



NETA COLD
INDUSTRIAL COOLING SYSTEMS

Teknolojiyle Korunan Doğal Tazelik

Natural Freshness Preserved by Technology.

www.netacold.com





İÇERİK

4. HAKKIMIZDA
5. MÜHENDİSLİK ÇÖZÜMLERİMİZ
6. İŞİMİZİN TANIMI
7. SOĞUK ODA PANELİ
8. SPLIT TİP SOĞUTMA GRUPLARI
9. MERKEZİ SİSTEM SOĞUTMA GRUPLARI
10. EVAPORATÖRLER
11. SÜRGÜLÜ VE MENTEŞELİ KAPILAR
12. PROJELENDİRME VE UYGULAMA
13. YATIRIM DANIŞMANLIĞI
14. UZAKTAN İZLEME SİSTEMİ
15. KONTEYNER TİPİ SOĞUK HAVA DEPOLARI
16. AMONYAK GAZLI SOĞUTMA SİSTEMLERİ
17. FREEZE DRY TEKNOLOJİLERİ
18. STABİLİTE ODALARI
19. C/A SOĞUK HAVA DEPOLARI
20. HIZLI AÇILIR PVC KAPI
20. SEKSİYONEL KAPILAR
21. ŞİŞME KÖRÜK
21. HİDROLİK RAMPA

CONTENT

4. ABOUT US
5. ENGINEERING SOLUTIONS
6. DESCRIPTION OF OUR BUSINESS
7. COLD ROOM PANELS
8. SPLIT-TYPE REFRIGERATION UNITS
9. CENTRALIZED SYSTEM REFRIGERATION UNITS
10. EVAPORATORS
11. SLIDING AND HINGED DOORS
12. DESIGN AND IMPLEMENTATION
13. INVESTMENT CONSULTANCY
14. REMOTE MONITORING SYSTEM
15. CONTAINER-TYPE COLD STORAGE
16. AMMONIA-BASED REFRIGERATION SYSTEMS
17. FREEZE DRY TECHNOLOGIES
18. STABILITY CHAMBERS
19. C/A COLD STORAGE
20. HIGH-SPEED PVC DOOR
20. SECTIONAL DOORS
21. INFLATABLE BELLOW
21. HYDRAULIC RAMP

HAKKIMIZDA



Firmamız, neredeyse 12 yıllık deneyimiyle özel projelere yönelik farklı soğutma çözümleri sunmaktadır. Tasarım aşamasından başlayarak taahhüt ve anahtar teslimiyle sonuçlanan projeleri başarıyla tamamlamaktayız. Neta Cold, bugüne kadar çeşitli sektörlerde müşteri odaklı ve çok amaçlı birçok projede söz sahibi olmuştur. Merkez ofisimiz İstanbul'da bulunmaktadır. Doğru bağlantılar kurarak son kullanıcılara dört farklı ülkede ve birçok şehirde hizmet vermekteyiz.

Firmamızda, kendi yeteneklerine özgü uzman personeller bulundurulmaktadır, bu sayede projelerin takip süreçleri ve servis hizmetleri sorunsuz bir şekilde ilerlemektedir. Neta Cold Endüstriyel Soğutma Sistemleri, projelere her zaman kullanıcı gözüyle yaklaşarak, sisteminizin tüm yaşam döngüsü boyunca mühendislik hizmetleri sunmakta ve uygulamalar gerçekleştirmektedir. Soğutma sistemleri alanında yetkin ve güvenilir bir iş ortağı olarak sizlere destek olmaktan gurur duyuyoruz.

ABOUT US



Our company, with nearly 12 years of experience, provides unique cooling solutions for custom projects. From the design phase to commitment and turnkey delivery, we successfully complete projects. Neta Cold has been a key player in customer-focused and multifaceted projects across various industries.

Our central office is located in Istanbul. With the establishment of proper connections, we serve end-users in four different countries and numerous cities. We have a team of skilled professionals who possess specific expertise, ensuring seamless project management and service delivery. Neta Cold Industrial Refrigeration Systems always approaches projects from the user's perspective, offering engineering services and executing implementations throughout the entire lifecycle of your system. As a competent and reliable partner in the field of cooling systems, we take pride in providing support to our valued clients.

MÜHENDİSLİK ÇÖZÜMLERİMİZ



- Soğuk Hava Deposu Projelendirme, Uygulama, Servis hizmetleri
- Konteyner Tipi Soğuk Hava depoları
- Hibe destekli projelerde 81 il'de danışmanlık desteği.
- Ruhsatlandırma projelerinin çizimleri
- İnşaat ve Altyapı Desteği
- Kasa, Palet vb. ürünlerin Bayilikleri
- Güneş Enerjisi Mühendislik Destekleri

OUR ENGINEERING SOLUTIONS



- Cold Storage Facility Design, Implementation, and Service Solutions
- Container-Type Cold Storage Units
- Consulting Support for Grant-Supported Projects in 81 Provinces
- Drawing of Permit Projects
- Construction and Infrastructure Support
- Franchise Opportunities for Cases, Pallets, and Other Products
- Solar Energy Engineering Support

İŞİMİZİN TANIMI



Firmamız uzmanlık alanı olan Soğuk Hava Depolarını Anahtar Teslim yapmanın özverisi ile çalışmaktadır. Bu denli hassas olmamızın sebebi yatırımcılarımıza Ekonomik olarak ve Zamansal olarak kazançlar sağlamaktır. Depolanacak her ürün için sadece ürünün depolaması değil, diğer tüm prosesleri araştırılıp, en uygun şartlarda projeler çizilmektedir. Uygulaması tamamlanmış olan tesis içerisinde çalışan personellerin, odalara giriş çıkış operasyonları yatırımcının üretim süresinden kayıplara uğratacağı gibi hassas konulara değinmekteyiz.

Bu sebeple her projemize yatırımcı gözünden bakmak zorunda olduğumuzun bilincindeyiz.

JOB DESCRIPTION



Our company is dedicated to delivering turnkey solutions for Cold Storage Facilities with utmost dedication. Our commitment to excellence stems from our aim to provide our investors with both economic and timely gains. For every product that needs to be stored, we don't just focus on storage alone but also thoroughly research and design projects to optimize all other processes. The completion of the facility's implementation includes addressing critical issues such as the operational procedures of personnel entering and exiting the rooms, which can have a significant impact on the investor's production timeline.

Therefore, we are fully aware of the importance of approaching each project from the investor's perspective.

SOĞUK ODA PANELİ



Soğuk Hava Deposu Panelleri çok farklı ebatlarda üretilebilir. Doğru yatırımı yapmak ve en önemli unsur olan işletme maliyetinizin düşük olması için kullanılacak panellerin özellikleri aşağıdaki gibidir:

Panel Eni 111 cm dir.

