



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**COLIP**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Alla prossima edizione di A.B. Tech Expo, Colip parteciperà con un'ampia gamma di Impianti Refrigerati Professionali, quali strumenti di grande aiuto e innovazione per i panificatori e pasticceri, maestri del settore dell'Arte Bianca. "Progettare" il freddo è avere la consapevolezza di tutti gli aspetti legati al processo produttivo:dalle materie prime al prodotto finito. La progettazione, l'analisi tecnica, tecnologica e l'assistenza specializzata sono elementi e obiettivi del serio lavoro che Colip svolge a fianco del cliente, per ottimizzare tutta la produzione. Il freddo è tecnologia, ma anche cultura, pensiero, innovazione. La gamma di produzione Colip è proprio nata nel rispetto della saggia cultura artigianale e dall'applicazione della tecnica della refrigerazione professionale.