

COLDMAX

EUROPE

Your partner for (Vacuum-) Cooling and Ice Technology

Ihr Partner für (Vakuum-) Kühlung und Eistechnologie

Vacuum Cooling Systems

(Flake) Ice Machinery

Cold Room Storage



ColdMax

ColdMax



ColdMax is the leading Asian supplier of vacuum coolers, cold room installations and (flake) ice machinery, with a wide experience in the market place and a production capacity of up to 80 (vacuum) cooling systems per year! ColdMax has a very strong focus on quality and innovation, and uses in-house developed evaporator (water vapour catcher, the heart of the vacuum cooler) for optimal cooling speed at minimal energy consumption.

ColdMax is quickly building up a reputation in export markets like the United States and South America. Since 2012 ColdMax started selling also in the European market through their partner Pack TTI. Together both partners have invested strongly in a further upgrade of their product quality, the CE-certification of the different models, and in an European sales & service organization: "**ColdMax Europe**".

ColdMax ist der führende asiatische Hersteller von Vakuumkühler, Kälteraum-Installationen und (Scherben-) Eis Maschinen, mit einer breiten Erfahrung im Markt und einer Produktionskapazität von bis zu 80 (Vakuum) Kühlsysteme pro Jahr! ColdMax hat einen sehr starken Fokus auf Qualität und Innovation und nutzt im eigenen Haus entwickelte Technologie (Wasserdampf „Fänger“, das Herz des Vakuumkühlsystems) für optimale Kühlgeschwindigkeit bei minimalem Energieverbrauch.

Auf den Exportmärkten wie den USA und Südamerika baut ColdMax sich schnell eine Reputation auf. Seit 2012 hat ColdMax, zusammen mit Pack TTI, seine Aktivitäten in Europa gestartet. Beide Partner haben stark investiert in eine weitere Aktualisierung der Produkt-Qualität, in die CE-Zertifizierung der verschiedenen Modelle, und in eine neue Europäische Vertriebs- & Service-Organisation: "**ColdMax Europa**".



ColdMax Europe

With the newly started "ColdMax Europe" sales and service organization we can offer you state of the art cooling systems with mostly top (European) components like Bitzer, Danfoss and Leybold, at very affordable prices. Besides the range of vacuum coolers, ColdMax Europe also offers you cost efficient cold room storage and a range of ice making machinery.

For vacuum cooling we offer:

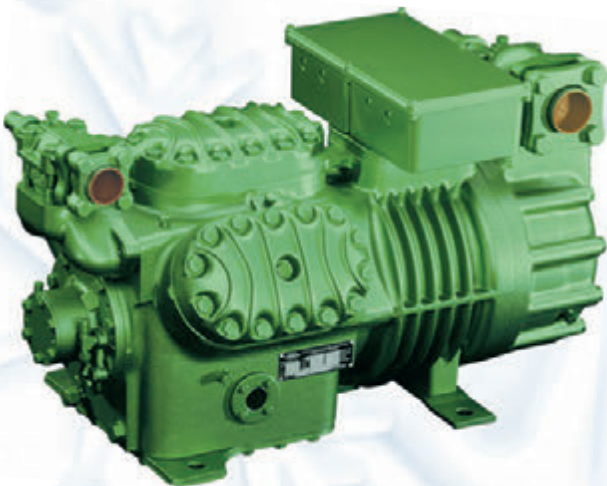
- Smaller to medium sized models (from 1 up to 10 pallets), and larger tailor made systems
- Specials for technical institutions, "full stainless steel" models for convenience food and semi-continuous solutions
- Innovative options like moisture enhancement systems for reduced weight loss and/or for the incorporation of sanitizing agents

ColdMax Europa

Mit den neu gestartet "ColdMax Europa" Organisation bieten wir Ihnen modernste Kühltssysteme mit (wo sinnvoll) Europäische Komponenten wie von Bitzer, Danfoss und Leybold, zu sehr günstigen Preisen. Neben der Auswahl an Vakuumkühler bietet ColdMax Europa auch Kühlhäuser und eine Reihe von Eis-Produktionssystemen (für Scherben, Stangen und Blöcke).

Für Vakuumkühlung bieten wir:

- Standardmodelle (von 1 bis zu 10 Paletten) und größere maßgeschneiderte Systeme
- Specials für das Labor, "Edelstahl" Modelle für Nahrungsmittel Anwendungen und (halb-) kontinuierliche Lösungen
- Innovative Optionen wie Feuchtigkeitsdosierung für reduziertes Gewichtsverlust, wo notwendig kombiniert mit Dosierung von Desinfektionsmittel



What is vacuum cooling?

Vacuum cooling is the quickest and most cost-efficient cooling system for vegetables, fruits, flowers & more. The vacuum cooling technology, which can strongly improve your product quality and at the same time reduce your cooling costs, is now becoming an acceptable investment for almost all vegetable growers!

The technology is based on the phenomenon that water starts boiling at lower temperatures as the pressure decreases. In the vacuum cooler the pressure is reduced to a level where water starts boiling at 2 °C. The boiling process takes away heat from the product. As an effect, products can be cooled down through and through to 1 or 2 °C within 20 – 30 minutes. Even (micro-perforated) packed products can easily be cooled this way!

The quick and uniform cooling (the surface and core of the vegetable reach exact the same temperature after vacuum cooling!) results in a substantially longer shelf life of your produce. At the same time you can save on energy costs, as the vacuum cooling process is much more (cost) effective than traditional cooling technologies.