Panel Yükseklikleri ise proje bazlı değişmektedir.

Kalınlıklar ise; 80 mm, 100 mm, 120 mm, 150 mm, 180 mm, 200 mm olarak değişmektedir.

Teknik Özellikler;

- Isı geçirgenlik kat sayısı : DIN 52612 – 1'e göre $\lambda m = 0,022 W/mK$
- Poliüretan yangın sınıfı : DIN 4102' ye göre B1 sınıf
- Basınç dayanımı : Duvar paneli 1,20 kg / cm²
- Pür CFC – Fre : Tüm panellerde
- Pür köpük yoğunluğu : 40 kg / m³ (± 2)
- Akustik izolasyon : Tüm panel kalınlıklarında 25 dB
- Yangın dayanımı : EN13501-1 Euroclass B sınıfı

COLD STORAGE PANELS



Cold storage panels can be produced in various dimensions. To make the right investment and ensure that your operating costs, which are the most critical factor, remain low, the panels to be used should have the following features

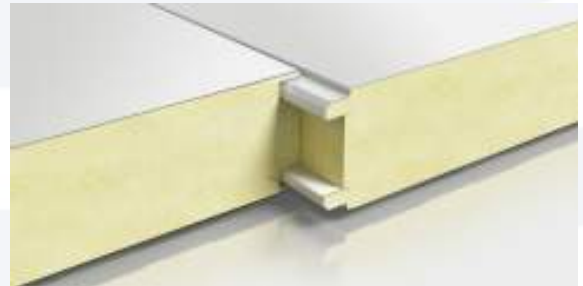
Panel Width: 111 cm

Panel Heights: Vary based on the project requirements

Thicknesses: 80 mm, 100 mm, 120 mm, 150 mm, 180 mm, 200 mm

Technical Specifications:

- Thermal Conductivity: According to DIN 52612-1, U value = 0.022 W/mK
- Polyurethane Fire Class: According to DIN 4102, Class B1
- Compression Strength: Wall panel 1.20 kg/cm² Pure CFC-Free: Used in all panels
- Pure foam density: 40 kg/m³ (± 2)
- Acoustic Insulation: 25 dB for all panel thicknesses
- Fire Resistance: Euroclass B according to EN13501-1



SPLIT TİP SOĞUTMA GRUPLARI



Split soğutma cihazları genellikle küçük ve orta kapasiteli soğuk hava depolarında tercih edilen cihazlardır. İç ve dış ünite olmak üzere iki üniteden oluşur. Kondanser seçimi Sahra tipi olarak seçildiğinde sıcak hava koşulları için uygundur. Kabinin elektrostatik boyalı olması cihazın olumsuz hava koşullarından etkilenmesini önler. Düşük ses seviyesinde çalışır. Mekanik aksam ile hareketli aksamlar ayrı bölümlerde dizayn edilmiştir. Bu durum cihazın daha rahat çalışmasını ve servis konusunda daha verimli olmasını sağlar.

+14°C ile -45°C arasında sıcaklık değerlerinde soğutma yapmaktadır.

- +50°C Dış ortam kondenzasyon kapasitesi
- Kolay temizlenebilir kondenser
- Galvaniz çelik gövde. Bireysel bölmeli servis kapakları
- Gözetleme camı ve alçak, yüksek basınç kombinelere
- Drenaj sistemi
- Tavan ve duvara kolay montaj
- ISO 9001, CE, TSEK ve GOST belgeli.

SPLIT TYPE REFRIGERATION UNITS



Split refrigeration units are commonly preferred for small and medium-sized cold storage facilities. They consist of two units: an indoor unit and an outdoor unit. When selecting the condenser, the Sahara type is suitable for hot weather conditions. The cabinet is electrostatically painted to prevent the device from being affected by adverse weather conditions. It operates at a low noise level. The mechanical and moving components are designed in separate compartments, allowing the device to operate more smoothly and efficiently in terms of maintenance and servicing.

- It provides cooling in temperature ranges from +14°C to -45°C.
- The condensation capacity for outdoor ambient temperatures up to +50°C.
- Easy-to-clean condenser.
- Galvanized steel body. Individual compartmentalized service doors.
- Observation window and low/high-pressure switches.
- Drainage system.
- Easy installation on ceiling and walls.
- ISO 9001, CE, TSEK, and GOST certified.



MERKEZİ SİSTEM SOĞUTMA GRUPLARI



Merkezi Sistem Soğutma Cihazları, bireysel soğutma cihazlarından farklı, birden fazla kompresörün ihtiyaca göre devreye girdiği cihazlardır. İntertör desteği sayesinde sistemin direk çalışmasından ziyade yumuşak kalkışı sağlanmıştır ve bu durumla sistemin yüksek enerji maliyeti yaratmasının önüne geçilmiştir. Sistem market sektörü için oldukça kullanışlıdır.

- +14°C ile -25°C arasında sıcaklık değerlerinde soğutma yapmaktadır.
- +50°C Dış ortam kondenzasyon kapasitesi
- Kolay temizlenebilir kondenser
- Galvaniz çelik gövde. Bireysel bölmeli servis kapakları
- Gözetleme camı ve alçak, yüksek basınç kombineleri
- Drenaj sistemi
- Tavan ve duvara kolay montaj
- ISO 9001, CE, TSEK ve GOST belgeli.

CENTRALIZED COOLING SYSTEMS



Centralized Cooling Systems are devices that differ from individual cooling devices as they involve multiple compressors that operate based on the demand. With the support of inverters, a soft start is provided for the system, preventing high energy costs. This system is highly beneficial for the retail sector.

- Cooling capacity between +14°C to -25°C.
- Condensation capacity of up to +50°C ambient temperature.
- Easy-to-clean condenser.
- Galvanized steel body with individual compartment service doors.
- Observation window and low/high-pressure switches.
- Drainage system.
- Easy installation on the ceiling or wall.
- Certified with ISO 9001, CE, TSEK, and GOST standards.



EVAPORATÖRLER



Evaporatörler (Soğutucular) yüksek ısı verimlilik sağlayacak şekilde tasarlanıp, 4-6-8-10 (mm) hatveli olarak üretilmektedir. Tüm soğutucularımız ürün kaybını azaltmak, ısı verimliliği arttırmak ve oda içinde daha homojen hava dağılımı sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Yerli Üretim Tercih Edilmektedir.

EVAPORATORS



Evaporators (Coolers) are designed to provide high thermal efficiency and are manufactured in 4-6-8-10 (mm) fin spacing. All of our coolers are designed to reduce product loss, increase thermal efficiency, and ensure a more homogeneous air distribution within the room. We prioritize domestic production.




