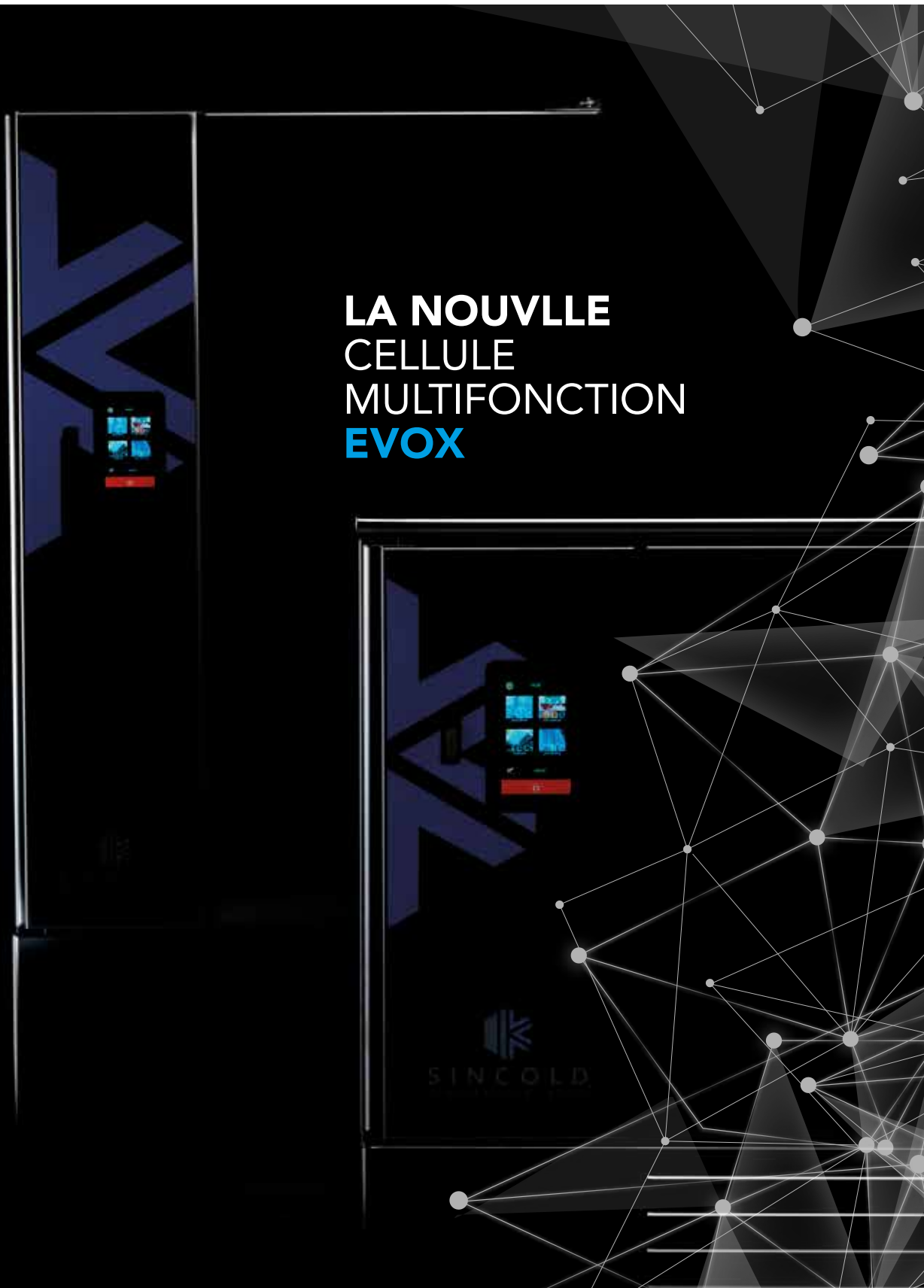




SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

**LA NOUVLE
CELLULE
MULTIFONCTION
EVOX**



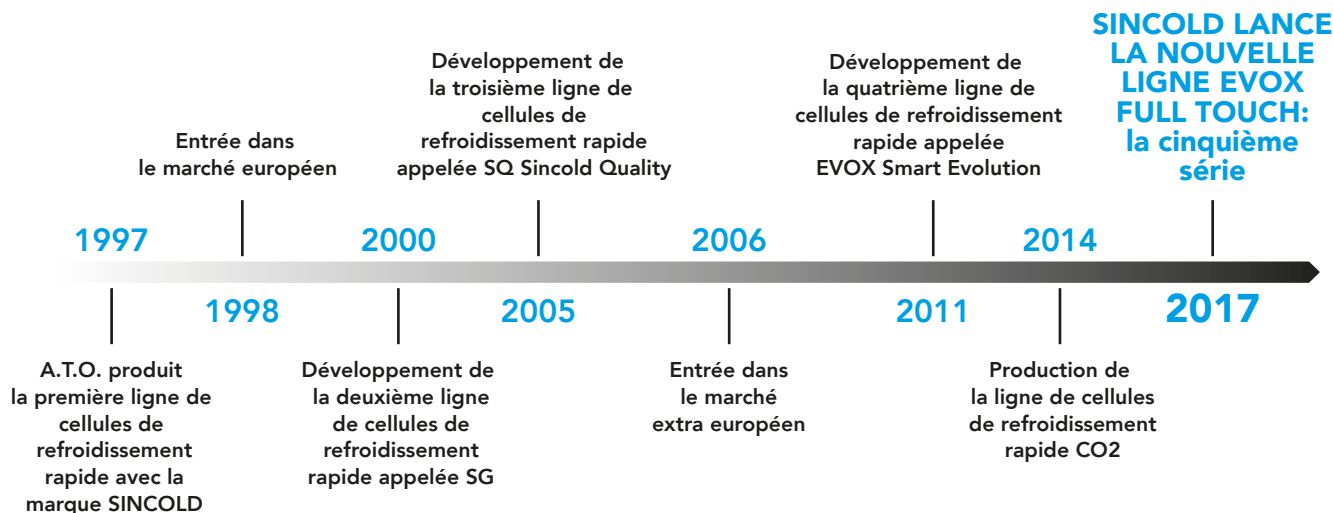


SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

NOTRE MISSION
N'EST PAS D'ÊTRE LES
PLUS GRANDS
FABRICANTS DE
CELLULES DE
REFROIDISSEMENT,
**MAIS DE PRODUIRE
LES MEILLEURES
MACHINES POUR LE
FROID DONT VOTRE
ACTIVITÉ
PROFESSIONNELLE A
BESOIN.
NOUS SOUHAITONS
ÊTRE RECONNUS
COMME LE MEILLEUR
PARTENAIRE POUR
ACCOMPAGNER LES
OPÉRATEURS.**



DEPUIS 1997, LES PROFESSIONNELS À LA RECHERCHE DE LA TECHNOLOGIE POUR LE FROID, DES RÉSULTATS ET D'UNE DURÉE SUPÉRIEURS S'ADRESSENT À SINCOLD.



Sincold s'oppose aux cycles de vie de plus en plus courts des équipements en vous offrant des prestations professionnelles et des cellules de refroidissement plus durables.

100%

Chaque appareil est soumis à des tests scrupuleux de construction et de fonctionnement.

+30%

La technologie Sincold garantit des résultats de loin supérieurs à ceux des cellules de refroidissement traditionnelles.

-30%

