paneks®

www.panekspanel.com

SOĞUTMA VE MEKANİK TESİSAT SİSTEMLERİ

PANEKS COOLING & MECHANICAL SYSTEMS

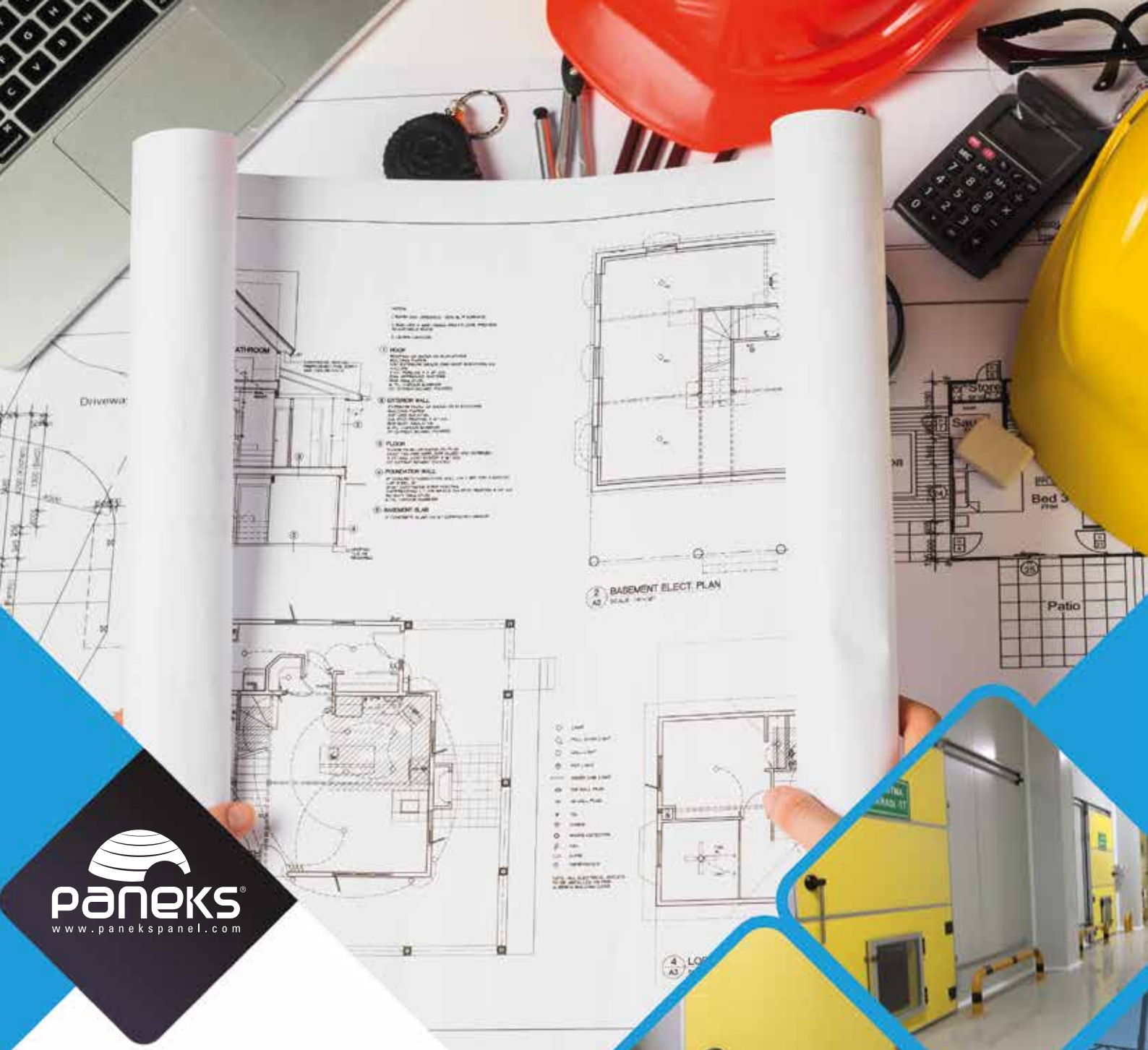
ОХЛАЖДЕНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

SOĞUK ODA PANELLERİ
Cold Room Panels

SOĞUK ODA KAPILARI
Cold Room Doors

SOĞUTMA ÜNİTELERİ
Cooling Units

SOĞUK ODA DEPOLARI
Cold Room Storage



paneks®
www.panekspanel.com

ZAMANINDA SUNULAN ÇÖZÜMLER İÇİN ‘’PANEKS’’

FOR TIMELY SOLUTIONS ‘’ PANEKS’’

ДЛЯ СВОЕВРЕМЕННЫХ РЕШЕНИЙ ‘’ PANEKS’’