FRITERM


ThermoWay
Heat Exchanger Solutions


SARBUZ
SINCE 1974
HEAT EXCHANGERS

SÜRGÜLÜ VE MENTEŞELİ KAPILAR



Kasa: Plastik ve Alüminyum olacak şekilde iki tipte üretilmektedir. Her iki seçenekte de ısı köprüsü oluşmaması için özel plastik eklemeler olup, iç pervazlar da alüminyum malzeme kullanılmaktadır. Sürgülü ve Menteşeli kapılar hem panele hem de duvara monte edilebilir özelliklerde üretilmektedir.

Kanat: Hiçbir ahşap malzeme kullanılmadan iki sac arasına 40 kg / m³ (+2) yoğunluğunda poliüretan enjekte edilerek üretilmektedir.

Poly-Poly, CrNi-CrNi, PVC-PVC çeşitleri üretilmektedir.

SLIDING AND HINGED DOORS



There are two types of casings available, made of plastic and aluminum. Both options include special plastic inserts to prevent thermal bridging, and aluminum material is used for internal frames. Sliding and hinged doors are designed to be mountable on both panels and walls.

The wings are manufactured by injecting polyurethane with a density of 40 kg/m³ (+2) between two sheets without using any wooden materials.

Poly-Poly, CrNi-CrNi, PVC-PVC varieties are produced.



PROJELENDİRME VE UYGULAMA



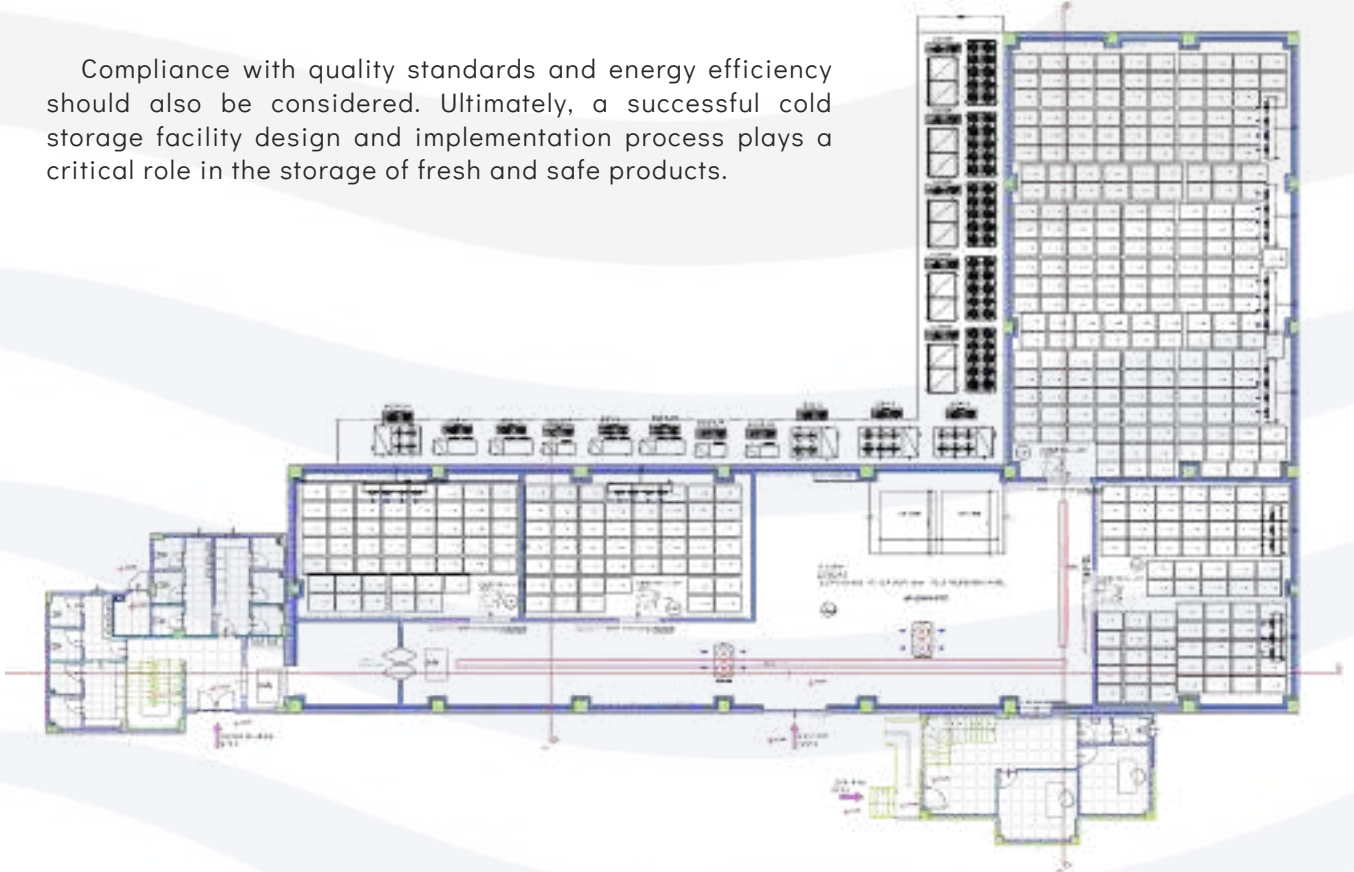
Soğuk hava depoları, gıda endüstrisinde ürünlerin doğru sıcaklıkta depolanması ve korunması için kritik bir öneme sahiptir. Bu depoların projelendirme ve uygulama süreci, yüksek hassasiyet ve dikkat gerektiren bir çalışmayı içerir. İlk adım, depo ihtiyaçlarının analiz edilmesi ve müşteri gereksinimlerinin belirlenmesidir. Ardından, depo alanının uygun bir şekilde tasarlanması ve soğutma ekipmanlarının seçimi gerçekleştirilir. İzolasyon malzemeleri, hava perdeleri ve kontrol sistemleri gibi unsurlar dikkate alınır. Uygulama aşamasında ise ekipmanların doğru montajı ve sistemlerin test edilmesi sağlanır. Kalite standartlarına uygunluk ve enerji verimliliği de göz önünde bulundurulmalıdır. Sonuç olarak, başarılı bir soğuk hava deposu projelendirme ve uygulama süreci, taze ve güvenli ürünlerin depolanmasında kritik bir rol oynar.

DESIGN AND IMPLEMENTATION OF COLD STORAGE FACILITIES



Cold storage facilities play a critical role in the food industry for the proper storage and preservation of products at the correct temperatures. The design and implementation process of these facilities involve high precision and attention to detail. The initial step involves analyzing the storage requirements and determining customer needs. Subsequently, the facility area is appropriately designed, and the selection of refrigeration equipment is carried out. Elements such as insulation materials, air curtains, and control systems are taken into consideration. During the implementation phase, proper installation of equipment and testing of systems are ensured.