Réduction des pannes lors des 5 premières années d'utilisation par rapport aux appareils communs. Le choix des composants de qualité représente un processus de fabrication méticuleux qui réduit au minimum le risque de pannes.

+10 années

Notre cellules de refroidissement ont une durée de vie moyenne surprenante et maintiennent leur valeur dans le temps.



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

PERFORMANCE

Nous ne fabriquons pas des cellules de refroidissement faites pour séduire le regard mais pour donner des résultats.

INSIDE

Les cellules SINCOLD sont pour ceux qui ont besoin de refaire confiance à la technologie la plus évoluée; pour ceux qui regardent de l'avant.

**SINCOLD,
LE VRAI VISAGE
DE LA TECHNOLOGIE**



LES NOUVELLES CELLULES MULTIFONCTION EVOX PRESTATIONS ET DURÉE CRISTALLISÉES DANS LE TEMPS

Sincold travaille aux côtés de ceux qui offrent chaque jour des prestations de niveau supérieur

Une ligne complète de cellules mixtes: de 5 niveaux jusqu'à 80 niveaux.
Équipée avec l'innovante contrôleur FULL TOUCH 5" avec menu à icônes, Evox offre les fonctionnalités les plus modernes, parmi lesquelles :
fermentation contrôlée, décongélement et cuisson lente à basse température.