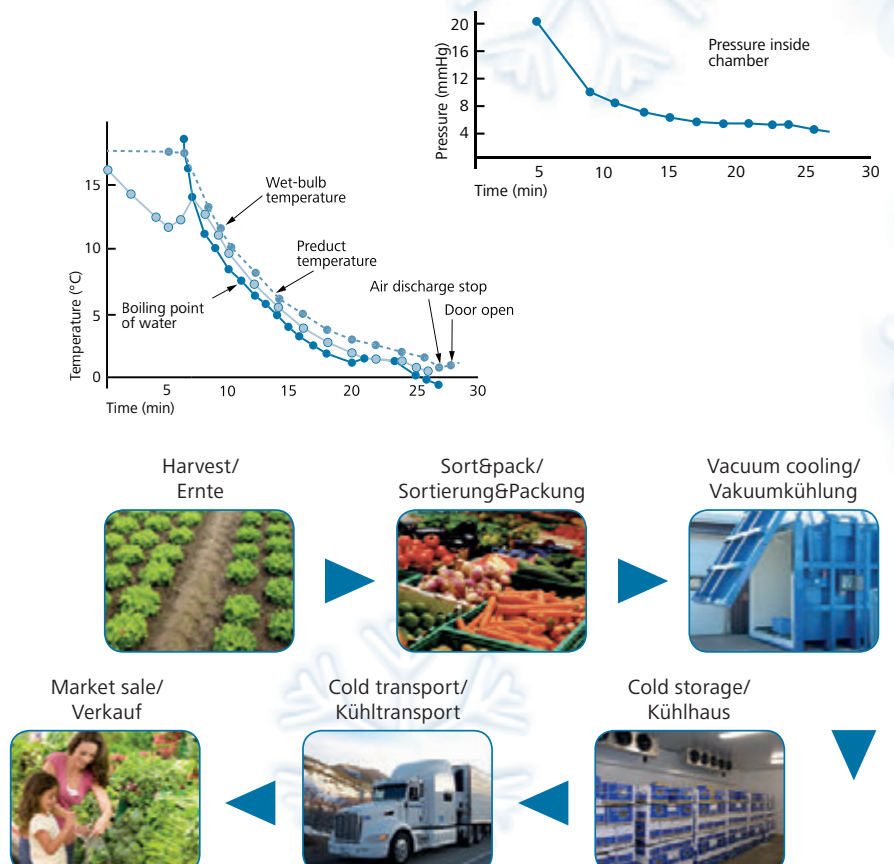
Pressure on system		Boiling temperature	
mBar	Torr (mm Hg)	Degrees (F)	Degrees (C)
1000	760.0	212.00	100.0
56.2	42.2	95	35
42.4	31.8	86	30
31.7	23.8	77	25
28.4	21.3	68	20
20.6	15.5	64.4	18
18.2	13.7	59	16
17.0	12.8	57.2	15
16.0	12.0	55.4	14
15.0	11.3	53.6	13
14.0	10.5	51.8	12
13.1	9.8	48.2	11
12.3	8.6	46.4	9
10.7	8.0	44.6	8
10.0	7.5	42.8	7
9.3	7.0	41	6
8.7	6.5	39.2	5
8.1	6.1	37.2	4
7.6	5.7	37.4	3
7.1	5.3	35.6	2
6.6	5.0	33.8	1
6.1	4.6	32	0

Was ist Vakuum Kühlung?

Vakuunkühlung ist das schnellste und kostengünstigste Kühlsystem für Gemüse, Obst, Blumen und vieles mehr. Die Vakuunkühltechnik hilft Ihnen, die Qualität Ihrer Produkte zu verbessern und gleichzeitig Ihre Energiekosten und Produktionsverluste zu senken. Wir können Ihnen jetzt für fast jede Situation ein Akzeptables Investitionsangebot machen!

Die Vakuunkühltechnologie basiert auf dem Phänomen, das Wasser bei niedrigerem Druck anfängt bei niedrigen Temperaturen zu kochen. Im Vakuum Kühler wird der Druck soweit reduziert das Wasser schon bei fast 0 °C anfängt zu kochen! Der Kochprozess nimmt Wärme aus dem Produkt raus. Als Effekt können Produkte - durch und durch - bis auf 1 oder 2 °C abgekühlt werden, innerhalb von 20 – 30 Minuten. Auch verpackte Produkte (in mikro-perforierte Folie) können problemlos auf diese Weise gekühlt werden!

Die schnelle und gleichmäßige Kühlung (die Oberfläche und den Kern erreichen die gleiche Temperatur nach Vakuunkühlung!) gibt Ihnen eine wesentlich längere Haltbarkeit Ihrer Produkte. Gleichzeitig sparen Sie Energiekosten, da der Vakuunkühlungsprozess viel kosten effektiver ist als die traditionellen Kühlungssysteme.



Application fields:

Leafy vegetables like (iceberg) lettuce, spinach etc. The process also works perfectly for field-packed produce, as long as (micro) perforated film is being used. For more "solid" vegetables ranging from (Chinese) cabbage and broccoli to carrots, the cooling down process might take (considerable) more time, but the result in shelf life increase can be more than substantial

For fruits (like strawberries) and mushrooms, it is most important that the produce is cooled down very shortly after harvesting. Fresh cut flowers are a different field of application. Special systems adapted to processing aircraft containers have been made successfully in the past.

For pre-cooked convenience food special (stainless steel) vacuum cooling systems are needed in order to preserve quality and taste.

Anwendungsgebiete:

(Eisberg-) Salat, Brokkoli, Blattgemüse wie Spinat usw. Der Prozess funktioniert auch perfekt für Feld-verpacktes Gemüse, solange (Mikro) perforiertem Film verwendet wird. Für Gemüse wie Kohl (Chinakohl), Brokkoli, Karotten kann das Prozess kann (erheblichen) mehr Zeit fragen, das Ergebnis jedoch ist meistens eine stark verlängerte Haltbarkeit!

Für Früchte (z.B. Erdbeeren) und Pilze ist es sehr wichtig, dass das Produkt kurzfristig nach der Ernte abgekühlt wird. Frisch geschnitten Blumen sind ein anderes Anwendungsbereich. Spezielle Systeme, die auf die Verarbeitung von Flugzeug Container entwickelt sind, sind u.A. hierfür schon mit Erfolg installiert worden.