www.panekspanel.com

İÇİNDEKİLER

CONTENTS / СОДЕРЖАНИЕ

Hakkımızda / About Us / Насчет нас	04-05
Firma Tanıtım ve Hizmetleri / Company Profile and Services / Профиль компании и услуги	06
Soğutma Sistemleri / Cooling Systems / Системы охлаждения	07
Sebze Soğuk Oda / Vegetable Cold Room / Овощная холодная комната	08-09
Meyve Soğuk Oda / Fruit Cold Room / Холодная комната с фруктами	10-11
Patates Muhafaza Odası / Potato Storage Room / Помещение для хранения картофеля	12-13
Soğan Muhafaza Odası / Onion Storage Room / Комната для хранения лука	14-15
Muz Sarartma Soğuk Odası / Banana Ripening Cold Room / Холодная комната для созревания бананов	16-17
Kırmızı Et ve Et Ürünleri Soğutma Sistemleri / Red Meat and Meat Products Cooling Systems Системы охлаждения красного мяса и мясных продуктов	18-19
Kanatlı Hayvan Ürünleri Soğutma Sistemleri / Poultry Products Cooling Systems / Системы охлаждения продуктов птицеводства	20-21
Balık Ürünleri Soğutma Sistemleri / Fish Products Cooling Systems / Системы охлаждения рыбных продуктов	22-23
Süt ve Süt Ürünleri Soğutma Sistemleri / Milk and Milk Products Cooling Systems / Системы охлаждения молока и молочных продуктов	24-25
Dondurulmuş Ürün Soğuk Odaları / Frozen Product Cold Rooms / Холодильные камеры для замороженных продуктов	26-27
Lojistik Soğuk Hava Tesisler / Logistics Frozen Rooms Facilities / Логистика Помещения для замороженных помещений	28-29
İlaç Soğuk Oda Sistemleri / Pharmaceutical Cold Room Systems / Фармацевтические холодильные камеры	30-31
Mobil Soğuk Odalar / Mobile Cold Rooms / Мобильные холодильные камеры	32-33
Atmosfer Kontrollu Oda Sistemleri / Atmosphere Controlled Room Systems / Системы комнат с контролируемой атмосферой	34-35
Hydrocooler Soğutma Cihazı / Hydrocooler Cooling Device / Устройство охлаждения гидроохладителя	36-37
Etilen Cihazı / Ethylene Device / Этиленовое устройство	38
Ultrasonik Nemlendirme Cihazı / Ultrasonic Humidifying Device / Ультразвуковое увлажняющее устройство	39
Amonyaklı Soğutma Sistemleri / Ammonia Cooling Systems / Системы Охлаждения Аммиаком	40
Glikollu Soğutma Sistemleri / Cooling Systems With Glycol / Системы Охлаждения Гликолем	41
Merkezi Sistem Soğutma Grupları / Central System Cooling Groups / Центральная Система Охлаждения Групп	42
Split Soğutma Sistemleri / Split Cooling Systems / Системы Охлаждения Sprıt	43
Nerelere İhraç Ediyoruz ? / Where Do We Export To? / Куда мы экспортируем?	44
Projelerimizden Bazıları / Some of Our Projects / Некоторые из наших проектов	45-49
Referanslar / References / Ссылки	50

FİKRİNİZİ PROJE HALİNE GETİRİYOR, ANAHTAR TESLİM HİZMET SUNUYORUZ..

WE MAKE YOUR IDEA A PROJECT AND SUBMIT TURNKEY SERVICES ..

МЫ ДЕЛАЕМ ВАШУ ИДЕЮ ПРОЕКТОМ И ПРЕДОСТАВЛЯЕМ УСЛУГИ ПОД КЛЮЧ ..

Fikirlerinizi hayata geçirmek için adımları belirleyip, detayları özenle hesaplayarak projelendirme yapıyoruz.

We determine the steps to bring your ideas to life and make a project by carefully calculating details.

Мы определяем шаги по воплощению ваших идей в жизнь и делаем проект, тщательно просчитывая детали.

BİZ KİMİZ ?

WHO ARE WE

КТО МЫ

Hayalinizdeki projeleri gerçekleştirmek için aradığınız partneriniz.

Projeleriniz ve işletmeniz için gereken tüm deneyimlere sahip kadromuz ile hizmete hazırız.

"Biz de yaparız" değil benzersiz olanı biz yaparız diyebilen tarafız.

Kaliteli çalışma geçmişi ve sektörünün her kolunda verdiği hizmetlerle birlikte çalışmak için tercih edeceğiniz Paneks, size doğru bir yol haritası sunmayı garanti ediyor.

Firmamız 2015 yılından beri siz değerli müşterilerimiz için türkiye ve yurt dışındaki kaliteli firmalarla çözüm ortağı olarak çalışmaktadır.

Projeden teslime kadar birlikte çalışacağımız müşterilerimizi memnun etmek öncelikli ilkemizdir.

Kaliteli ürünler sunup, uygulayacak, kalıcı ve kurumsal kimliğimizi güçlendirmeyi amaçlayan firmamız, anahtar teslim projelerinizde sizlerle birlikte olmaktak onur duyacaktır.

The partner you are looking for to realize your dream projects.

We are ready to serve and our staff with all the experience required for your projects and business.

We are the party that can say "we do the most unique", not "we do it too". We say "we do what is unique"

Paneks, which you will prefer to work together with its quality work history and the services it provides in every branch of the sector, asure you a correct road map.

Our company serves turkey and abroad in partner ship whit quality companies for our uolues customer since 2015.

It is our primary principle is to satisfy the customers we will work from project to delivery.

Our company, which aims to offer and implement quality products and strengthen our permanent and corporate identity, will be honored to be with you in your turnkey projects.

Партнер, которого вы ищете для реализации проектов своей мечты.

Мы готовы обслуживать и наши сотрудники со всем опытом, необходимым для ваших проектов и бизнеса.

Мы партия, которая может сказать «мы делаем самое уникальное», а не «мы тоже делаем это». Мы говорим "мы делаем то, что уникально"

Paneks, с которым вы предпочтете работать вместе с его качественной историей работы и услугами, которые он предоставляет в каждой отрасли сектора, обеспечит вам правильную дорожную карту.

Наша компания обслуживает турцию и за рубежом в партнерских компаниях с качественными компаниями для наших клиентов uolues с 2015 года.

Наш главный принцип - удовлетворить клиентов, с которыми мы будем работать от проекта до доставки.

Наша компания, которая стремится предлагать и внедрять качественные продукты и укреплять наш постоянный и корпоративный стиль, будет иметь честь быть с вами в ваших проектах под ключ.

Endüstriyel tesis uzmanlarımız, depolama ünitesinden pişirme sürecine, havalandırmadan soğutmaya kadar tüm tesis ihtiyaçlarını uluslararası standartlara göre planlar, ürettiğimiz ürünlerle ve , sektör lideri markalardan tedarik ettiği ürünlerle tesisinizi kurar.