EVOX 5 NIVEAUX COMPACTE

GN 1/1 - GN 2/3
Cellule mixte compacte à comptoir idéale
pour restaurants jusqu'à 50 places.
Professionnelle et performante

DIMENSIONS:
L 655 x P 715 x H 685/715 mm



EVOX 5 NIVEAUX SOUS-COMPTOIR

GN 1/1 - GN 2/3
Cellule mixte sous-comptoir
avec aspiration/expulsion frontale de l'air

DIMENSIONS:
L 655 x P 710 x H 755/785 mm



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

Tous les modèles sont disponibles avec condensation par eau, avec tensions spéciales (ex. 60Hz), avec unités à distance personnalisés et version pour la marine



EVOX 5 NIVEAUX HAUTEUR DU COMPTOIR

GN 1/1 - EN 60x40

Cellule mixte, hauteur du comptoir appropriée à la superposition du four

VERSIONS:

EVOX 5 20kg: modèle best-seller fiable et professionnel

EVOX 5 30kg: modèle à super performance pour la production intensive et la crème glacée

EVOX 5 AF: cellule mixte à encastrer avec suction/expulsion frontale de l'air

DIMENSIONS:

L 798 x P 700 x H 835/865 mm



EVOX 7 NIVEAUX AVEC PLAN DE SOUTIEN

GN 1/1 - EN 60x40

Cellule mixte avec structure porteuse et hauteur 1000mm. Vaste capacité de stockage et hautes performances, appropriée pour pâtisserie et crème glacée

DIMENSIONS:

L 798 x P 815 x H 995/1025 mm



EVOX 10 ET 14 NIVEAUX

GN 1/1 - EN 60x40

Cellule mixte plug-in appropriée pour la moyenne capacité de production

VERSIONS:

EVOX 10 40kg: le modèle 10 niveaux le plus vendu

EVOX 14 40kg: 14 niveaux pour tous les usages

EVOX 14 50kg: équipée avec unité 4HP pour performances exceptionnelles

EVOX 10 Lenghtwise 40kg e 50kg: pour l'insertion des structures porte-plats mobiles

DIMENSIONS:

L 798 x P 808 x H 1810/1850 mm



EVOX 12 ET 24 NIVEAUX

GN 2/1 ou EN 60x80

Cellule mixte plug-in pour structures mobiles des fours: exceptionnelle capacité de stockage et moyenne/haute capacités de production

VERSIONS:

EVOX 12/24 50kg: modèle polyvalent, approprié à tous les domaines d'application

EVOX 12/24 80kg: modèle à super performance, appropriée pour la production alimentaire

DIMENSIONS:

L 1030 x P 1045 x H 1810/1850 mm



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



EVOX 20 NIVEAUX

GN 1/1 ou EN 60x40
Cellule mixte à chariot GN1/1 ou
EN60x40 avec cellule personnalisable

VERSIONS:
EVOX 20 80kg
EVOX 20 100kg
EVOX 20 roll-through avec deux portes

DIMENSIONS:
L 1180 x P 1155 x H 2170 mm



EVOX 40 NIVEAUX

GN 2/1 ou EN 60x80
Cellule mixte à chariot GN2/1 ou
EN60x80 avec cellule personnalisable

VERSIONS:
EVOX 20/40 100kg
EVOX 20/40 170kg
EVOX 20/40 200kg
EVOX 20/40 roll-through avec deux
portes
EVOX 40/80 200kg pour 2 chariots GN2/1
VERSIONS SPÉCIALES jusqu'à 4 chariots
et performance jusqu'à 400kg

DIMENSIONS:
L 1280 x P 1275 x H 2170 mm

NOUVEAU DESIGN UNE EXPÉRIENCE DE HAUTE UTILISABILITÉ

Nous avons développé un design encore plus intuitif, pour mettre à votre service des cellules qui répondent à toutes vos exigences. En quelques touchés de doigts.