Compliance with quality standards and energy efficiency should also be considered. Ultimately, a successful cold storage facility design and implementation process plays a critical role in the storage of fresh and safe products.



YATIRIM DANIŞMANLIĞI



Soğuk hava deposu yatırımı düşünen girişimciler için TKDK (Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu), IPARD (Kırsal Kalkınma Programı), KOSGEP (Küçük ve Orta Ölçekli Sanayi Geliştirme ve Destekleme İdaresi) ve Tarım Bakanlığı gibi kurumlar önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu kurumlar, finansal destek, hibe programları ve danışmanlık hizmetleriyle soğuk hava deposu projelerini desteklemektedir. Girişimciler, bu kurumların sağladığı kaynakları ve teşvikleri kullanarak verimli ve sürdürülebilir soğuk hava depoları inşa edebilirler. TKDK, IPARD ve Tarım Bakanlığı gibi kurumlar, tarımsal üretimin kalitesini artırmak ve gıda güvenliğini sağlamak için soğuk hava depolarının önemini vurgulamaktadır.

Girişimciler, yaptığımız fizibilite çalışmaları ve danışmanlığımız sayesinde TKDK, IPARD, KOSGEP ve Tarım Bakanlığı gibi kurumlarla iletişime geçerek soğuk hava deposu yatırım danışmanlığı ve desteklerinden yararlanabilirler.

INVESTMENT CONSULTANCY



For entrepreneurs considering cold storage investments, institutions such as TKDK (Agriculture and Rural Development Support Institution), IPARD (Rural Development Program), KOSGEP (Small and Medium Industry Development Administration), and the Ministry of Agriculture provide significant opportunities. These institutions support cold storage projects through financial aid, grant programs, and consultancy services. Entrepreneurs can construct efficient and sustainable cold storage facilities by utilizing the resources and incentives offered by these institutions. TKDK, IPARD, and the Ministry of Agriculture emphasize the importance of cold storage facilities in enhancing the quality of agricultural production and ensuring food safety.

Through our feasibility studies and consultancy services, entrepreneurs can benefit from cold storage investment consultancy and support by contacting institutions such as TKDK, IPARD, KOSGEP, and the Ministry of Agriculture.



KALKINMA AJANSLARI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

UZAKTAN İZLEME SİSTEMİ



Soğuk hava depolarında kullanılan uzaktan izleme sistemleri, depo yönetimini kolaylaştıran ve verimliliği artıran teknolojilerdir. Bu sistemler, depo içi sıcaklık, nem, basınç ve diğer parametreleri sürekli olarak izleyerek verileri merkezi bir konumda toplar. Bu sayede, depo çalışma koşulları sürekli olarak takip edilir ve anlık uyarılar alınır. Uzaktan izleme sistemleri, hatalı koşulları önceden tespit ederek ürün kayıplarını önler ve enerji verimliliğini artırır. Ayrıca, kullanıcıların uzaktan erişim sağlayarak depo verilerini her zaman ve her yerden izlemelerini sağlar. Bu da depo yönetimini daha verimli ve etkili hale getirir.

REMOTE MONITORING SYSTEM



Remote monitoring systems used in cold storage facilities are technologies that facilitate warehouse management and enhance efficiency. These systems continuously monitor parameters such as internal temperature, humidity, pressure, and other factors, collecting data in a centralized location. As a result, warehouse operating conditions are constantly monitored, and real-time alerts are received. Remote monitoring systems detect faulty conditions in advance, preventing product losses and improving energy efficiency. Additionally, users can access warehouse data remotely, enabling monitoring from anywhere at any time. This makes warehouse management more efficient and effective.

Through our feasibility studies and consultancy services, entrepreneurs can benefit from cold storage investment consultancy and support by contacting institutions such as TKDK, IPARD, KOSGEP, and the Ministry of Agriculture.



KONTEYNER TİPİ SOĞUK HAVA DEPOLARI



Konteyner Tipi Soğuk Hava Depoları, hassas ürünlerin depolanması için özel tasarıma sahip konteynerlerdir. Bu depolar, özel soğutma sistemleriyle düşük sıcaklıkta ürünlerin tazeliklerini korur. İyi izolasyon özellikleri sayesinde sıcaklık ve nem seviyeleri kolaylıkla kontrol edilebilir. Soğuk hava depoları, ürünlerin kalitesini ve raf ömrünü artırarak, ürün güvenliğini sağlar. Taşınabilir yapıları sayesinde ürünlerin taşınması ve depolanması kolaylaşır. Bu nedenle, soğuk hava depoları, endüstriyel ve ticari sektörlerde önemli bir rol oynar.

Bu depoların yapı ruhsatı gerektirmemesi ve kullanımının kolay olmasıdır. Kullanıcı dostu bir çözüm sunar.

CONTAINER TYPE COLD STORAGE FACILITIES



Container Type Cold Storage Facilities are specially designed containers for the storage of sensitive products. These facilities preserve the freshness of products at low temperatures with specialized cooling systems. The excellent insulation properties allow for easy control of temperature and humidity levels. Cold storage facilities enhance product quality, prolong shelf life, and ensure product safety. Their portable structures facilitate transportation and storage of goods, making them vital in industrial and commercial sectors.

One of the advantages of these facilities is that they do not require building permits and are easy to use, offering a user-friendly solution.



AMONYAK GAZLI SOĞUTMA SİSTEMLERİ



Soğuk hava depolarında kullanılan amonyak gazlı soğutma sistemleri, etkili ve güvenilir bir soğutma yöntemi olarak öne çıkmaktadır. Bu sistemler, amonyak adlı doğal bir soğutucu gaz kullanarak düşük sıcaklıklarda depo içerisindeki ortamı kontrol eder. Amonyak, yüksek soğutma kapasitesine sahip olup çevre dostudur. Soğutma prosesi sırasında amonyak gazı buharlaşarak soğutma sağlar ve buharlaşan gaz bir kompresör yardımıyla sıkıştırılır. Amonyak gazlı sistemler, enerji verimliliği ve maliyet etkinliği açısından tercih edilmektedir. Ayrıca, depo içerisindeki ürünlerin kalitesini ve tazeliğini korumak için güvenilir bir çözüm sunar.

AMMONIA-BASED REFRIGERATION SYSTEMS



Ammonia-based refrigeration systems used in cold storage facilities stand out as an effective and reliable cooling method. These systems control the environment inside the warehouse at low temperatures by utilizing a natural refrigerant gas called ammonia. Ammonia, known for its high cooling capacity, is environmentally friendly. During the cooling process, the ammonia gas evaporates to provide cooling, and the evaporated gas is compressed using a compressor. Ammonia-based systems are preferred for their energy efficiency and cost-effectiveness. Furthermore, they offer a dependable solution to preserve the quality and freshness of products within the storage facility.