Für vorgekochte Nahrungsmittel sind spezielle Systeme (aus Edelstahl) erforderlich. Hiermit können Sie Qualität und Geschmack optimieren.

Shelf life comparison (days) / Haltbarkeit (Tage)					
Products	Produkte	Not pre-cooled Nicht vorgekühlt	Comm. Cold Storage Kühlhaus	Vacuum pre-cooling Vakuum vorgekühlt	Optimal Temperature (°C) Optimale Temperatur (°C)
Asperagus	Spargel	2		14 - 21	3 - 4
Brussels Sprouts	Rosenkohl	5		21 - 35	0.5 - 1.0
Cabbage	Kohl	14	8 - 30	30 - 180	0.5 - 1.0
Carrots	Möhren	14		28 - 180	0.5 - 1.0
Cauliflower	Blumenkohl	10		20 - 30	0.5 - 1.0
Celery	Sellerie		8 - 14	14 - 28	0.5 - 1.0
Chinese Cabbage	Chinakohl				0.5 - 1.0
Dried lily flower	Getrocknete Lilienblume		27	35	
Dutch Sellery	Holländische Sellerie		4	40	
Endive	Endivie				0.5 - 1.0
Green pea	Grüne Erbsen		4 - 7	30	
Holy basil	Königsbasilikum (Tulasi)		4	7	
Iceberg Lettuce	Eisbergsalat	3	7 - 14	14 - 21	0.5 - 1.0
Leek	Lauch	30 - 45	45 - 60	60 - 90	0.5 - 1.0
Lima Bean	Limabohnen				
Mushroom	Pilze	2 - 3	3 - 5	5 - 10	0.5 - 1.0
Spinach	Spinat	4	7 - 10	10 - 14	0.5 - 1.0
Strawberry	Erdbeeren		5 - 7	9	0.5 - 1.0



Main Components

The size of the chamber is defined by the amount of pallets you want to cool at the same time, and their individual dimensions. The size of the chamber will decide the number of vacuum pumps to be used. The (2-stage) Chinese Tonxin pumps excel in their simple but effective construction, and are very efficient in usage.

The evaporator (water catcher, special "ColdMax" technology, patent pending!) inside the vacuum chamber condenses the water vapour, and ensures only dry air leaves the vacuum chamber towards the pumps. Outside the chamber, the cold medium (R 404a) is cooled down by a refrigeration system. The compressor needed for this heat exchange process is supplied by Bitzer (Germany) or by Hanbell (Taiwan).

Three types of condenser systems can be chosen for cooling down the cold medium:

- **Air condenser:** The simplest construction, suitable for small systems. Easy to integrate.
- **Water condenser:** Low cost, efficient and easy to install. Perfect for most European climates.
- **Evaporative condenser:** Optimal system for dry climates, or if water availability is limited.



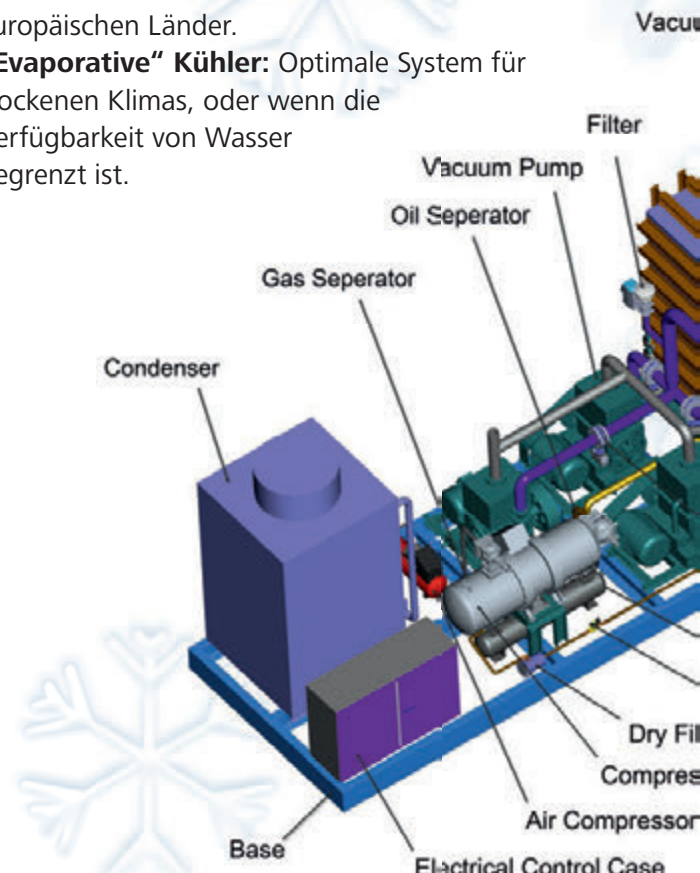
Hauptkomponenten

Die Größe vom Vakuumzimmer wird durch die Anzahl und Abmessungen der Paletten definiert. Die Größe vom Zimmer entscheidet die Vakuumkapazität die notwendig ist. Der (2-Stufen) Tonxin Vakuumpumpen aus China zeichnen sich aus durch die einfache Konstruktion, uns sind sehr Effizient im Verbrauch.

Das Wasserabfangsystem innerhalb der Vakuumzimmern (spezielle "ColdMax" Technologie, zum Patent angemeldet!) kondensiert der Wasserdampf, und nur trockener Luft verlässt den Vakuumzimmer in Richtung die Pumpen. Das Wasserabfangsystem nutzt Kältemittel, was vorab verdunstet und damit stark abgekühlt worden ist. Das Kältemittel (R 404a) wird außerhalb des Vakuumzimmers wieder abgekühlt durch einen Wärmetauscher und dann komprimiert und flüssig gemacht. Der Kompressor, benötigt für den Kühlprozess, wird durch Bitzer (Deutschland) oder Hanbell (Taiwan) hergestellt.