Yatırımın tarifi, kapasite bilgileri ve fizibilite;

*Cihaz özelliklerinin belirlenmesi

*Mimari projeye yerleştirme ve projelendirme,

*Cihaz ve teçhizat Listelerinin hazırlanması,

· Tahmini bütçe çıkartılması,

*Projelerin çizilmesi (yerleşim ve tesisat),

· Sipariş ve ithalat koordinasyonu,

*İmalat kontrolü,

*Mimari ve mühendislik disiplinleri ile koordinasyon,

*Montaj denetimi,

*Eğitim ve devreye alma denetimi.

Tanımlanan maddelerden her biri diğeri ile bağlantılıdır. Titiz bir etüt ve mühendislik çalışmasını gerektirir. Özetle, yatırım yapılacak tesisin temel çalışmaları bu maddeler çerçevesinde yapılmalıdır. Tesis çalışmaya başladıktan sonra bu nedenle ortaya çıkabilecek sorunların çözülmesi teknik ve mali açıdan zorluk yaşatabilir.

Our industrial facility experts plan all facility needs from the storage unit to the cooking process, from ventilation to cooling according to international standards, establishes your facility with the products we produce and products supplied from leading brands in the sector.

Investment description, capacity information and feasibility;

· Determination of device features,

· Placement in architectural projects and projecting,

· Preparation of Device and Equipment Lists,

· Estimatet budged proposal

· Drawing projects (settlement and installation),

· Order and import coordination,

· Manufacturing control,

Coordination with architectural and engineering disciplines,

· Assembly inspection,

· Training and commissioning supervision.

The substances describet ar linked to each other these require meticulous study and engineering work in summary, the basic work of the facility to be invested should be done within the framework of these articles. Therefare, if problems arise after the facility starts ap, is has technical and financial consquensces for resoluing.

Наши специалисты по промышленным объектам планируют все потребности предприятия, от блока хранения до процесса приготовления, от вентиляции до охлаждения в соответствии с международными стандартами, создают для вашего предприятия продукцию, которую мы производим, и продукцию, поставляемую ведущими брендами в этом секторе.

Описание инвестиций, информация о мощности и осуществимость;

· Определение характеристик устройства,

· Размещение в архитектурных проектах и проектировании,

· Подготовка списков устройств и оборудования,

· Оценить предложение с бюджетом

· Чертежные проекты (расчет и установка),

· Заказ и согласование импорта,

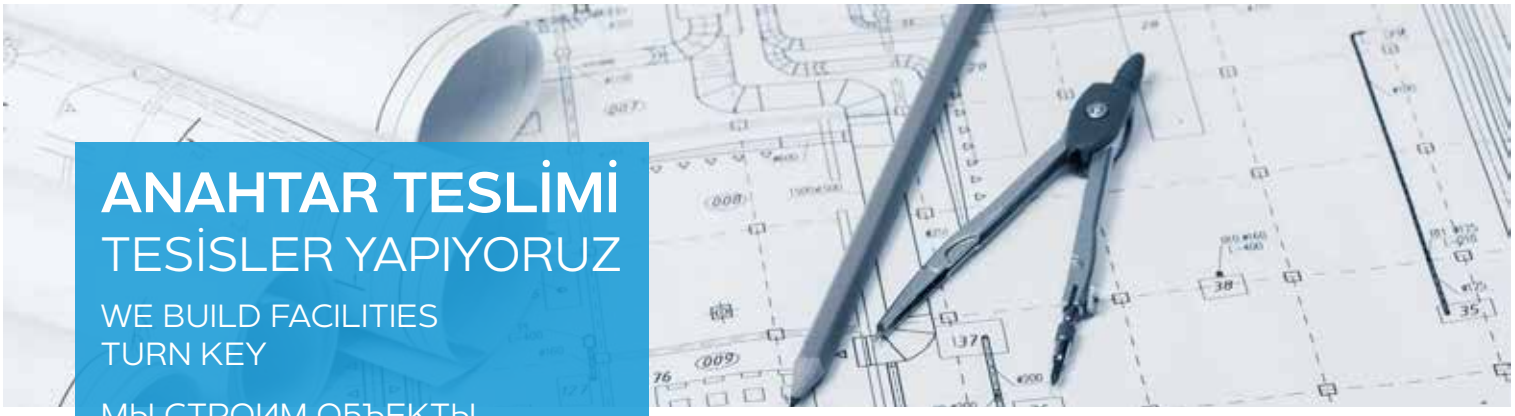
· Производственный контроль,

Координация с архитектурными и инженерными дисциплинами,

· Осмотр сборки,

· Обучение и шеф-монтаж.

Описанные вещества связаны друг с другом, что требует кропотливого изучения и инженерных работ. В итоге основная работа объекта, на который будет производиться инвестиция, должна выполняться в рамках этих статей. Таким образом, если проблемы возникают после запуска объекта, необходимо решить технические и финансовые проблемы.



ANAHTAR TESLİMİ
TESİSLER YAPIYORUZ

WE BUILD FACILITIES
TURN KEY

МЫ СТРОИМ ОБЪЕКТЫ
Повернуть ключ

PANEKS HER ZAMAN SİZİNLE

PANEKS ALWAYS WITH YOU
PANEKS ВСЕГДА С ТОБОЙ

Sizler bizim için değerlisiniz. Düşünceleriniz ve isteklerinize saygı duyarak tecrübelerimizle partneriniz olmayı istiyoruz.

Projelerinizi başından sonuna kadar izleyip değerlendirebilirsiniz.

Marka olma bilinciyle çalışan firmamız , her türlü değerlendirmenize saygı duyarak kendini geliştirmektedir.

Amacımız faaliyet konusunda Türkiye 'nin dünya markası olmaktır.

You are valuable to us. We want to be your partner with our experience, respecting your thoughts and wishes.

You can monitor and evaluate your projects from beginning to end.

Working with the awareness of being a brand, our company develops itself by respecting all your evaluations.

Our goal is to become a word bland operates on behalf of Turkey.

Вы для нас ценны. Мы хотим быть вашим партнером с нашим опытом, уважая ваши мысли и желания.