FREEZE DRY TEKNOLOJİLERİ



Freeze dry kurutma sistemleri, nemli maddelerin suyunu alarak özel bir işleme kurutmaya olanak sağlayan teknolojik sistemlerdir. Bu sistemler, öncelikle maddenin dondurulmasıyla başlar. Dondurulan madde, düşük basınç altında tutularak su buharlaşması gerçekleştirilir. Böylece, malzemenin içerisindeki su doğrudan katı halinden gaz haline dönüşür, buharlaşır ve çıkartılır. Freeze dry kurutma yöntemi, ürünlerin hacmini ve ağırlığını değiştirmeden uzun süreli saklanmasını sağlar. Bu sistemler, ilaç, gıda, biyolojik örnekler ve diğer hassas malzemelerin stabilite ve kalitesini korumak için yaygın olarak kullanılır.

FREEZE DRY TECHNOLOGIES



Freeze drying systems are technological systems that enable the drying of moist materials through a specialized process. These systems start with the freezing of the material. The frozen material is subjected to low pressure, which allows for the evaporation of water. As a result, the water within the material undergoes a direct transition from a solid state to a gaseous state, evaporates, and is removed. The freeze drying method enables long-term preservation of products without altering their volume or weight. These systems are widely used to preserve the stability and quality of pharmaceuticals, food, biological samples, and other delicate materials.



STABİLİTE ODALARI



Stabilite odaları, ilaç endüstrisi ve diğer hassas ürünlerin kalite kontrolünde kullanılan özel odalardır. Bu odalar, belirli sıcaklık, nem ve ışık koşullarını kontrol ederek ürünlerin stabilitesini test etmek amacıyla tasarlanmıştır. Sıcaklık ve nem seviyeleri programlanabilir ve sürekli izlenebilir. Stabilite odaları, ürünlerin kimyasal ve fiziksel özelliklerinin zaman içinde nasıl değiştiğini anlamak için uzun süreli testler yapma imkanı sunar. Bu odalar, ürün formülasyonu, depolama ve taşıma koşullarının optimize edilmesine yardımcı olarak ürün güvenliğini sağlar ve kalite standardını korur.

WALK IN TYPE STABILITY CHAMBERS



Walk-in type stability chambers are specialized rooms used for quality control of pharmaceuticals and other sensitive products. These chambers are designed to control specific temperature, humidity, and light conditions in order to test the stability of products. Temperature and humidity levels can be programmed and continuously monitored. Stability chambers allow for long-term testing to understand how the chemical and physical properties of products change over time. These chambers help ensure product safety and maintain quality standards by assisting in the optimization of product formulation, storage, and transportation conditions.



ATMOSFER KONTROLLÜ SOĞUK HAVA DEPOLARI



Atmosfer kontrollü soğuk hava depoları, gıda endüstrisinde ve perakende sektöründe önemli bir rol oynayan depolama sistemleridir. Bu depolar, özel tasarım ve teknolojilerle donatılmıştır ve içerisindeki atmosferi hassas bir şekilde kontrol etmek amacıyla kullanılır. Sıcaklık, nem ve gaz bileşenleri gibi faktörler, depolanan ürünlerin kalitesini korumak ve raf ömrünü uzatmak için titizlikle yönetilir. Bu depolar, çeşitli gıda ürünlerinin tazeliklerini, besin içeriğini ve lezzetlerini korurken, böcek ve mikroorganizma aktivitesini minimize eder. Atmosfer kontrollü soğuk hava depoları, gıda endüstrisine güvenilir bir depolama çözümü sunarak ürün kaybını azaltmayı ve tüketicilere daha sağlıklı ve kaliteli ürünler sunmayı hedefler.

ATMOSPHERE CONTROLLED COLD STORAGE FACILITIES



Atmosphere controlled cold storage facilities are storage systems that play a significant role in the food industry and retail sector. These facilities are equipped with special designs and technologies to precisely control the atmosphere within them. Factors such as temperature, humidity, and gas composition are meticulously managed to preserve the quality of stored products and extend their shelf life. These facilities minimize insect and microbial activity while maintaining the freshness, nutritional content, and flavors of various food products. Atmosphere controlled cold storage facilities aim to provide the food industry with a reliable storage solution, reducing product loss and offering consumers healthier and higher-quality products.



HIZLI AÇILIR PVC KAPI



Hızlı açılır PVC perdeler, endüstriyel ve ticari alanlarda kullanılan pratik bir kapı çözümüdür. PVC malzemeden üretilen bu perdeler, hızlı bir şekilde açılıp kapanabilen özellikleriyle bilinir. Dayanıklı ve şeffaf yapısı, iç mekan ile dış ortam arasında görsel ve termal ayırım sağlar. Aynı zamanda toz, gürültü ve hava akışını kontrol altına alır. Hızlı açılır PVC perdeler, çalışma alanlarında verimliliği artırırken, enerji tasarrufuna da katkıda bulunur. Kolay montaj ve bakım imkanı sayesinde kullanıcı dostudur. İşyerlerinde hijyen, sıcaklık kontrolü ve iş akışının düzenli olması için ideal bir seçenektir.

RAPID ROLL-UP PVC DOORS



High-speed PVC doors are a practical door solution used in industrial and commercial spaces. These doors, made of PVC material, are known for their ability to quickly open and close. Their durable and transparent structure provides visual and thermal separation between the indoor and outdoor environments. They also control dust, noise, and air flow. High-speed PVC doors enhance efficiency in workspaces and contribute to energy savings. With easy installation and maintenance, they are user-friendly. They are an ideal choice for ensuring hygiene, temperature control, and orderly workflow in workplaces.



SEKSİYONEL KAPI



Seksiyonel kapılar, endüstriyel ve ticari binalarda geniş girişler için ideal olan pratik ve dayanıklı kapılardır. Çelik veya alüminyum panellerden oluşan bu kapılar, yatay şekilde katlanarak tavana doğru açılırlar, böylece mekan tasarrufu sağlarlar. Yüksek izolasyon özellikleri sayesinde enerji tasarrufu sağlar ve iç mekanı hava akışlarından korur. Otomatik açılıp kapanma sistemleriyle kullanımı kolaydır. Güvenlik özellikleri ve dayanıklı yapısı sayesinde hırsızlık ve dış etkenlere karşı koruma sağlar. Estetik tasarımları ve geniş renk seçenekleri ile de binalara görsel olarak da katkı sağlar.

