

# **Coolterm** ENGINEERING

**www.cooltermsogutma.com**

AŞAĞI DUDULLU MAH. ÇOBAN ÇEŞME CAD. NO 49/A DUDULLU OSB ÜMRANIYE/İSTANBUL

+90 216 606 63 49  
+90 534 496 58 83  
+90 541 904 57 58

[info@cooltermsogutma.com](mailto:info@cooltermsogutma.com)

## SOĞUTMA SİSTEMLERİ

Endüstriyel soğutma sistemleri, endüstriyel işletmelerde kullanılan büyük ölçekli soğutma sistemleridir. Bu sistemler, genellikle gıda işleme, ilaç, kimya, enerji ve otomotiv gibi sektörlerde kullanılır.

Endüstriyel soğutma sistemleri, yüksek kapasiteli kompresörler, kondenserler, evaporatörler, kontrol sistemleri ve boru hatları gibi çeşitli bileşenlerden oluşur. Bu bileşenler, soğutucu madde (genellikle amonyak, CO2 veya freon gibi) üzerinden çalışır ve işletmenin soğutma ihtiyaçlarına göre özelleştirilebilir.

Endüstriyel soğutma sistemleri, birçok avantaja sahiptir. Öncelikle, yüksek kapasiteleri nedeniyle büyük endüstriyel işletmelerin ihtiyaçlarına cevap verebilirler. Ayrıca, düşük enerji tüketimleri ve yüksek verimlilikleri sayesinde işletmelere önemli ölçüde enerji tasarrufu sağlarlar.

Bununla birlikte, endüstriyel soğutma sistemleri, kurulum, bakım ve onarım gibi konularda uzmanlık gerektiren karmaşık sistemlerdir.

Endüstriyel soğutma sistemleri, büyük endüstriyel işletmelerin soğutma ihtiyaçlarına cevap veren yüksek kapasiteli, verimli ve özelleştirilebilir sistemlerdir.



## GIDA MUAHAFAZA ODALARI

Gıda muhafaza odaları, gıda ürünlerini düşük sıcaklıklarda saklamak için tasarlanmış özel odalardır. Bu odalar, gıda işletmeleri, restoranlar, oteller ve diğer benzeri işletmeler tarafından kullanılır. Bu odalar, gıdaların bozulmasını önleyerek ürünlerin daha uzun süre taze kalmasını sağlar.

Gıda muhafaza odaları genellikle çeşitli boyutlarda ve şekillerde gelir. Küçük işletmeler için, birkaç raf ve birkaç dolap ile donatılmış küçük bir oda yeterli olabilirken, büyük endüstriyel işletmeler için, birkaç yüz metrekarelik çok katmanlı bir sistem gerekebilir. Odalar, birkaç sıcaklık seviyesinde çalışabilir ve genellikle ayarlanabilir termostatlar ile donatılmıştır.

Gıda muhafaza odaları, gıdaların bozulmasını önlemek için çeşitli özelliklerle donatılmıştır. Örneğin, hava sirkülasyonu için fanlar, hava filtreleri, özel ışıklandırma ve nem kontrolü sistemleri bulunabilir. Bu özellikler, gıdaların en uygun koşullarda saklanmasını sağlayarak bozulma riskini azaltır.

Gıda muhafaza odaları aynı zamanda hijyenik koşullara uygun olarak tasarlanır ve temizlenmesi ve bakımı kolaydır. Odalarda kullanılan malzemeler, gıda endüstrisi için uygun olan ve kolay temizlenebilen malzemelerdir. Ayrıca, hijyenik standartları korumak için düzenli olarak temizlenir ve bakımı yapılır.

Gıda muhafaza odaları, gıda endüstrisinde önemli bir rol oynar ve ürünlerin kalitesini ve tazeliğini korur. Doğru boyut, şekil ve özelliklerde bir gıda muhafaza odası seçerek, ürünlerinizin en uygun sıcaklıkta ve hijyenik koşullarda saklanmasını sağlayabilirsiniz.