Вы можете отслеживать и оценивать свои проекты от начала до конца.

Работая с осознанием того, что мы бренд, наша компания развивается, уважая все ваши оценки.

Наша цель - стать словом, которое действует от имени Турции.

7 / 24
ÜRETİM ÇÖZÜM SERVİS

PANEKS müşteri memnuniyetinde mükemmeli yakalamak amacıyla 7 /24 hizmet vermektedir.

Tesisinizin tesliminden sonra da kontrollerimizi yaparak çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

PANEKS provides 24/7 service to achieve excellence in customer satisfaction.

We continue our work by making reguler checks after the delivery of your facility.

PANEKS предоставляет круглосуточное обслуживание без выходных, чтобы удовлетворить потребности клиентов.

Мы продолжаем нашу работу, проводя регулярные проверки после сдачи вашего объекта.

AMONYAK SOĞUTMA SİSTEMİ

(NH3) NH3 sıkıştırmalı soğutma makineleri pistonlu ve vidalı kompresör içinde kullanılır. Nh3 sisteminin soğutması Amonyak için üretilen evaplar sayesinde olur.

AMMONIA COOLING SYSTEM

(NH3) NH3 compression refrigeration machines use in reciprocating and screw compressors. The cooling of the Nh3 system is made by evaporators produced for ammonia.

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ АММИАКОМ

(NH3) Холодильные машины со сжатием NH3 используются в поршневых и винтовых компрессорах. Охлаждение системы Nh3 производится испарителями на аммиаке.

CHILLER %35 GLIKOLLU SOĞUTMA SİSTEMİ

Freon gazı ile soğutma, chıller cihazının % 35 oranında metil alkol ile salamura tanklarında su ile karıştırılarak, pompalar sayesinde sistem içinde dolaştırılması ile sağlanır. Odalardaki soğutma glıkollu su ile soğutulan evaparatörler yapılır.

CHILLER COOLING SYSTEM WITH 35% GLYCOL

Chiller device cooled with freon gas mixed with 35% methyl alcohol in brine tanks with water and circulated in the system through pumps to provide cooling. The cooling in the rooms is done with evaporators cooled with glycol water.

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ЧИЛЛЕР С 35% ГЛИКОЛЯ

Чиллер, охлаждаемый газообразным фреоном, смешивается с 35% -ным метиловым спиртом в солевых баках с водой и циркулирует в системе через насосы для обеспечения охлаждения. Охлаждение помещений осуществляется испарителями, охлаждаемыми гликолевой водой.

FREON SİSTEMLİ SOĞUTMA ÜNİTELERİ

Split ve merkezi sistem soğutma cihazları olarak kullanılır. Soğutma ve oda kapasitelerine göre tercih edilir. Küçük ve orta kapasiteli soğuk odalarda kullanılması uygundur.

FREON SYSTEM COOLING UNITS

It is used as split and central system cooling devices. It is preferred according to the cooling and room capacities. It is suitable for use in small and medium capacity cold rooms.

СИСТЕМНЫЕ ОХЛАЖДЕНИЯ FREON

Используется в качестве охлаждающих устройств сплит и центральной системы. Он предпочтителен в зависимости от охлаждающей способности и производительности помещения. Подходит для использования в холодильных камерах малой и средней мощности.

SEBZE SOĞUK ODA TESİSİ

VEGETABLE AND FRUIT COLD ROOM SYSTEMS

СИСТЕМЫ ХОЛОДНЫХ КОМНАТ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

+1 ˚C'nin bile öneminin bilinciyle hizmek vermekteyiz.

We serve with the avareness of the impartance of +1 ˚C.

Мы обслуживаем со средним значением +1 ˚C.

Tarladan alınan meyve ve sebzelerin depolanması için oluşturulacak soğuk hava depolarının optimum muhafaza koşullarını sağlayacak şekilde projelendirilerek kurulması gereklidir. Yaş sebzeler dondurulduğu zaman hücre zarları çatladığından doğal ortamlara getirildiğinde normal özellikleri kaybolmaktadır.Bu nedenle yaş meyve ve sebzelerin donma derecelerinin üzerinde muhafaza edilmesi gerekir. Bu sıcaklık dereceleri 1°C ile 15°C arasında ürün niteliğine göre ve depolama süresine göre değişir.

Projelendirme yapılırken tüm bilgiler değerlendirilerek en uygun soğuk oda oluşturulur.Meyve ve sebzelerin yapısında % 80 den fazla su bulunmaktadır. Ürünlerinde su kaybı olmaması için muhafaza edildiği ortamlarda nem oranının bu düzeylerin üzerinde olması gerekir. Ürünlerin sağlıklı muhafazası için soğutma tekniği ve izolasyon çok önemlidir.

Soğuk odalar ürün gruplarına , saklama sürelerine ve ortam şartlarına göre projelendirilir.

Önerilen;

1000 ton a kadar kapasiteli soğutma sistemlerinde Split veya merkezi sistem soğutma grupları ,

1000 ton dan daha yukarı soğutma sistemlerinde ise Glikol / Amonyak soğutma sistemlerinin kullanılması daha uygundur.

Cold storage rooms to be created for the storage of fruits and vegetables taken from the field should be designed and installed in a way that will provide optimum storage conditions. When fresh vegetables are frozen, their cell membranes crack, and their normal properties are lost when brought to natural environments. Therefore, fresh fruits and vegetables should be kept above freezing temperatures. These temperature degrees chaning between 1 ° C and 15 ° C according to the nature of the product and the storage time.

While designing, all information is evaluated and the most suitable cold room is created. Fruits and vegetables contain more than 80% water. In order to prevent water loss in the products, the humidity rate in the environments where it is stored should be above these levels. Cooling technique and insulation are very important for the healthy preservation of the products.

Cold rooms are designed according to product groups, storage times and enviromental conditions.