COEUR TECHNOLOGIQUE POUR DES PERFORMANCES FIABLES DANS LE TEMPS

Notre force intérieure: la technologie. Avec une cellule Evox vous pouvez compter sur les meilleures performances dont votre travail a besoin, chaque jour, pendant beaucoup d'années.



NOS POINTS DE FORCES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

LE SOIN POUR LES DÉTAILS
PERMET UNE ENTRETIEN
FACILE ET VITE

VENTILATEURS SPÉCIALES
POUR BASSES TEMPÉRATURES

ACIER AISI 304 18/10
D'HAUTE QUALITÉ

PANNEAU DE COMMANDE
SUR LA PORTE POUR
LE CONFORT MAXIMUM
D'UTILISATION



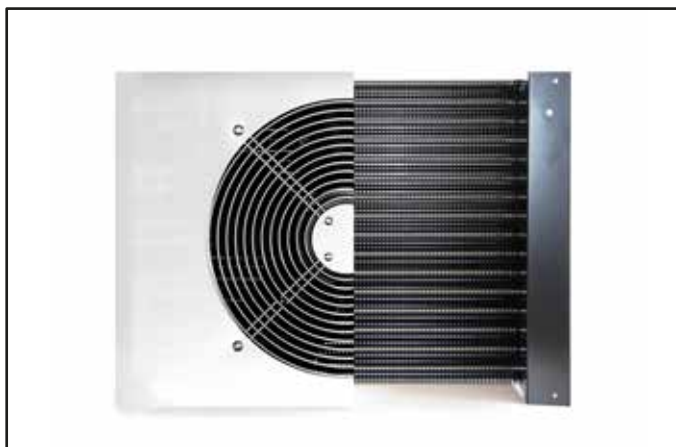
ADÉQUATE ÉPAISSEUR
D'ISOLATION POUR GARANTIR
L'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE

UNITÉS DE RÉFRIGÉRATION
ITALIENNES DE HAUTE QUALITÉ

COMPARTIMENT TECHNIQUE DU
COMPRESSEUR AVEC OUVERTURE
SANS L'AIDE D'OUTILS POUR UNE
ENTRETIEN FACILE

ANGLES ARRONDIS ET FOND
INCURVÉ POUR UNE HYGIÈNE
MAXIMALE

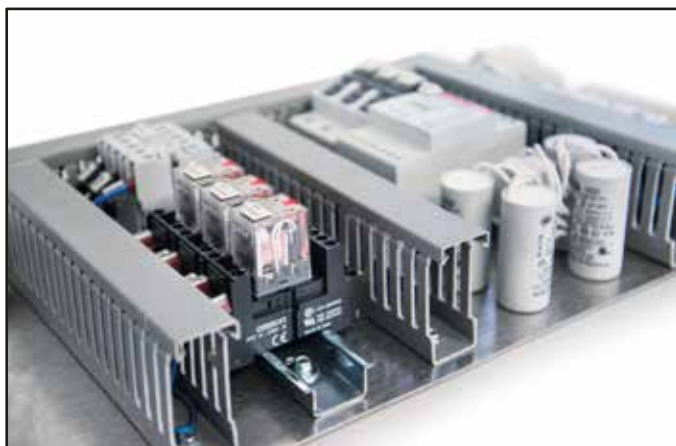
LES 4 FACTEURS GAGNANT POUR UNE CELLULE EFFICACE ET FIABLE



Évaporateur traité en cataphorèse contre la corrosion pour assurer haute fiabilité



Unités à distance 50/60Hz, condensation par air/eau, unité silencieuse imperméable pour l'utilisation à l'extérieur et climats froids



Dispositifs électriques pour assurer fiabilité et facilité d'entretien



Condenseurs augmentés pour garantir haute fiabilité

INTUITION ET SIMPLICITÉ À PORTÉE DE MAIN

Un tout nouveau menu à icônes simple et intuitif permet de contrôler avec facilité toute la production.