## ŞOKLAMA ÜNİTELERİ

Gıda şoklama odaları, özellikle büyük gıda işletmeleri, restoranlar, marketler ve benzeri yerlerde kullanılır. Bu odalarda, gıdaların sıcaklığı hızlı bir şekilde -40 dereceye kadar düşürülür ve böylece dondurulur. Bu süreç, gıdaların içindeki su moleküllerinin donmasıyla gerçekleşir ve böylece gıdaların kalitesi korunur.

Gıda şoklama odaları, gıdaların taze kalmasını sağlamak için önemlidir. Özellikle deniz ürünleri, et ürünleri ve diğer hassas gıdaların hızlı bir şekilde soğutulması ve dondurulması, ürünlerin taze kalmasını ve bozulmasını önler. Bu nedenle, gıda işletmeleri, gıdaların kalitesini ve tazeliğini korumak için bu odalara yatırım yapmaktadır.

Ayrıca, gıda şoklama odaları, gıdaların güvenliği açısından da önemlidir. Bu odalarda, gıdaların hızlı bir şekilde soğutulması, bakteri üremesini önler ve böylece gıdaların güvenliği sağlanır. Bu nedenle, gıda işletmeleri, hijyenik ve güvenli gıda üretmek için gıda şoklama odalarını sık sık kullanmaktadır.

-40 derecede gıda şoklama odaları, gıdaların kalitesinin korunması ve taze kalması için önemlidir. Bu odalar, gıda işletmelerinin hijyenik ve güvenli gıda üretmesine yardımcı olur ve müşterilerin sağlığını korumak için önemlidir.



## SANDVIÇ PANEL

Soğuk oda panelleri, soğuk depolama, gıda üretimi, ilaç endüstrisi ve diğer endüstriyel uygulamalar gibi birçok farklı alanda kullanılan, önceden monte edilmiş panellerdir. Bu paneller, bir yapı oluşturmak için bir araya getirilmiş farklı malzemelerden yapılmıştır.

Soğuk oda panelleri, genellikle iki metal tabaka arasındaki bir yalıtım malzemesi ile bir araya getirilir. Bu yalıtım malzemesi, genellikle poliüretan, polistiren veya mineral yünüdür. Metal tabakaların kalınlığı, kullanım amacına ve hava sızdırmazlığına bağlı olarak değişebilir.

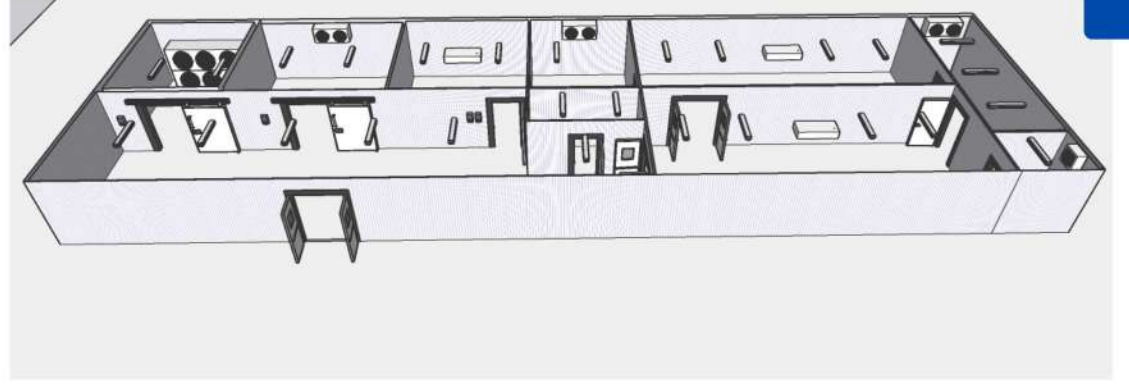
Soğuk oda panelleri, uygun şekilde yapılandırılmış ve monte edilmiş olduğunda, soğutma kaybını minimize ederek enerji tasarrufu sağlayabilir. Ayrıca, uygun yalıtım malzemesi ve kalınlığı kullanılarak, soğuk oda içindeki sıcaklık ve nemi kontrol altında tutmak mümkündür.