Drei Arten von Kondensator Systemen können für das abkühlen vom Kältemedium ausgewählt werden:

- **Luftkondensator:** Der einfachste Konstruktion, geeignet für kleine Systeme. Einfache Integration.
- **Wasserkondensor:** Niedrige Kosten, effizient und einfach zu installieren. Perfekt für die meisten Europäischen Länder.
- **„Evaporative“ Kühler:** Optimale System für trockenen Klimas, oder wenn die Verfügbarkeit von Wasser begrenzt ist.



Control system:

The specific developed control system ensures that the cooling process works perfect, even with partial loading. The target temperature will be realized quickly, without freezing of the delicate vegetables. The processing data are collected in the system, and all relevant processing parameters can be seen on the display.

The electronics used are from LS (LG group), the leading Korean supplier. Control valves & components come from leading suppliers like Danfoss and Leybold.

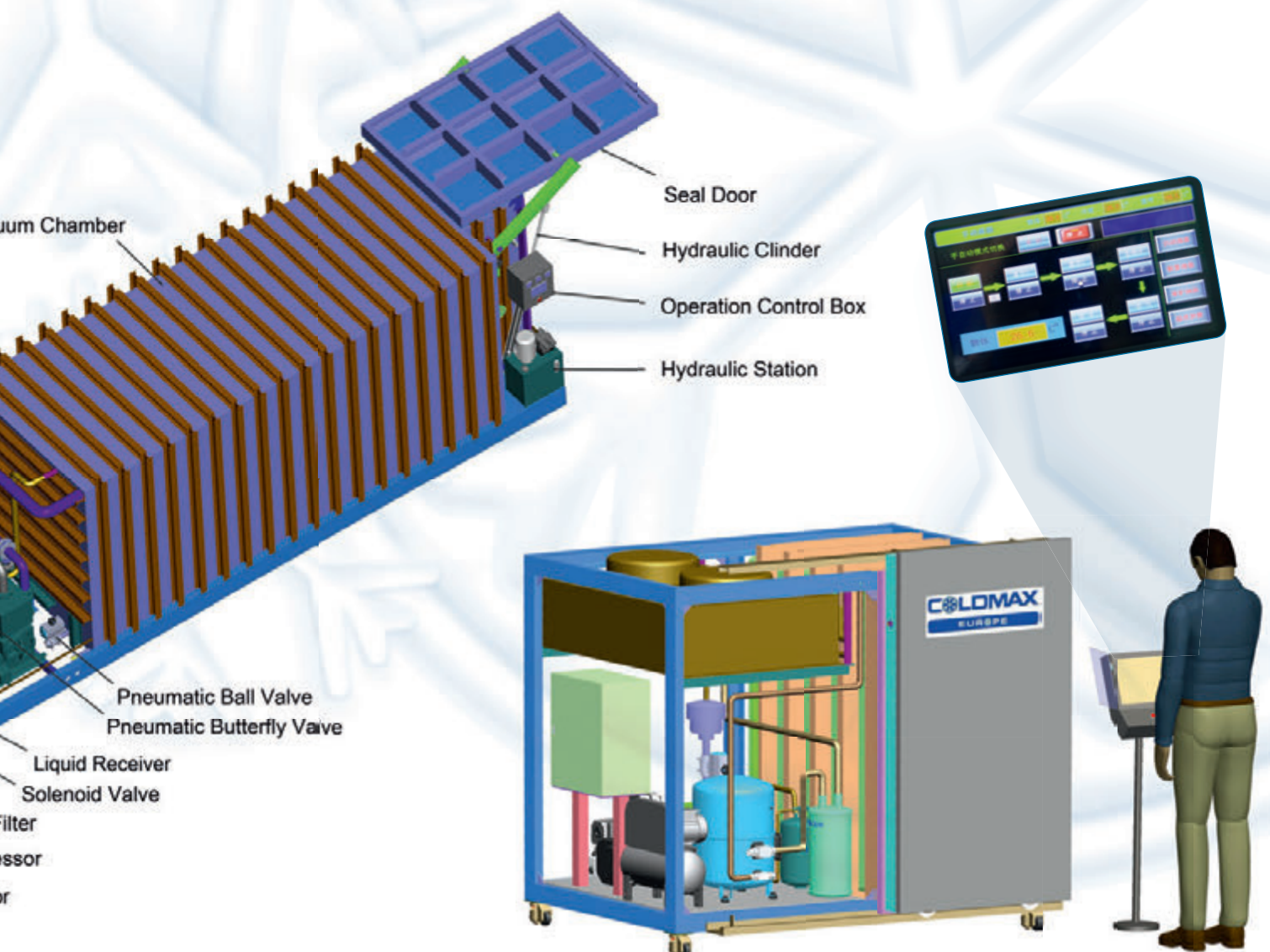
The systems can be started with one push on the button! The touch screen display is very easy to operate and user friendly. The menu will be supplied in the local language.

Steuerung:

Die Systemsteuerung sorgt dafür, dass die Kühlung perfekt arbeitet, auch wenn das System nur teilweise beladen ist. Die Zieltemperatur wird schnell realisiert, ohne dass die empfindliche Gemüse einfrieren. Alle relevanten Parameter sind auf dem Display zu sehen, und die wichtigen Daten können im System erfasst und verarbeitet werden.

Die Elektronik die verwendet worden ist, kommt von LS (LG-Gruppe), die führende Koreanisch Hersteller. Regelventile & sonstige Komponenten stammen von führenden Anbietern wie Danfoss und Leybold.

Die Vakuumpkühlsysteme können mit einem Tastendruck gestartet werden! Das Touchscreen-Display ist sehr einfach zu bedienen und benutzerfreundlich. Das Menü wird in der lokalen Sprache geliefert.





Standard Modelle & Spezifikationen

Unser standard-Sortiment besteht aus Modellen für 1 bis 10 Paletten und Gewicht von 250 bis 4.000 kg produzieren.