Suggested;

Split or centrol cooling groups in cooling systems with a capacity of up to 1000 tons,

Plycollammonia coalet sistems in cooling sistems with a compasity of mare dhan 1000 tons, it is more app ro prate to use.

Холодильные камеры, которые будут созданы для хранения фруктов и овощей, взятых с поля, должны быть спроектированы и установлены таким образом, чтобы обеспечить оптимальные условия хранения. Когда свежие овощи замораживаются, их клеточные мембраны трескаются, и их обычные свойства теряются при попадании в естественную среду. Поэтому свежие фрукты и овощи следует хранить при температуре выше нуля. Эти температурные градусы меняются от 1 ° C до 15 ° C в зависимости от типа продукта и времени хранения.

При проектировании оценивается вся информация и создается наиболее подходящая холодильная камера. Фрукты и овощи содержат более 80% воды. Чтобы предотвратить потерю воды в продуктах, уровень влажности в помещении, где они хранятся, должен быть выше этих уровней. Техника охлаждения и изоляция очень важны для здоровой сохранности продуктов.

Холодильные камеры спроектированы в соответствии с группами продуктов, сроками хранения и условиями окружающей среды.

Предлагается;

Сплит или центроллические охлаждающие группы в системах охлаждения емкостью до 1000 тонн,

Системы на основе гликолламмониевого угля в системах охлаждения с совместимостью более 1000 тонн более подходят для использования.

Tasarımdan montaja, proje uygulamasından , yönetime kadar endüstriyel soğutma, depolama ve olgunlaştırma sistemleri için tam hizmet veriyoruz. Sebze soğutma sistemleri ve sebze işleme makinaları ile birlikte entegre tesisler kuruyoruz

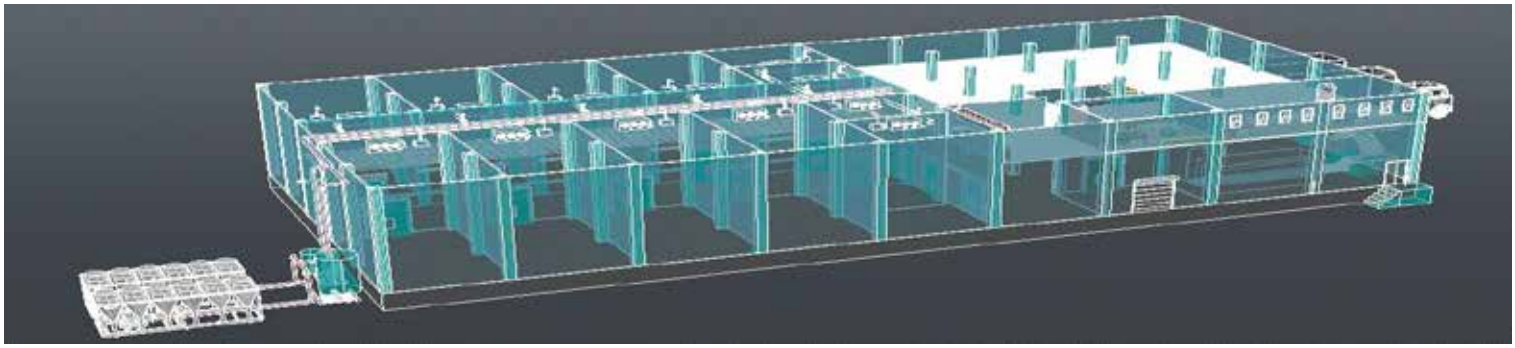
TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We provide full service for industrial cooling, storage and maturation systems from design to assembly, project implementation to management. We establish integrated facilities with vegetable cooling systems and vegetable processing machines.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы предоставляем полный спектр услуг для промышленных систем охлаждения, хранения и созревания от проектирования до сборки, от реализации проекта до управления. Мы устанавливаем интегрированные предприятия с системами охлаждения овощей и машинами для обработки овощей.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО



MEYVE SOĞUK ODA TESİSİ

VEGETABLE AND FRUIT COLD ROOM SYSTEMS

СИСТЕМЫ ХОЛОДНЫХ КОМНАТ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Meyve saklama ve muhafaza etmek tecrübe ve sorumluluk ister. Saklama ve muhafaza için doğru bilgi alınmalı ve doğru soğutma yükü hesabının yapılması gerekmektedir. Bazı ürünlerin muhafazasında nem , etilen , ve CO2 gibi ürünün kalitesini etkiliyen yan faktörler oluşmaktadır. Bu yüzden ürün çeşitleri ve saklama sürelerine göre meyve depolalama ve muhafaza odaları dizayn edilir.

Meyve kapasitelerine göre soğutma sistemleri

- Freon gazlı
- Chıller soğutma sistemli (Glıkol)
- Amonyak soğutma sistemli olarak yapılabilmektedir.
- Elma , kiraz, hurma, muz , armut gibi ürünlerin muhafaza edildiği soğuk odalarda;
- AC atmosfer kontrol sistemi
- Nemlendirme sistemi
- Etilen cihazına ihtiyaç duyulacaktır.

Ürünlerin kaliteli muhafazası ve son noktaya sevki için gerekli soğuk oda zincirlerinin de oluşturulması gerekmektedir.

Preserving and preserving fruit requires experience and responsibility. Preserving your fruits is very important to us. For protection and preservation, correct information must be obtained and the correct cooling calculation must be made. Some contain side factors that you affect, such as moisture, ethylene, and CO2. Therefore, storage and preservation are designed according to product types and storage times.

Cooling systems according to fruit capacities,

- Freon gas
- With Chiller cooling system (Glycol)
- Canbmade ammonia cooling system.
- In cold rooms where products such as apple, cherry, persimman, banana, pear
- AC atmosphere control system
- Humidification system
- An ethylene device, will be needed.

Cold room chains that are necessory for the quolity storage of products and shpping to the and poind soshould also be established.