CELLULE MULTIFONCTION EVOX: DISPONIBLES EN DEUX VERSIONS

TOP

REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION
DÉCONGÈLEMENT: DE -20°C À +8°C
REGULATION VITESSE VENTILATION

PLUS

REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION
FERMENTATION CONTRÔLÉE
DÉCONGÈLEMENT: DE -20°C À +8°C
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE
REGULATION VITESSE VENTILATION

NOUVEAUTÉ:

FERMENTATION CONTRÔLÉE AVEC PHASES PERSONNALISABLES:
BLOQUAGE DE TEMPÉRATURE, RÉVEIL, FERMENTATION ET STOCKAGE

DÉCONGÈLEMENT AVEC TEMPÉRATURE ET FLUX D'AIR CONTRÔLÉ DE
-20°C À +8°C

CUISSON LENTE À BASSE TEMPÉRATURE AVEC HUMIDITÉ ET
VENTILATION CONTRÔLÉES

REGULATION DE LA VITESSE DE VENTILATION

MULTI-TIMER MODE POUR L'EXÉCUTION CONTEMPORAINE DE 4
CYCLE DIFFÉRENTS

CYCLE MULTI-SONDE-AU-COEUR POUR L'UTILISATION
CONTEMPORAINE DE 4 SONDÉS

CYCLES ET FONCTIONS:

REFROIDISSEMENT À TEMPÉRATURE +3°C (AVEC SONDE AU CŒUR) +
CONSERVATION AUTOMATIQUE

REFROIDISSEMENT À TEMPS +3°C (SANS SONDE AU CŒUR) +
CONSERVATION AUTOMATIQUE

SURGÉLATION À TEMPÉRATURE -18°C (AVEC SONDE AU CŒUR) +
CONSERVATION AUTOMATIQUE

SURGÉLATION À TEMPS -18°C (SANS SONDE AU CŒUR) +
CONSERVATION AUTOMATIQUE

FONCTION SOFT (PRODUITS DÉLICATS) ET HARD (GROS PIÈCES) POUR
REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION

CYCLE SPÉCIAL NON-STOP POUR CRÈME GLACÉE

FONCTION RECETTES ET PROGRAMMES PRE-MÉMORISÉS

CYCLE SPÉCIAL ASSAINISSEMENT POISSON CRU

SÉCHAGE CHAMBRE POUR L'ÉLIMINATION DE L'HUMIDITÉ

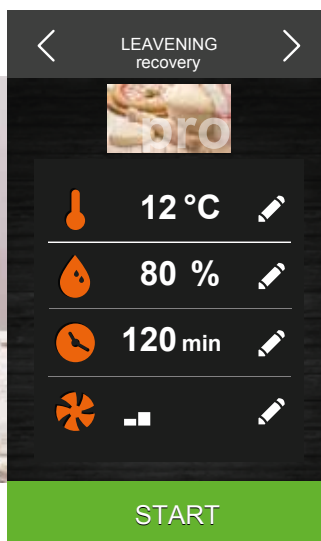


**CONNEXION USB DE SÉRIE POUR ACTUALISATION PROGRAMMES ET
LOGICIEL ET TÉLÉCHARGEMENT DONNÉES H.A.C.C.P.**

**SYSTÈME DE STÉRILISATION ET DE DÉDORISATION À OZONE
COMPLÈTEMENT INTÉGRÉE DANS LA STRUCTURE DE L'APPAREIL (optional)**



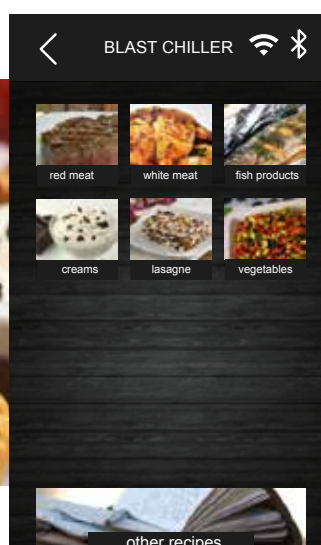
BOULANGERIE



- Contrôle parfait de l'humidité et du chauffage
- Nouvelle fonction FERMENTATION CONTRÔLÉE avec 4 phases personnalisables
- Programmes pré-mémorisés personnalisables
- Regulation vitesse ventilation