SEKSİYONEL KAPI



Sectional doors are practical and durable doors ideal for wide entrances in industrial and commercial buildings. These doors, made of steel or aluminum panels, open horizontally and fold towards the ceiling, providing space-saving benefits. With their high insulation properties, they promote energy efficiency and protect the interior from air drafts. They are easy to use with automatic opening and closing systems. With their security features and robust structure, they provide protection against theft and external elements. Additionally, their aesthetic designs and wide range of color options contribute visually to the buildings.



ŞİŞME KÖRÜK



Tırlar rampaya yanaştığında hava akışını engelleyen şişme körükler, lojistik sektöründe kullanılan önemli bir ekipmandır. Bu körükler, rampa ve araç arasında hava sızıntısını önlemek ve sıcaklık kontrolünü sağlamak amacıyla kullanılır. Esnek yapıları, rampa ile araç arasındaki boşluğu doldurarak hava akışını engeller ve enerji tasarrufu sağlar. Aynı zamanda toz, duman ve haşere girişini önler. Şişme körükler, hızlı şişirme ve boşaltma özelliği sayesinde hızlı yükleme ve boşaltma işlemlerine olanak tanır. Bu özellikleriyle tır rampalarında verimliliği artırırken, ürün güvenliğini ve depo hijyenini sağlar.

INFLATABLE BELLOW



The inflatable bellow that blocks airflow when a truck docks is an important equipment used in the logistics sector. These bellows are used to prevent air leakage and ensure temperature control between the ramp and the vehicle. With their flexible structure, they fill the gap between the ramp and the vehicle, blocking airflow and providing energy savings. They also prevent dust, smoke, and pest entry. Inflatable bellows enable fast loading and unloading operations with their quick inflation and deflation feature. With these characteristics, they enhance efficiency in truck docks while ensuring product safety and warehouse hygiene.



HİDROLİK RAMPA



Lojistikte kullanılan hidrolik rampalar, yükleme ve boşaltma işlemlerinde önemli bir rol oynayan ekipmanlardır. Bu rampalar, araçların seviyesini yükleme platformuna uyumlu hale getirerek kolay erişim sağlar. Hidrolik sistemler sayesinde rampa yüksekliği ayarlanabilir ve yükseklik farklarına uyum sağlanabilir. Güvenli ve sağlam yapısıyla ağır yükleri taşıma kapasitesine sahiptir. Operasyonel verimliliği artırırken işçi güvenliğini de sağlar. Hidrolik rampalar, lojistik merkezlerinde, depolarda, fabrikalarda ve dağıtım merkezlerinde yaygın olarak kullanılır. Esnek kullanımı ve dayanıklılığı sayesinde lojistik operasyonlara verimlilik katkısı sağlar.

HYDRAULIC RAMP



A hydraulic dock leveler is an essential equipment in logistics for efficient loading and unloading operations. These ramp systems provide easy access by adjusting the vehicle's height to match the loading platform. With hydraulic systems, the ramp height can be adjusted, accommodating variations in height. They have a sturdy and secure structure, capable of handling heavy loads. By enhancing operational efficiency, they also ensure worker safety. Hydraulic dock levelers are widely used in logistics centers, warehouses, factories, and distribution centers. Their flexibility and durability contribute to increased productivity in logistics operations.



DİĞER EKİPMANLAR / OTHER EQUIPMENT



REFERANSLARIMIZ / REFERENCES

LC WAIKIKI



DOĞA
—MANTAR—



NOBEL



Dagman

DeFacto



RECORDATI

NICE
ROYAL OTEL

KORDSA



ARKAS



SARCAK

Inflight Service

Gurme Turk

bd construction



YTÜ

Bazı Gıda Maddelerinin Isıl Karakterleri ve Depolama Koşulları
Heat Characteristics of Some Food Products and Storage Conditions

MEYVELER / FRUITS

Malın Cinsi Product Type		Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (°C) Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
ANANAS (Olgun)	ANANAS	-1	85-90	85	7	2-4 Hafta/Weeks
ARMUT	PEAR	-1,6	90-90	83	-1,5/-0,5	2-7 Hafta/Weeks
AVOKADO	AVOCADO	-0,3	85-90	65	4/13	2-8 Hafta/Weeks
AYVA	QUINCE	-2	90	85	0	2-3 Ay/Months
BÖĞÜRTLEN	BLACKBERRY	-1	95	85	0(-)	3 Gün/Days
ÇİLEK	STRAWBERRY	-0,8	90-95	90	0(-)	5-7 Gün/Days
DONMUŞ	FROZEN FRUIT	-	90-95	-	-18/-23	6-12 Ay/Months
MEYVELER ELMA	APPLE	-1,1	90	84	-1/4	5-8 Ay/Months
ELMA (KURU)	APPLE (Dry)	-	55-60	24	5/9	5-8 Ay/Months
ERİK	PLUM	-0,8	90-95	86	0(-)	3-4 Hafta/Weeks
GREYFURT	GRAPEFRUIT	-1,1	85-90	89	10/16	4-6 Hafta/Weeks
HİNDİSTAN CEVİZİ	COCONUT	-0,8	90-95	82	0/1	3-5 Ay/Months
HURMA	DATE	-16	65-75	20	0	6-12 Ay/Months
IHLAMUR	LINDEN	-1,6	85-90	86	8/9	6-8 Hafta/Weeks
İNCİR (KURU)	DRIED FIG	-	50-60	23	0/4	9-12 Ay/Months
İNCİR (TAZE)	FRESH FIG	-2,5	85-90	78	0(-)	7-10 Gün/Days
KARPUZ KAVISI-	WATER MELON	-0,4	80-90	93	4/10	2-3 Hafta/Weeks
ZERDALI KAVUN	APRICOT	-1,1	90	85	0	1-2 Hafta/Weeks
KAVUN (KİŞLİK)	MELON	-	90-95	93	7/10	3-4 Hafta/Weeks
KIRAZ (EKŞİ)	MELON (Winter)	-	90-95	-	7/10	4-8 Hafta/Weeks
KIRAZ (TALI)	CHERRY (Sour)	-1,7	90-95	84	0	3-7 Gün/Days
KİWİ	CHERRY (Sweet)	-2	90-95	80	-1	2-3 Hafta/Weeks
KURU ERİK	KIWI	-1,7	90-95	82	0	3-5 Ay/Months
LİMON	PRUNE	-	55-60	28	0/5	5-8 Ay/Months
MANDALİNA	LEMON	-1,4	85-90	89	0/10	1-6 Ay/Months
MANGO	MANDARIN	-1,1	85-90	87	0/3	2-3 Hafta/Weeks
MEYVE KURUSU	MANGO	-0,9	85-90	81	10/13	2-3 Hafta/Weeks
MISİR (TAZE)	DRIED FRUIT	-	50-60	14-26	0	9-12 Ay/Months
MUZ	CORN	-0,6	95	74	0	4-8 Gün/Days
NAR	BANANA	-1	85-95	75	15	8-10 Gün/Days
NEKTARİN	POMEGRANATE	-3	90	82	0	2-4 Hafta/Weeks
PORTAKAL	NECTARINE	-0,9	90-95	82	-0,5/0	2-4 Hafta/Weeks
ŞEFTALİ	ORANGE	-1	85-90	87	0/9	3-12
UZUM (AMARİKAN)	PEACH	-1	90	89	0(-)	Hafta/Weeks
UZUM (ASMA)	GRAPE	-1,6	85-90	82	-1/0	2-4 Hafta/Weeks
ZEYTİN (TAZE)	(American) GRAPE-VINE	-2,1	90-95	82	-1	2-8 Hafta/Weeks
	FRESH OLİVE	-1,7	85-90	75	7/10	3-6 Ay/Months
						4-6 Hafta/Weeks