Хранение фруктов требует опыта и ответственности. Для нас очень важно сохранить ваши фрукты. Для защиты и сохранения необходимо получить правильную информацию и сделать правильный расчет охлаждения. Некоторые из них содержат побочные факторы, на которые вы влияете, например, влажность, этилен и CO2. Таким образом, хранение и консервация разрабатываются в соответствии с типами продуктов и сроками хранения.

Системы охлаждения в зависимости от объема фруктов,

- Газ фреон
- С системой охлаждения чиллера (гликоль)
- Самостоятельная аммиачная система охлаждения.
- В холодильных камерах с такими продуктами, как яблоко, вишня, хурма, банан, груша.
- Система контроля атмосферы переменного тока
- Система увлажнения
- Потребуется устройство для этилена.

Также должны быть созданы цепочки холодильных камер, которые необходимы для качественного хранения продуктов и отгрузки в магазины.

Endüstriyel meyve soğuk hava depolarının tesisatlarını , meyve çeşitleme ve işleme makinalarının anahtar teslimi üretimini ve entegre olarak tesisin kurulumunu yapıyoruz. Bu konuda size en uygun partneriz.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We install industrial fruit cold storage facilities, turnkey production of fruit variety and processing machines, and install the facility in an integrated manner. We are the best partner for you in this regard.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы устанавливаем промышленные холодильные камеры для фруктов, производим под ключ различные сорта фруктов и оборудование для переработки, а также устанавливаем комплекс комплексно. В этом отношении мы для вас лучший партнер.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

PATATES SOĞUK ODA TESİSİ

POTATO COLD ROOM FACILITY

КАРТОФЕЛЬНАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА

PATATESİNİZİ 12 AY KALİTELİ MUHAFAZA ETMEK SİZİN ELİNİZDE...

Preserve your potatoes in quality for 12 months is in your hand...

В ваших руках сохранить картофель в качестве 12 месяцев ...

Patates muhafaza depolarında, kaliteli ürün saklamanın yolu,

- Soğuk odanın iyi tasarlanması
- İyi dizayn edilmiş hava dağıtımı, havalandırma sistemi
- Depoda çalışan sorumlu insan faktörü olacaktır.

Bunlar bir zincirin halkaları gibidir. Bu zincirin halkalarının birinde oluşabilecek olası bir aksaklık da, diğerleri tarafından giderilemez. Böyle bir durumda depolama amacına ulaşılamaz.

- Patates yumruları yaşayan, soluyan organizmalardır. Solurken karbondioksit, nem ve ısı verirler. Karbondioksit, nem ve ısının son derece yüksek düzeylere çıkmasını önlemek ve yaşayan canlı patates yumruları için uygun ortam sağlamak amacıyla patates yumruları havalandırılır.
- Patatesler, yığın halinde depolanacaksa , yığın yoğunluğu: 600 ile 650 kg/m3
- Kenevir veya naylon çuvallarda ise her çuval 50 kg, yığma yoğunluğu: 500 kg/m3 depolanır.
- Yığın yüksekliği yemeklik patateslerde 3 ile 4 mt. olmalıdır.
- Patatseler 3-4 ' C sıcaklıklarda % 90/95 nem oranlarında saklanmalıdır.
- Patatesler bu çevre koşullarının sağlanmasıyla, çeşit özelliklerine bağlı olarak, yüksek kalitede 10 – 12 aylık uzun süreli depolanabilir.

The way to store quality products in potato storage warehouses,

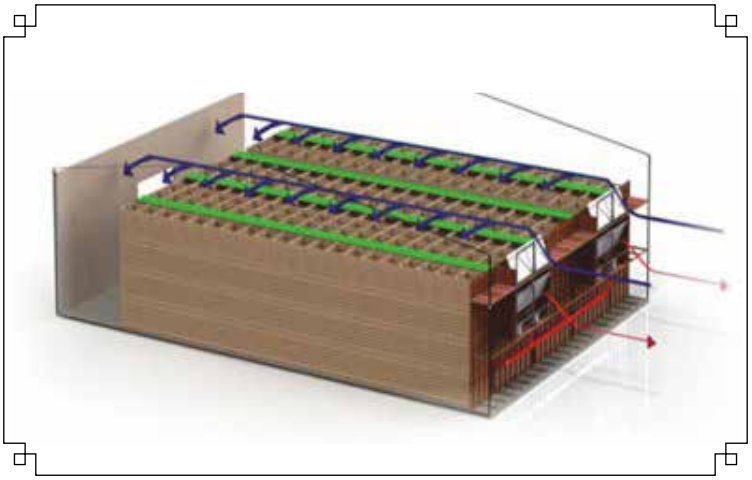
- Good design of the cold room
- Well-designed air distribution, ventilation system
- Human factor working in the warehouse there will be a responsible.
- These are like the links of a chain. A possible malfunction in one of the links of this chain cannot be rectified by the others. In such a case, the storage purpose cannot be achieved.
- Potato tubers livie, breath organisms. As they breathe, they release carbon dioxide, moisture and heat. Potato tubers are ventilated to prevent extremely high levels of carbon dioxide, humidity and heat and to provide a suitable environment for live potato tubers.
- If potatoes are to be stored in bulk, bulk density: 600 to 650 kg / m3
- In hemp or nylon sacks, each sack is 50 kg, its piling density: 500 kg / m3.
- Stack height must 3-4 ' C meters.
- Patato should be stored at'C temperatures and 90/95% humidity.
- By providing these environmental conditions, potatoes can be stored in high quality for 10 - 12 months, depending on the variety characteristics.