Soğuk oda panelleri, farklı ebatlarda ve kalınlıklarda üretilir. Bunların çoğu önceden kesilir ve bir araya getirilir, böylece panellerin montajı oldukça kolaydır. Ayrıca, panellerin önceden montajlanması, alanın minimum kullanım süresi ve hızlı kurulum gerektiren durumlarda avantaj sağlayabilir.

Soğuk oda panelleri, soğuk depolama, gıda üretimi, ilaç endüstrisi ve diğer birçok endüstriyel uygulama gibi birçok farklı alanda kullanılan önceden monte edilmiş panellerdir. Bu paneller, enerji tasarrufu sağlar ve uygun şekilde yapılandırıldığında, iç mekanların sıcaklık ve nemi kontrol altında tutulmasına yardımcı olur.



## ANAHTAR TESLİM PROJELENDİRME



Soğuk hava depoları, gıda endüstrisi ve lojistik sektöründe önemli bir role sahip olan tesislerdir. Bu depolar, gıda ürünlerinin, ilaçların ve diğer hassas malzemelerin düşük sıcaklıkta muhafaza edilmesini sağlar. Soğuk hava deposu projelendirilmesi, optimum depolama koşullarının sağlanması ve ürünlerin kalitesinin korunması için kritik bir adımdır.

Soğuk hava deposu projelendirme süreci, çeşitli faktörleri dikkate almayı gerektirir. İlk olarak, depoda muhafaza edilecek ürünlerin türü ve miktarı belirlenmelidir. Bu bilgi, depo kapasitesi, raf düzeni ve soğutma sistemleri için temel bir rehber sağlar.

Depo tasarımında sıcaklık kontrolü önemli bir faktördür. Depo içinde homojen bir sıcaklık dağılımı sağlanmalı ve ürünlerin gereksinim duyduğu sıcaklık aralığına uygun bir soğutma sistemi seçilmelidir. Ayrıca, enerji verimliliği göz önünde bulundurulmalı ve uygun yalıtım malzemeleri kullanılmalıdır.

Depo içi lojistik ve depolama sistemleri de projelendirme sürecinde önemli bir rol oynar. Ürünlerin depo içinde kolayca taşınması, depolanması ve erişilebilmesi için uygun raf düzeni, paletleme sistemleri ve otomatik depolama sistemleri düşünülmelidir.

Depo projelendirme sürecinde bütçe ve zaman çerçevesi de göz önünde bulundurulmalıdır. Proje maliyetleri, işletme maliyetleri ve projenin tamamlanma süresi dikkatlice planlanmalıdır.

Soğuk hava deposu projelendirilmesi, birçok detayı dikkate alan kapsamlı bir süreçtir. Ürün tipi, sıcaklık kontrolü, depolama sistemleri, güvenlik önlemleri, bütçe ve zaman çerçevesi gibi faktörlerin hepsi başarılı bir projenin temelini oluşturur. Profesyonel danışmanlık ve uzman ekiplerimizle, bu projenin başarılı bir şekilde tamamlanmasına yardımcı olabiliriz.



# COOLTERM SOĞUTMA SİSTEMLERİ

[www.cooltermsogutma.com](http://www.cooltermsogutma.com)

AŞAĞI DUDULLU MAH. ÇOBAN ÇEŞME CAD. NO 49/A DUDULLU OSB  
ÜMRANIYE/İSTANBUL

+90 216 606 63 49

+90 534 496 58 83

+90 541 904 57 58

[info@cooltermsogutma.com](mailto:info@cooltermsogutma.com)