SEBZELER / VEGETABLES

Malın Cinsi Product Type		Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (°C) Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
BAL KABAĞI	PUMPKIN	-1	70-75	91	10/13	2-3 AY/MONTHS
BEZELYE (YEŞİL)	PEA (GREEN)	-0,6	95	74	0	1-3 HAFTA/WEEKS
BEBER (KURU)	PEPPER (DRY)	-	60-70	112	0/10	6 AY/MONTHS
BİBER (TATLI)	PEPPER	-0,7	90-95	92	7/13	2-3 HAFTA/WEEKS
BROKOLİ	BROCCOLI	-0,6	95-100	90	0	10-14 GÜN/DAYS
BRÜKSEL LAHANASI	BRUSSELS SPROUTS	-0,8	95-100	85	0	3-5 HAFTA/WEEKS
DOMATES (KIZARMIŞ)	TOMATO (RED)	-0,5	85-90	94	7/10	4-7 GÜN/DAYS
DOMATES (YEŞİL)	TOMATO (GREEN)	-0,6	85-90	93	13/21	1-3 HAFTA/WEEKS
DONMUŞ SEBZELER	FROZEN VEGETABLES	-	-	-	-18/-23	6-12 AY/MONTHS
ENGİNAR	ARTICHOKE	-1,5	90-95	84	0(-)	1-2 HAFTA/WEEKS
FASULYE (KURU)	HARICOT BEAN/BEAN	-	70	11	10	6-8 AY/MONTHS
FASULYE (TAZE)	BEAN (GREEN)	-0,7	90-95	89	4/7	8-10 GÜN/DAYS
HAVUŞ (OLGUN)	CARROT (RIPE)	-1,4	98-100	88	0	4-6 HAFTA/WEEKS
İSPANAK	SPINACH	0(-)	95	93	0	10-14 GÜN/DAYS
KABAK (KIŞ)	ZUCCHINI (WINTER)	-0,8	50-75	85	10/13	4-6 AY/MONTHS
KABAK (YAZ)	ZUCCHINI (SUMMER)	-0,5	85-95	94	5/10	5-14 GÜN/DAYS
KARNABAHAAR	CAULIFLOWER	-1	95	92	0	2-4 HAFTA/WEEKS
KEREVİZ	CELERY	-0,5	95	94	0	2-4 AY/MONTHS
KUŞKONMAZ	ASPARAGUS	-0,6	95	93	0/2	2-4 AY/MONTHS
LAHANA	CABBAGE	-1	90	92	0	2-3 HAFTA/WEEKS
MANTAR	MUSHROOM	-1	90	91	0	3-4 AY/MONTHS
MARUL	LETTUCE	0(0)	95	95	0	3-4 GÜN/DAYS
MAYDANOZ	PARSLEY	-1	95	85	0	2 HAFTA/WEEKS
PANCAR (KÖK)	BEETROOT	-1	95	88	0	1-2 AY/MONTHS
PANCAR (YAPRAK)	BET LEAF	-0,4	98-100	-	0	4-6 HAFTA/WEEKS
PATATES (TAZE)	POTATO (FRESH)	-0,6	90	81	10/13	10-14 GÜN/DAYS
PATLICAN	EGGPLANT	-1	90-95	93	7/10	2 AY/MONTHS
SALATALIK	CUCUMBER	-0,5	90-95	96	10/13	7-14 GÜN/DAYS
SARIMSAK (KURU)	GARLIC	-1	65-70	61	0	10-14 GÜN/DAYS
SÖĞAN (KURU)	ONION	-1	65-75	88	0	6-7 AY/MONTHS
SÖĞAN (YEŞİL)	GREEN ONION	-	95	89	0	1-8 AY/MONTHS
ŞALGAM (KÖK)	TURNIP	-0,9	95	92	0	3-4 HAFTA/WEEKS
ŞALGAM (TAZE)	TURNIP	-1,3	85-90	69	13/16	4-5 AY/MONTHS
TATLI PATATES	POTATO (SWEET)	-0,7	95-100	95	0	4-7 AY/MONTHS
TURP (KIŞ)	RADISH	-1,8	95-100	75	-1/0	2-4 AY/MONTHS
YABAN TURBU	HORSERADISH	-0,7	95-100	75	-1/0	10-12
YEŞİL PIRASA	LEEK	-0,7	95	85	0	AY/MONTHS
YEŞİL YAPRAKLI SEBZELER	GREEN LEAFY VEGETABLES					10-12 AY/MONTHS
						1-3 AY/MONTHS

SÜT ÜRÜNLERİ / MILK PRODUCTS

Malın Cinsi Product Type	Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
DONDURMA ICE CREAM	-5,6	-	63	-25/-29	3-20
KREMA/KAYMAK CREAM	-	-	73	-26	AY/MONTHS
MARGARİN MARGARINE	-	60-70	16	2	1-2 AY/MONTHS
PEYNİR CHEESE	-10/-15	65-70	30-60	-1/4	1(+)/YIL/YEAR
TEREYAĞ BUTTER	-2	75-85	16	4	AY/MONTHS
TEREYAĞ (DONMUŞ) BUTTER (FROZEN)	-	70-85	16	-23	AY/MONTHS
SÜT (PASTÖRİZE) MILK (PASTEURIZED)	-0,6	-	87	0/1	1 AY/MONTHS
SÜT TOZU MILK POWDER	-	-	2-3	7/21	1 YIL/YEAR 2-4 GÜN/DAYS 6-9 AY/MONTHS