Способ хранения качественной продукции на складах хранения картофеля,

- Хороший дизайн холодильной камеры.
- Хорошо продуманная система распределения воздуха, вентиляции.
- Человеческий фактор, работающий на складе, будет ответственным.
- Это как звенья цепи. Возможная неисправность в одном из звеньев этой цепи не может быть устранена другими. В таком случае цель хранения не может быть достигнута.
- Клубни картофеля живые, дыхательные организмы. Во время дыхания они выделяют углекислый газ, влагу и тепло. Клубни картофеля вентилируются для предотвращения чрезвычайно высоких уровней углекислого газа, влажности и тепла, а также для создания подходящей среды для живых клубней картофеля.
- Если картофель хранится навалом, насыпная плотность: от 600 до 650 кг / м3.
- В мешках из конопли или нейлона каждый мешок весит 50 кг, плотность укладки: 500 кг / м3.
- Высота штабеля должна составлять 3-4 метра.
- Patato следует хранить при температуре ° C и влажности 90/95%.
- При соблюдении этих условий окружающей среды картофель может храниться в высоком качестве от 10 до 12 месяцев, в зависимости от сортовых характеристик.

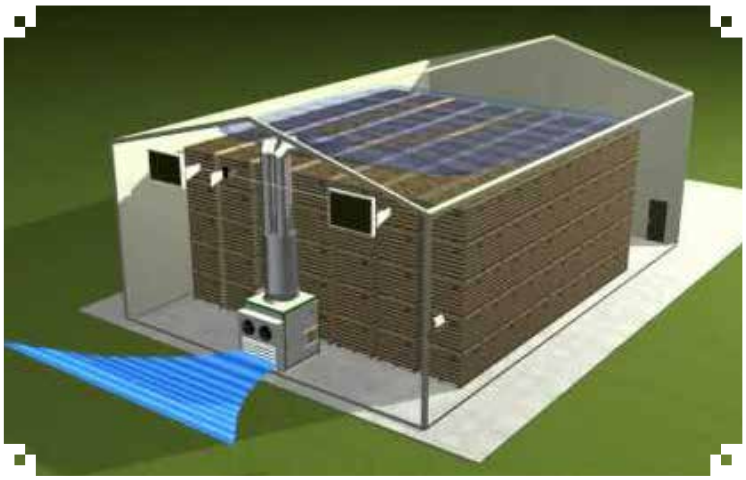
Paneks en yüksek uluslararası standartlar da soğutma, depolama ve olgunlaştırma sistemleri için ,yüksek kaliteli ve gelişmiş teknolojileri kullanan güvenilir bir firma. Kaliteli ürünlere , uzun soluklu muhafaza sağlıyoruz.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE



Paneks uses high quality and advanced technologies for cooling, storage and maturation systems up to the highest international standards. Quality protection and quality product. We provide long-term storoge with quality product.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY



Надежная компания, которая использует высокое качество и передовые технологии для систем охлаждения, хранения и созревания, соответствующие самым высоким международным стандартам. Качественная защита и качественный продукт. Обеспечиваем долгосрочную защиту.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

SOĞAN MUHAFAZA TESİSİ

ONION STORAGE FACILITY

ХРАНИЛИЩЕ ЛУКА

SOĞANINIZI 12 AY KALİTELİ MUHAFAZA ETMEK SİZİN ELİNİZDE...

Preserve your onion in quality for 12 months is in your hands...

В ваших руках сохранить качество лука в течение 12 месяцев...

Soğan muhafaza depolarında, kaliteli ürün saklamanın yolu,

- Soğuk odanın iyi tasarlanması
- İyi dizayn edilmiş hava dağıtımı, havalandırma sistemi
- Depoda çalışan sorumlu insan faktörü olacaktır.

Bunlar bir zincirin halkaları gibidir. Bu zincirin halkalarının birinde oluşabilecek olası bir aksaklık da, diğerleri tarafından giderilemez. Böyle bir durumda depolama amacına ulaşılamaz. Soğana yıl boyunca ihtiyaç duyulduğundan, iyi depolama tesislerine talep vardır. Soğanın su kaybından dolayı kilo kaybının önüne geçmek için soğuk hava deposunda ideal saklama derecesi 0-4 ° C'dir. Aynı nedenle, % 55-65'lik bir nem seviyesi de muhafaza edilmelidir. Bu yumruların ağırlığını ve tazeliğini koruyacaktır.

Normal sıcaklığın çok daha yüksek olduğu bölgelerde soğan 25 ila 31 derece C civarında saklanabilir. Soğanın taze olması ve suyu tutması için burada da nem aynı olmalıdır. Hava hızı ise ton başına 400-500 m³ /h olmalıdır. Daha önce belirtildiği gibi kurutmada amaçlanan soğan yumrusunda bulunan %87,5 oranındaki suyun %5'lik kısmının alınmasıdır.
Depoların havalandırma sistemi ve nemlendirilmesi en önemli konulardan biridir. Damperlerin konulacağı yerler havalandırma şekli ve süresi bu konuda uzman firmalar tarafından projelendirmeli ve uygulanmalıdır. Havalandırma sistemi PLC kontrollü tam otomatik çalışmalıdır.

The way to store quality products in onion storage warehouses,

- Good design of the cold room
- Well-designed air distribution, ventilation system
- Human factor working in the warehouse there will be a responsible

These are like the links of a chain. A possible malfunction in one of the links of this chain cannot be rectified by the others. In such a case, the storage purpose cannot be achieved. Since onions are needed year-round, there is a demand for good storage facilities. Onions should ideally be stored at 0-4 ° C in cold storage to prevent weight loss due to water loss same reason, a humidity level of 55-65% should also be maintained. This will preserve the weight and freshness of the tubers.
In areas where normal temperature is much higher, onions can be stored around 25 to 31 degrees C. These are essential for anyone wondering what cold storage of onions is. In order for the onion to be fresh and retain water, the humidity should be the same here. Air velocity should be 400-500 m³ / h per ton. As stated before, the purpose of drying is to take 5% of the 87.5% water in the onion tuber.
The ventilating system and humidification of the warehouses is one of the most important issues. The places where the dampers will be placed should be designed and implemented by the companies that are experts in this field, the ventilation type and duration. The ventilating system should be fully automatic with PLC control.