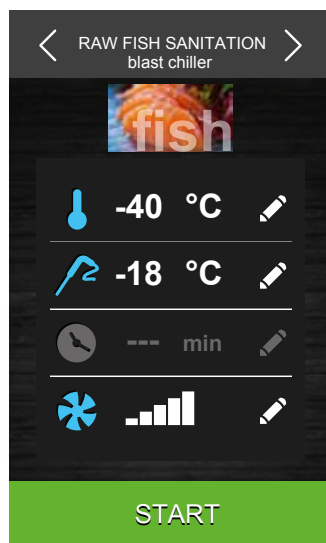
PÂTISSERIE



- Cycles personnalisables pour les produits les plus délicats
- Fonction SÉCHAGE pour l'élimination de l'humidité dans la chambre
- Regulation vitesse ventilation

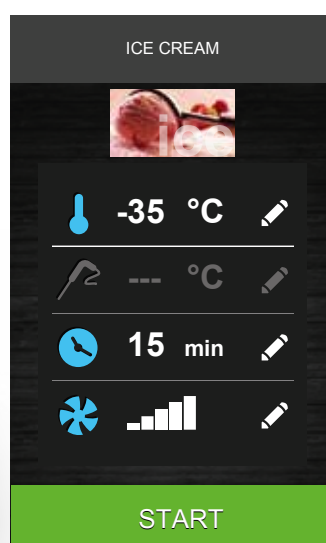
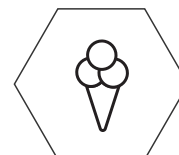


RESTAURATION



- Menu intuitif avec icônes, recettes et programmes pré-mémorisés
- Nouveau cycle continu multi-timer pour le refroidissement simultané de produits différents
- Cycle spécial ASSAINISSEMENT POISSON CRU
- Nouveau cycle de DÉCONGÉLATION

CRÈME GLACÉE



- Cycle NON-STOP spécial pour crème glacée
- Jusqu'à 8 heures de production continue
- Super performance: de -20°C à -30°C en 10 minutes (modèles pour crème glacée)
- Cycle de dégivrage manuel et automatique

	CODE	DESCRIPTION
	<p>SQX5FT.12C</p> <p>SQX5FT.12CW</p>	<p>5 niveaux GN1/1 - GN2/3 compacte à comptoir (+90°C/+3°C): 12kg (+90°C/-18°C): 7kg Condensation par eau</p>
	<p>SQX5FT.12ST</p>	<p>5 niveaux GN1/1 - GN2/3 sous-comptoir, expulsion frontale de l'air (+90°C/+3°C): 12kg (+90°C/-18°C): 7kg</p>
	<p>SQX5FT.20</p> <p>SQX5TF.20W SQX5FT.20R SQX5FT.20WR SQX5FT.20SG</p> <p>SQX5FT.30</p> <p>SQX5FT.30W SQX5FT.30R SQX5FT.30WR SQX5FT.30SG</p> <p>SQX5FT.20AF</p> <p>SQX5FT.20AFSG</p>	<p>5 niveaux GN1/1 - EN60x40 hauteur du comptoir (+90°C/+3°C): 20kg (+90°C/-18°C): 12kg Condensation par eau Unité à distance avec condensation par air Unité à distance avec condensation par eau Sans unité</p> <p>5 niveaux GN1/1 - EN60x40 hauteur du comptoir, CRÈME GLACÉE (+90°C/+3°C): 30kg (+90°C/-18°C): 18kg Condensation par eau Unité à distance avec condensation par air Unité à distance avec condensation par eau Sans unité</p> <p>5 niveaux GN1/1 - EN60x40 à encastrer, expulsion frontale de l'air (+90°C/+3°C): 20kg (+90°C/-18°C): 12kg Sans unité</p>
	<p>SQX7FT.30</p> <p>SQX7FT.30W SQX7FT.30R SQX7FT.30WR SQX7FT.30SG</p>	<p>7 niveaux GN1/1 - EN60x40 hauteur 1000mm (+90°C/+3°C): 30kg (+90°C/-18°C): 18kg Condensation par eau Unité à distance avec condensation par air Unité à distance avec condensation par eau Sans unité</p>