ET ÜRÜNLERİ / MEAT PRODUCTS

Malın Cinsi Product Type	Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
BEYAZ ET (DONMUŞ) WHITE MEAT (FROZEN)	-	90-95	-	-23/-18	12 AY/MONTHS
CİĞER (TAZE) LUNG (FRESH)	-1,7	90	70	0/1	1-5 GÜN/DAYS
CİĞER (DONMUŞ) LUNG (FROZEN)	-1,7	90-95	70	-12/-18	2-4 AY/MONTHS
DANA ETİ (TAZE) VEAL (FRESH)	-2	90-95	64-70	0/1	5-10 GÜN/DAYS
DANA ETİ (DONMUŞ) VEAL (FROZEN)	-	90-95	-	-18/-23	9-12 AY/MONTHS
DANA ETİ VEAL	-	90-95	-	-12	4-10 AY/MONTHS
HİNDİ (HER TÜRLÜ) TURKEY	-2,8	95-100	64	-2/0	1-4
HİNDİ (GÖĞÜS) TURKEY (BREAST MEAT)	-	-	-	-20/-18	HAFTA/WEEKS
JAMBON (%74 YAĞSIZ) JAMBON (%74 LEAN)	-1,7	80-85	56	0/1	6-12 AY/MONTHS
JAMBON (TAMAMEN YAĞSIZ) JAMBON (% 100 LEAN)	-	80-85	57	3/5	3-5 GÜN/DAYS
JAMBON (DONMUŞ) JAMBON (FROZEN)	-	90-95	-	-23/-18	1-2 GÜN/DAYS
KARACIĞER LIVER	-1,7	90	70	0	6-8 AY/MONTHS
KOYUN ETİ MUTTON	-2	85-90	60-70	0/1	5 GÜN/DAYS
KOYUN ETİ (DONMUŞ) MUTTON (DONMUŞ)	-	90-95	-	-18/-23	5-12 GÜN/DAYS
KOYUN BUDU MUTTON HAM	-	85-90	65	-2/0	8-10 AY/MONTHS
ÖRDEK DUCK MEAT	-2,8	100	69	0/1	5-12 GÜN/DAYS
PİLİÇ CHICKEN MEAT	-2,2/-2,7	85-95	32-44	-18/-23	1 HAFTA/WEEKS
PİLİÇ (DONMUŞ) CHICKEN MEAT	-	90-95	-	0/1	3-7 GÜN/DAYS
SİĞİR ETİ (TAZE) (FOROZEN) BEEF (FRESH)	-2	88-92	62-77	-18/-23	4-8 AY/MONTHS
SİĞİR ETİ (DONMUŞ) BEEF (FROZEN)	-	90-95	-	0/1	1-6
SİĞİR FILETOSU BEEF SIRLOIN	-	85	56	0	HAFTA/WEEKS
SUCUK (TÜTSÜLENMİŞ) GARLIC-FLAVORED	-3,9	85	50	0	9-12 AY/MONTHS
TAVUK (HER TÜRLÜ) SAUSAGE CHICKEN	-3	85-90	74	-18/-23	1-3
TAVUK DONMUŞ CHICKEN (FROZEN)	-	90-95	-	-	HAFTA/WEEKS 1-3 HAFTA/WEEKS 1 HAFTA/WEEKS

DENİZ ÜRÜNLERİ / SEAT PRODUCTS

Malın Cinsi Product Type	Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
BALIK (DONMUŞ) FISH (FROZEN)	-	90-95	62-85	-23/-29	6-12 AY/MONTHS
BALIK (SALAMURA) FISH (BRINE)	-	90-95	-	4/10	10-12 AY/MONTHS
BALIK (TAZE) FISH (FRESH)	-2,2	90-95	60-80	-1/2	5-15 GÜN/DAYS
İSTAKOZ LOBSTER	-2,2	DENİZ SUYU	79	5/10	SÜRESİZ/INDEFINITELY
İSTİRİDYE OYSTER	-2,5	95-100	80-87	0,5	5-8 GÜN/DAYS
İSTİRİDYE (DONMUŞ) OYSTER	-	90-95	-	-18/-29	3-8 AY/MONTHS
KALKAN (FROZEN)	-2,2	95-100	75	-1/1	18 GÜN/DAYS
KARİDES TURBOT	-2,2	95-100	76	-1/1	12-14 GÜN/DAYS
MORİNA SHRIMP	-2,2	95-100	81	-1/1	12 GÜN/DAYS
RİNGA SALT COD	-2,2	80-90	61	0/2	10 GÜN/DAYS
(TÜTSÜLENMİŞ) TON HERRING	-2,2	95-100	70	0/2	14 GÜN/DAYS
BALIK TUNA	-	-	-	-	HAFTA/WEEKS

KARIŞIK / MIXED

Malın Cinsi Product Type	Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
BAL HONEY	-	-	18	10	1(+)/YIL/YEAR
BİTKİSEL YAĞ VEGETABLE OIL	-	-	0	21	1 YIL/YEAR
EKMEK BREAD	-	-	27-32	-18	3-13
FINDIK HAZELNUT	-	65-75	3-6	0/10	HAFTA/WEEKS
KAKAO COCOA	-	50-70	-	0/4	18/24 AY/MONTHS
KONSERVE GIDA CANNED FOOD	-	70	-	0/16	AY/MONTHS
KURUYEMİŞ DRIED FRUITS	-	65-75	3-6	0/10	1(+)/YIL/YEAR
MAYA YEAST	-	-	71	0(-)	1 YIL/YEAR
PORTAKAL SUYU ORANGE JUICE	-	-	89	-1/2	8-12 AY/MONTHS
ŞEKERLEMELER CONFECTIONE	-	50	6-10	0/9	-
ŞERBETÇİÖTÜ RY HOP	-	50-60	-	-1,7/0	3-6 HAFTA/WEEKS
YUMURTA (KABUKLU) EGG	-2,2	80-85	66	-2/0	6-12 AY/MONTHS
YUMURTA (TAMAMEN DONMUŞ) EGG (FROZEN)	-	-	74	-18	3-4 AY/MONTHS 5-6 AY/MONTHS 1(+)/YIL/YEAR

ÇİKOLATALAR / CHOCOLATES

Malın Cinsi Product Type	Donma Noktası Sıcaklığı (°C) Freezing Temp. (°C)	Bağıl Nem (%) Relative Humidity (%)	Su İçeriği (%) Water Content (%)	Depolama Sıcaklığı (Storage Temp (°C)	Yaklaşık Depolama Ömrü Approximate Storage Life
FİSTİKLİ ÇİKOLATA PISTACHIO	-	40	2	-18/1	1,5-6
SÜTLÜ ÇİKOLATA CHOCOLATES MILK CHOCOLATES	-	40	1	-18/1	AY/MONTHS 6-12 AY/MONTHS







NETA COLD

INDUSTRIAL COOLING SYSTEMS

WEB : www.netacold.com

TELEFON : +90 216 540 34 26

GSM : +90 532 669 55 86

E-MAIL : info@netacold.com

ADRES : Esenşehir mahallesi Küçükler Caddesi Eryılmaz Sokak No:1 Kat4 Daire:7
Ümraniye / İstanbul / TÜRKİYE