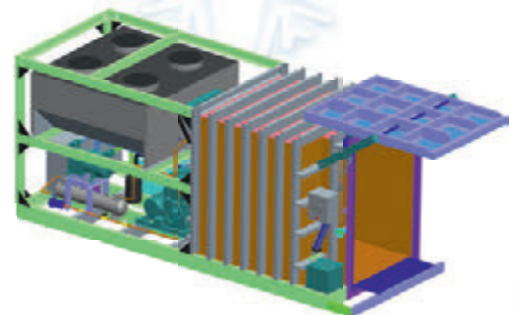
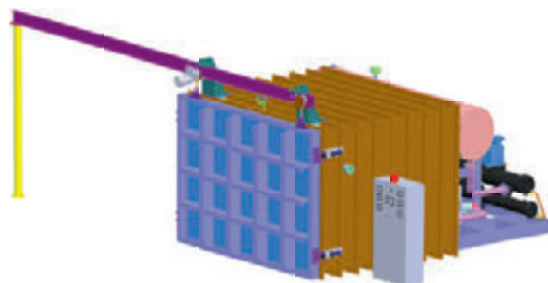
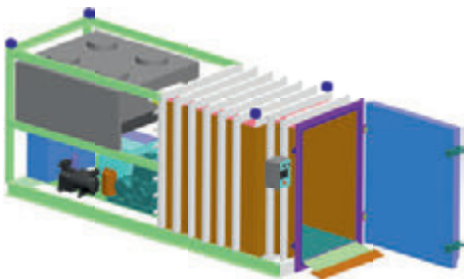
Die Anzahl der Paletten definieren die Abmessungen der Kammer und damit die Anzahl der Vakuumpumpen die erforderlich sind um das Vakuum zu erstellen.

Das Bruttogewicht der Produkte die abgekühlt werden müssen definiert die Kühlleistung die benötigt wird. Spezielle Produkte benötigen möglicherweise auch zusätzliche Optionen wie Feuchtigkeitsdosierung (zur Reduktion der Gewichtsabnahme), ggf. kombiniert mit der Addition von Zusatzmittel.

Standard Models & basic specs

Our standard range consists of models for 1 up to 10 pallets, and produce weight ranging from 250 to 4,000 kg. The number of pallets defines the chamber dimensions, and the number of vacuum pumps needed to create the vacuum.

The gross weight of the products to be cooled defines the cooling capacity needed. Specific products might also need additional options like moisture enhancement systems (to reduce weight loss), where needed combined with sanitizing agent dispersion systems.



Standard Models & specs (cont'd)

For the vacuum chamber, three different types of doors can be used:

- **Standard swing door:** Most simple construction, manual operation. The ramp for this system is relatively long, and is mounted inside the cooling chamber.
- **Horizontal sliding door:** This electrical driven door is optimal if the cooling skid is placed besides the vacuum chamber (one pallet model and > 6 pallet systems).
- **Upward lift door:** Hydraulic system, suggested solution for all systems from 2 – 6 pallets. Easy installation, easy ramp construction.

It is also possible to use two doors in combination with a roller belt system, for maximum efficiency of the (un)loading process.