**CODE****DESCRIPTION****SQX10FT.40****10 niveaux GN1/1 - EN60x40 insertion manuelle des bacs
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg**SQX10FT.40W
SQX10FT.40R
SQX10FT.40WR
SQX10FT.40SGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQX14FT.40****14 niveaux GN1/1 - EN60x40 insertion manuelle des bacs
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg**SQX14FT.40W
SQX14FT.40R
SQX14FT.40WR
SQX14FT.40SGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQX14FT.50****14 niveaux GN1/1 - EN60x40 insertion manuelle des bacs
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg**SQX14FT.50W
SQX14FT.50R
SQX14FT.50WR
SQX14FT.50SGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQX10FT.40L****10/15 niveaux GN1/1 - EN60x40 lengthwise pour structure mobile
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg**SQX10FT.40LW
SQX10FT.40LR
SQX10FT.40LWR
SQX10FT.40LSGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQX10FT.50L****10/15 niveaux GN1/1 - EN60x40 lengthwise pour structure mobile
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg**SQX10FT.50LW
SQX10FT.50LR
SQX10FT.50LWR
SQX10FT.50LSGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQXW12FT.50****12 niveaux GN2/1 ou EN60x80 pour structure porte-bacs mobile
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg**SQXW12FT.50W
SQXW12FT.50R
SQXW12FT.50WR
SQXW12FT.50SGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité**SQXW12FT.80****12 niveaux GN2/1 ou EN60x80 pour structure porte-bacs mobile
(+90°C/+3°C): 80kg | (+90°C/-18°C): 50kg**SQXW12FT.80W
SQXW12FT.80R
SQXW12FT.80WR
SQXW12FT.80SGCondensation par eau
Unité à distance avec condensation par air
Unité à distance avec condensation par eau
Sans unité



CODE

DESCRIPTION

SQX20FT.80

SQX20FT.80W
 SQX20FT.80SG
 SQX20FT.80WD
 SQX20FT.80WDW
 SQX20FT.80WDSG

1 chariot 20 niveaux GN1/1 - 20 niveaux EN60X40 roll-in (+90°C/+3°C): 80kg | (+90°C/-18°C): 50kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte

SQX20FT.100

SQX20FT.100W
 SQX20FT.100SG
 SQX20FT.100WD
 SQX20FT.100WDW
 SQX20FT.100WDSG

1 chariot 20 niveaux GN1/1 - 20 niveaux EN60X40 roll-in (+90°C/+3°C): 100kg | (+90°C/-18°C): 60kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte

SQXW20FT.100

SQXW20FT.100W
 SQXW20FT.100SG
 SQXW20FT.100WD
 SQXW20FT.100WDW
 SQXW20FT.100WDSG

1 chariot 20 niveaux GN2/1 - 20 niveaux EN60X80 ou 2 chariots 20 niveaux GN1/1 - 20 niveaux EN60X40 roll-in (+90°C/+3°C): 100kg | (+90°C/-18°C): 60kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte

SQXW20FT.170

SQXW20FT.170W
 SQXW20FT.170SG
 SQXW20FT.170WD
 SQXW20FT.170WDW
 SQXW20FT.170WDSG

1 chariot 20 niveaux GN2/1 - 20 niveaux EN60X80 ou 2 chariots 20 niveaux GN1/1 - 20 niveaux EN60X40 roll-in (+90°C/+3°C): 170kg | (+90°C/-18°C): 120kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte

SQXW20FT.200

SQXW20FT.200W
 SQXW20FT.200SG
 SQXW20FT.200WD
 SQXW20FT.200WDW
 SQXW20FT.200WDSG

1 chariot 20 niveaux GN2/1 - 20 niveaux EN60X80 ou 2 chariots 20 niveaux GN1/1 - 20 niveaux EN60X40 roll-in (+90°C/+3°C): 200kg | (+90°C/-18°C): 130kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte



SQXW40FT.200

SQXW40FT.200W
 SQXW40FT.200SG
 SQXW40FT.200WD
 SQXW40FT.200WDW
 SQXW40FT.200WDSG

2 chariots 20 niveaux GN2/1 - 20 niveaux EN60X80 roll-in (+90°C/+3°C): 200kg | (+90°C/-18°C): 130kg
 Unité à distance avec condensation par eau
 Sans unité
 Unité à distance avec condensation par air / double porte
 Unité à distance avec condensation par eau / double porte
 Sans unité / double porte