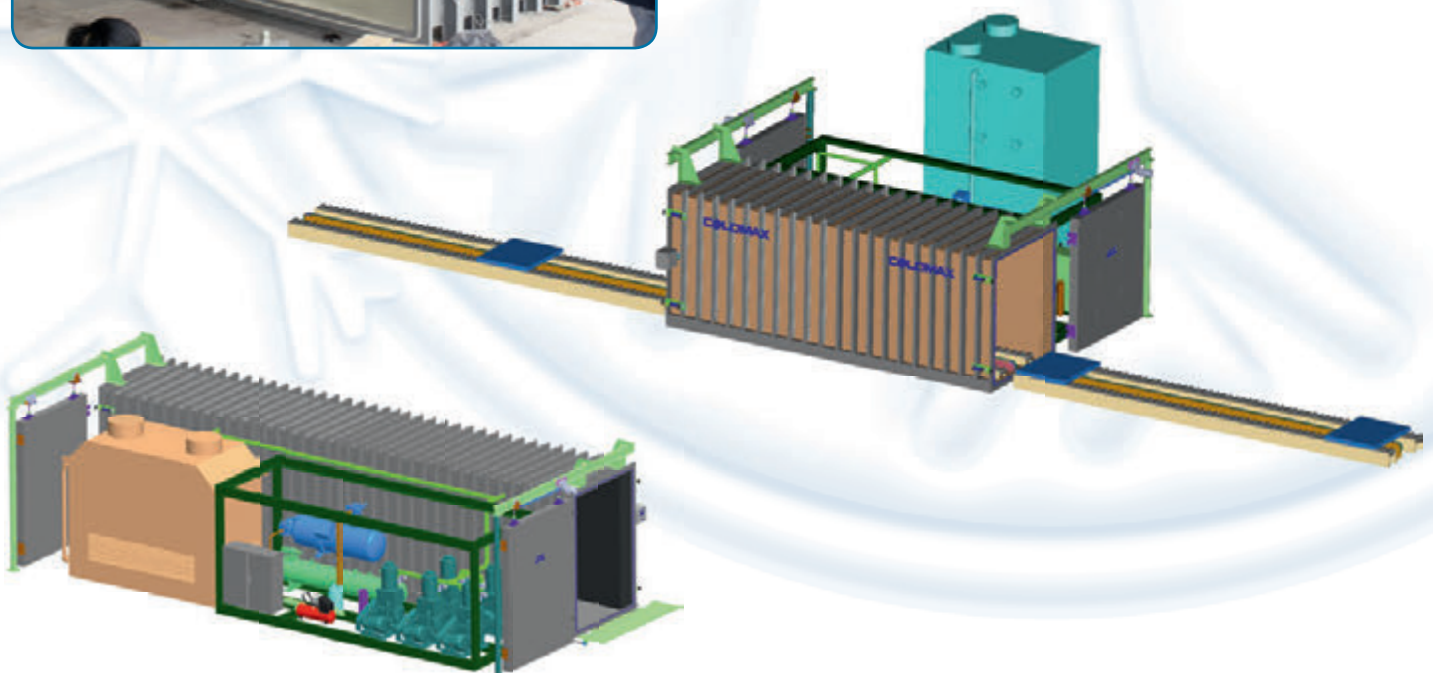


Standard Modelle & Spezifikationen

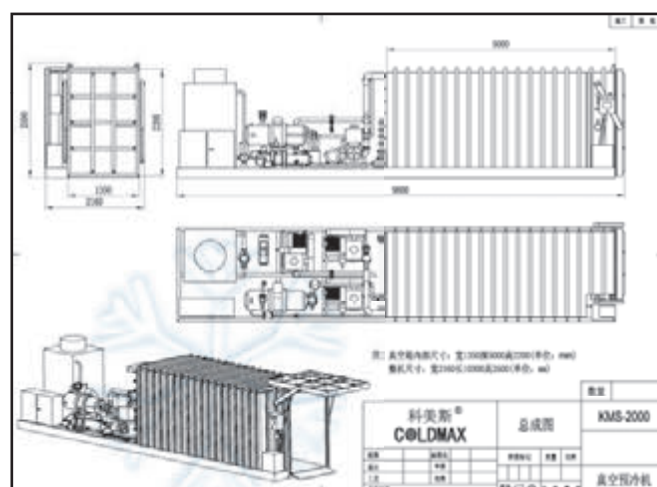
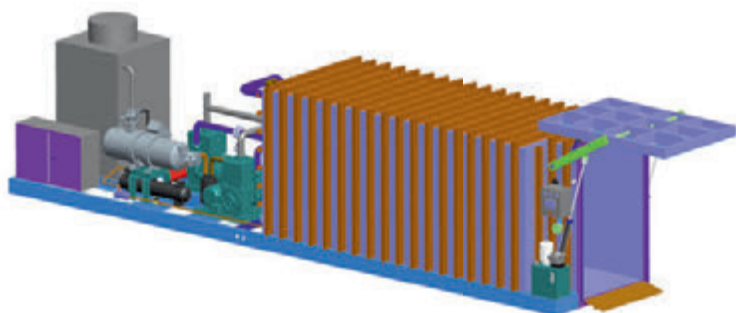
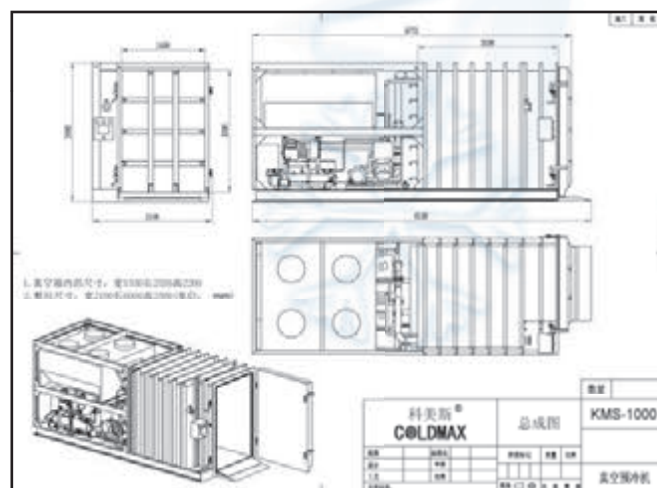
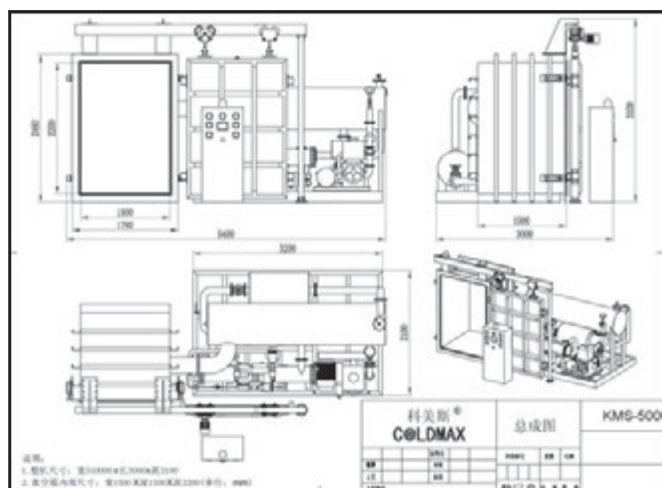
Für das Vakuumzimmer können drei verschiedene Arten von Türen verwendet werden:

- **Standard-Drehtür:** Einfache Konstruktion, manuelle Bedienung. Die Rampe für dieses System ist in dem Kühlungsraum montiert.
- **Horizontale Schiebetür:** Diese elektrische angetriebene Tür ist optimal, wenn das Kühlsystem neben den Vakuumzimmer platziert wird (wie auf das 1-Palette Modell und bei die Größe Systeme).
- **Vertikale Hebetür:** Hydrauliksystem. Optimal für alle Systeme von 2 – 6 Paletten. Einfache Installation, einfache Rampe Konstruktion.

Es ist auch möglich, zwei Türen in Kombination mit einem Transportsystem zu verwenden, für die maximale Effizienz des Ladevorganges.



Product range						
	Inside Dimensions	Vacuum Power kW	Product weight kg	Cooling Capacity kW	Compressor Power kW	Total Power kW
1 Pallet	1,400 x 1,400 x 2,200	8	300 - 500	57	25	36
2 Pallets	2,700 x 1,400 x 2,200	15	300 - 500	57	25	44
			700 - 1,000	77	33	52
3 Pallets	3,500 x 1,400 x 2,200	15	700 - 1,000	77	33	52
			1,100 - 1,500	118	53	73
4 Pallets	4,500 x 1,400 x 2,200	15	700 - 1,000	77	33	52
		15	1,100 - 1,500	118	53	73
		15	1,500 - 2,000	163	59	79
6 Pallets	6,500 x 1,400 x 2,200 4,000 x 1,800 x 2,200	23	1,100 - 1,500	118	53	73
		23	1,500 - 2,000	163	59	87
		23	2,200 - 3,000	224	82	110
8 Pallets	5,300 x 1,800 x 2,200 5,300 x 2,200 x 2,200 (Flat Rack, only USA)	30	1,500 - 2,000	163	59	94
			2,200 - 3,000	224	82	117
			3,000 - 4,000	293	102	137
2 Aircraft Pallets	7,000 x 2,900 x 3,350	45	2,200 - 3,000	224	82	132



Special Vacuum coolers

Special sizes:

For research purposes we can offer small size machines with full specs, as of 125 kg gross cooling capacity. We also can offer larger and/or bigger systems, up to 20 pallets and/or 8,000 kg, and semi-continuous systems.

Stainless steel:

For the cooling down of pre-made food, special systems (constructed out of stainless steel) have been constructed. Please contact us for specific information.

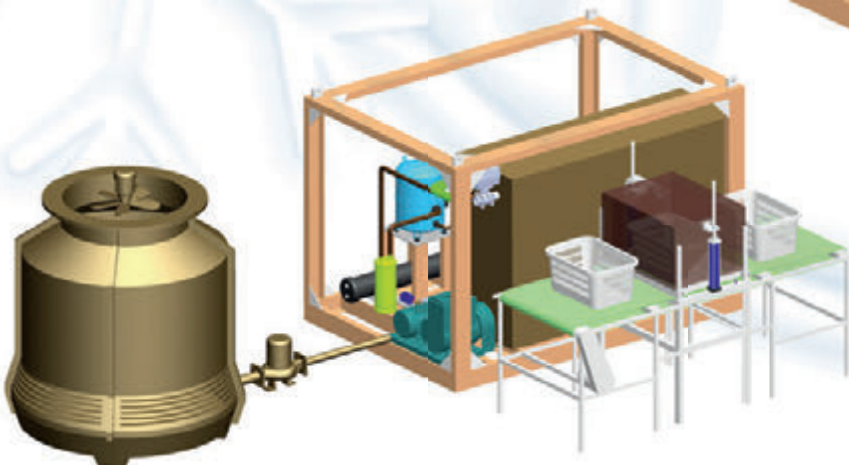
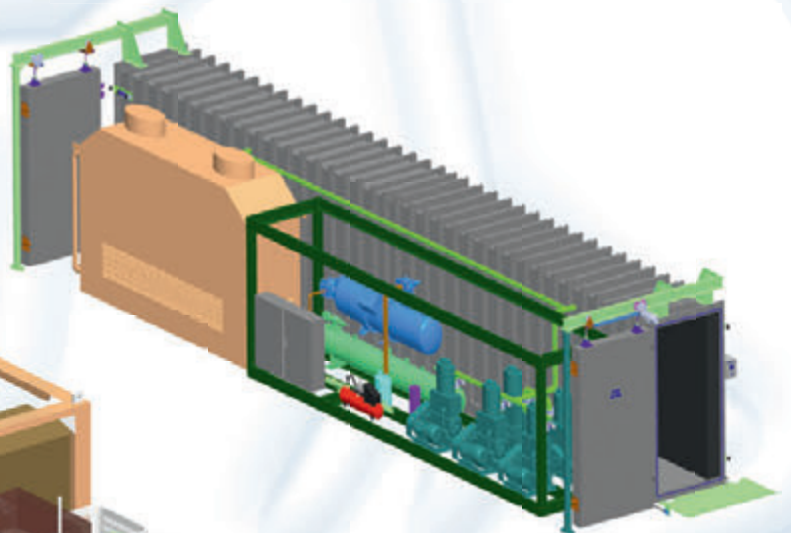
Spezielle Vakuumkühler

Sondergrößen:

Für Forschungszwecke und Spezialbetriebe bieten wir kleinen Maschinengrößen mit vollständigen Spezifikationen, z.B. mit 125 kg brutto Kühlleistung, geeignet für 8 Standard Kisten. Wir bieten auch größere und/oder größere Systeme, bis zu 20 Paletten bzw. 8.000 kg und halb-kontinuierliche Systeme.

Edelstahl:

Für das Abkühlen von vorgefertigte Lebensmittel können spezielle Systeme gebaut worden, erstellt aus Edelstahl. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.



Flake Ice Systems

COLDMAX offer full range of industrial and commercial flake ice systems. In (southern Europe) these systems are mainly used for cooling vegetables during transportation. The ColdMax systems can however also be used for fishery, foodstuff processing etc.

The ColdMax systems are "plug & play" and use only top quality components for the refrigeration process. Models range from 0,5 T/24 h (2,6 kW) to 2,5 T/24 h (9,6 kW).

Flake ice offers many advantages:

- High refrigeration efficiency due to the very large surface area.
- It can at the same time increase the moisture of the produce.
- Very economical production: only on average 85 kW for one ton flake ice!
- It can easily protect packaged foods during packing & transportation.



Systeme für Scherbeneis

COLDMAX bieten umfassende Palette von industriellen Systemen für Scherbeneis. In (Südeuropa) sind diese Systeme vorwiegend für die Kühlung von Gemüse während des Transports einzusetzen. Die ColdMax-Systeme können jedoch auch verwendet werden für die Fischindustrie, die Lebensmittelverarbeitung usw.

Die ColdMax-Systeme sind "plug & play" und verwenden nur hochwertigen Komponenten für den Kältetechnik-Prozess. Modelle sind verfügbar von 0,5 T/24 h (2,6 kW) bis 2,5 T/24 h (9,6 kW).