SINCOLD
 PERFORMANCE INSIDE



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

CE QU'ILS DISENT DE NOUS



Maître Luigi Cappelletto
Gérant de la PÂTISSERIE CAPPELLETTO LUIGI
Camposampiero (Padoue)

"Ce qui me touche le plus est de confier à la cellule de refroidissement la responsabilité de compléter et donc de perfectionner un cycle de production. Je suis convaincu que le client sent l'amour, le savoir, le dévouement et le désir dans ce qu'il savoure et s'attend à ce que nous fassions preuve de cohérence et de continuité dans la recherche, qui font partie de la tradition de famille dans ma pâtisserie. J'ai choisi SINCOLD car l'efficacité, la fiabilité et la durée sont extrêmement importantes dans la vie de mon entreprise. Une cellule de refroidissement rapide technologiquement avancée et belle à voir contribue à renforcer l'image de qualité que je souhaite communiquer au client lorsqu'il visite mon laboratoire".

Maître Gianpaolo Cianuri
Gérant de la fabrique de crème glacée
IL GELATO DI MASTRO CIANURI - Pérouse (PG)

"J'aime les crème glacée depuis toujours, dans toutes ses variantes. Je suis convaincu que les recettes sont vivantes et j'estime qu'il est juste qu'elles ne cessent d'évoluer. Le professionnalisme et la cohérence dans la qualité sont depuis toujours à la base de notre succès et représentent la prérogative pour notre choix de SINCOLD".



Massimo Zanin
Administrateur LA GASTRONOMICA - Padoue (PD)

"Mon expérience de plus de dix ans dans le monde de la grande distribution s'est toujours accompagnée de la recherche et de l'innovation pour apporter la plus haute qualité à nos produits. Grâce à SINCOLD, nous pouvons maintenir et accélérer les standards en nous permettant d'élever la qualité et de réduire les délais de livraison chez nos clients".

Chef Fabbri Marcello
HOTEL ELEPHANT, WEIMAR - Allemagne (D)

"Pour mon travail j'utilise plusieurs cellules de refroidissement SINCOLD en pâtisserie et pour faire refroidir rapidement les viandes qui ont cuit lentement sous vide et naturellement, pour le poisson frais. Dans le passé j'ai déjà utilisé les cellules de refroidissement SINCOLD qui se confirment dans leur qualité: durables dans le temps et qui ne créent jamais de problèmes. Sans parler des prestations qui sont incroyables: de +20°C à -40°C en quelques minutes seulement".



Chef Marco Pavin
RESTAURANT AL SOLE - Castello di Godego (Trévise)

"Les qualités des cellules de refroidissement SINCOLD que j'apprécie le plus sont la polyvalence, la vitesse de refroidissement et surtout le silence car ce sont des appareils toujours en fonction dans notre cuisine. Nous possédons plusieurs cellules de refroidissement SINCOLD, vu la quantité de travail, et nous les utilisons au quotidien pour tous les types de mets: des pâtes aux légumes, de la viande au poisson. J'estime que les caractéristiques importantes sont la fiabilité, la durée dans le temps et la facilité de nettoyage".

NOTRE AFFICHE: PERFORMANCE INSIDE

1

La vraie beauté est à l'intérieur.

2

Ne vous limitez pas aux apparences, surtout de ce qui brille.

3

Il vaut mieux être concret pour un petit nombre de personnes que sur toutes les lèvres.

4

La confiance bien cultivée dure plus que les modes.

5

Consacrez votre attention à chaque personne que vous rencontrez et créez des liens de confiance.

6

Ce sont les actions d'un homme qui font que son nom est grand, pas le contraire.

7

Un bon résultat vaut davantage si vous êtes en mesure de l'obtenir plusieurs fois.

8

La technologie sert à améliorer la vie et le travail des personnes.

9

La bonne technologie permet aux gens d'exprimer leur potentiel.

10

Notre destin dépend de la confiance des autres à notre endroit.



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

FKDESIGN

**LA FIABILITÉ
EST ÉTERNELLE**



A.T.O. S.R.L. - Via dell'Artigianato, 24
31030 Castello di Godego - Treviso - Italy
Tel. (+39) 0423-768270 - Fax (+39) 0423-469539
www.sincold.com - e-mail: comm@sincold.com