Systeme für Scherbeneis bieten viele Vorteile:

- Kältetechnik hohe Effizienz durch die sehr große Oberfläche.
- Es kann gleichzeitig die Feuchtigkeit der Produkte erhöhen.
- Sehr wirtschaftliche Produktion: nur durchschnittlich 85 kW für eine Tonne Schneeflocke Eis!
- Es kann leicht verpackte Lebensmittel während der Verpackung & Transport schützen.

Tube Ice machinery:

Compared to flake ice, the surface/volume ratio is much lower, thus tube ice takes much longer to cool.

ColdMax offers cost-effective system with different (hollow) tube dimensions (standard 22, 29, 38, and 41mm). If needed, water impurity can be removed by special ice-making method, so the ice is pure and without dust. Top quality components are being used to guarantee trouble free operation.

Compared with flake ice, the melt time of tube ice is much longer. The shape of ice is suitable for storage and transport, so it can be used in many fields like coffee shops & bars, supermarkets, (chemical) factories and all locations where logistic preservation is an issue.

Systeme für Rohreis

Im Vergleich zu Scherbeneis, ist das Oberfläche/Volumen-Verhältnis bei Rohrreis viel niedriger, und ist damit viel länger verwendbar (langsamere Abkühlung).

ColdMax bietet kostengünstiges System mit verschiedenen (hohlen) Rohr-Dimensionen (Standard 22, 29, 38 und 41 mm). Nach Bedarf werden extra Wasserreinigungsvorrichtungen eingebaut, abhängig Ihre Spezifikationen. Nur Hochwertigen Komponenten werden eingesetzt, um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Rohreis ist sehr geeignet für Lagerung und Transport. Es wird jedoch auch in vielen anderen Bereichen wie Cafés & Bars, Supermärkte, (Chemie)Fabriken usw. verwendet.





Block Ice Machinery

Block ice has the lowest surface/volume ratio, thus gives a cooling effect over the longest period of time.

COLDMAX offers "plug and play" block ice machines specially designed for tropical conditions and coastal climate. All relevant parts are made of stainless or galvanized steel. The brine-tank is fully insulated. The ice-cans are made out of stainless steel.

The freezing cycle of block ice machine takes about 8 or 12 hours, corresponding to two or three continuous harvests per day, the basis of the indicated daily capacity. The system operated fully automatically. Standard block weight varies from 12,5 to 50 kg. Tailor made design is possible.

Block Eis Maschinen

Block Eis hat das geringste Oberfläche/Volumen-Verhältnis, und gibt damit seine kühlende Wirkung über die längste Zeit.

COLDMAX bietet Block-Eis-Maschinen speziell für tropische Regionen als „Plug-and-Play“ System. Alle relevanten Teile sind aus Edelstahl oder verzinktem Stahl hergestellt. Der Kühltank ist voll isoliert. Die Eis-Behälter sind aus Edelstahl gefertigt.

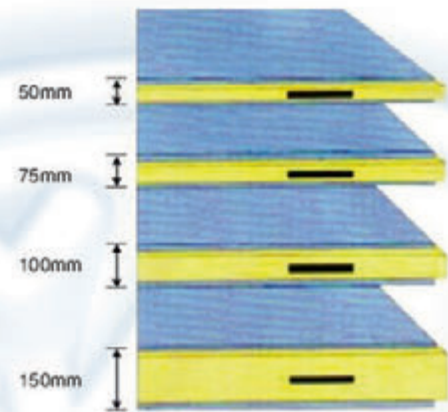
Der Produktionszyklus beträgt 8 bis 12 Stunden, also zwei oder drei kontinuierlichen Ernten pro Tag. Das System kann vollautomatisch betrieben werden. Standard Block Gewicht von 12,5 bis 50 kg. Maßgeschneiderte Gestaltung ist möglich.



Cold Room Storage

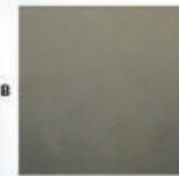
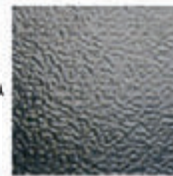
ColdMax offers cold storage systems for the food industry, and can provide turn-key solutions, including complete project design. For the construction of the cold storage, high quality insulated panels are used (2 different qualities can be supplied). The ColdMax panels offer easy installation maximum insulation, thus reducing both installation and energy costs.

The high quality Cold Storage doors are fabricated with a replaceable magnetic gasket, adjustable sweep gaskets and chrome plated hardware such as hinges, latches and self-closers. Our doors sections are CE approved. We manufacture hinged personnel doors, horizontal sliding doors, and bi-part sliding doors.



经济实用的四种板厚
4 types of economical and practical panel thickness

Multiple options on panel material



Kühlhaus Technik

ColdMax bietet Kühlhaus Systeme für die Lebensmittel-industrie und bieten schlüsselfertige Lösungen, inklusive die komplette Projektierung. Für den Bau der Kühlhäuser werden hochwertige isolierte Paneele verwendet. Die ColdMax Paneele bieten Ihnen einfache Montage und maximale Isolierung, wodurch Sie sowohl auf die Installation als auch die Energiekosten sparen können.

Die hochwertigen Türen für die Kühlhäuser haben eine auswechselbare magnetische Dichtung, einstellbare Verschieß Vorrichtung und verchromte Komponente wie z. B. Scharniere und Verriegelung. Die Türen sind CE-geprüft. Wir fertigen aufrollbare Personaltüren, horizontale Schiebetüren und spezielle Türvorrichtungen.



Contact information

ColdMax Europe

Graafstroomstraat 51f
NL-3044 AP Rotterdam
Netherlands

T: +31 10 415 6240

Fax: +31 10 425 6948

E: info@packtti.com

W: www.coldmax.eu

Sales & service hotline

M: +31 644 738 519

ColdMax China

Xifang Road No.89, Beice
Humen Town, Dongguan City
Guangdong Province, China

T (1): +86 769 899 662 12

T (2): +86 769 886 212 80

Fax: +86 769 886 212 30

E: sales@cncoldmax.com

W: www.coldmax.com

24 hours sales hot line

M: +86 15019268623