Способ хранения качественной продукции на складах хранения лука,

- Хороший дизайн холодильной камеры.
- Хорошо продуманная система распределения воздуха, вентиляции.
- Человеческий фактор, работающий на складе, будет ответственным

Это как звенья цепи. Возможная неисправность в одном из звеньев этой цепи не может быть устранена другими. В таком случае цель хранения не может быть достигнута.
Поскольку лук нужен круглый год, есть спрос на хорошие складские помещения. В идеале лук следует хранить при температуре 0-4 ° C в холодильнике, чтобы предотвратить потерю веса из-за потери воды, по той же причине следует поддерживать уровень влажности 55-65%. Это сохранит вес и свежесть клубней.
В регионах, где нормальная температура намного выше, лук можно хранить при температуре от 25 до 31 ° C. Это важно для тех, кто задается вопросом, что такое холодное хранение лука. Чтобы лук был свежим и удерживал воду, влажность здесь должна быть такой же. Скорость воздуха должна составлять 400-500 м³ / ч на тонну. Как указывалось ранее, цель сушки - забрать 5% 87,5% воды из клубня лука.
Система вентиляции и увлажнения складских помещений - один из важнейших вопросов. Места, где будут размещаться заслонки, должны быть спроектированы и реализованы компаниями, которые являются экспертами в этой области, тип и продолжительность вентиляции. Система вентиляции должна быть полностью автоматической с управлением ПЛК.

Soğan depolama sistemleri için özel ürünler tasarlıyor ve üretiyoruz. Soğan depolama sistemlerinin yüksek kalitesini sağlayabilmek için, iyi bir uygulama, soğutma ve havalandırma sistemi kullanılmalıdır. Soğuk oda PLC kontrol sistemi ile takip edilerek kaliteli sonuçlar alınır.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We design and manufacture special products for onion storage systems. A good proetice, cooling and ventilotion system should be used in order to ensure the high qualiyt of onion storage systems. Quality results are obtained by monitoring the cold room with a PLC control system.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы проектируем и производим важные продукты для систем хранения лука. Для обеспечения высокого качества систем хранения лука следует использовать надлежащие методы работы, систему охлаждения и вентиляции. Качественные результаты достигаются путем мониторинга холодильной камеры с помощью системы управления ПЛК.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

MUZ SARARTMA TESİSİ

BANANA RIPENING FACILTIY

УСТАНОВКА ДЛЯ СОЗРЕНИЯ БАНАНОВ

Başarılı bir olgunlaştırma işlemi için gerekli koşullar şunlardır:
Sıcaklık (Sarartma için +20°C / +28°C, Olgunlaştırma için +14°C / +20°C)
Bağıl Nem (%85 - %95)
Etilen Gazı (Sarartma için 3-10 ppm, Olgunlaştırma için 100-1000 ppm)
Hava Hareketi (Oda hacmini 1 saatte 25-30 kez dolaşacak şekilde)
Zaman (Sarartma ve Olgunlaştırma süresi 48-96 saat)
Etilen uygulaması yapıldıktan sonra 24 saat süreyle odanın kapısı kapalı tutulur. Bu süre sonunda oda havalandırılmalıdır. Ürünler tür ve çeşitlerine bağlı olarak 1-4 gün içerisinde olgunlaşarak yeme olgunluğuna ulaşır ve sararır.
Olgunlaştırma işleminde, pazar taleplerine bağlı olarak kısaltılmak ya da uzatılmak istenebilir. Bu durumda ürünün olgunlaştırılmasında kullanılacak sıcaklık derecesi seçimi çok önemlidir. Örneğin; 18°C'de 4 günde kabuk renginde değişiklik olurken, 14°C'de ise 8 günde renk dönüşümü ve olgunlaşma gerçekleşir.

The conditions required for a successful yellowing and ripening process are:
Temperature (+ 20 ° C / + 28 ° C for yellowing, + 14 ° C / + 20 ° C for ripening)
Relative Humidity (85% -95%)
Ethylene Gas (3-10 ppm for Yellowing, 100-1000 ppm for ripening)
Air Movement (Circulating the room volume 25-30 times in 1 hour)
Time (Yellowing and Maturation Time 48-96 hours)
The door of the room is kept closed for 24 hours after the application of ethylene. At the end of this period, the room should be ventilated. Depending on the species and variety, the products mature within 1-4 days, reach the eating maturity and turn yellow.
In the maturation process, it may be desirable to shorten or lengthen, depending on market demands. In this case, the choice of temperature to be used in ripening the product is very important. For example; While there is a change in the skin color in 4 days at 18 ° C, color transformation and maturation occur in 8 days at 14 ° C.

словия, необходимые для успешного процесса пожелтения и созревания:
Температура (+ 20 ° C / + 28 ° C для пожелтения, + 14 ° C / + 20 ° C для созревания)
Относительная влажность (85% -95%)
Этиленовый газ (3-10 частей на миллион для пожелтения, 100-1000 частей на миллион для созревания)
Движение воздуха (циркуляция объема помещения 25-30 раз за 1 час)
Время (время пожелтения и созревания 48-96 часов)
Дверь комнаты держат закрытой в течение 24 часов после нанесения этилена. По окончании этого периода комнату следует проветрить. В зависимости от вида и сорта продукты созревают в течение 1-4 дней, достигают пищевой зрелости и желтеют.
В процессе созревания может быть желательно сократить или удлинить, в зависимости от требований рынка. В этом случае очень важен выбор температуры для созревания продукта. Например; Хотя изменение цвета кожи происходит через 4 дня при 18 ° C, изменение цвета и созревание происходит за 8 дней при 14 ° C.

Yenilikçiyiz ve sürekli olarak soğutma, depolama ve olgunlaştırma sistemlerimizi iyileştirmeye çalışıyoruz.
Müşterilerimizin ihtiyaçlarını göz önüne alarak, onlara özel çözümler geliştiririz.
Yeni yüksek verimli ve uygun maliyetli çözümler buluyor ve önde gelen ekipman üreticileri ile işbirliği yapıyor, soğutma ve diğer sektörlerdeki yükselen eğilimleri takip ediyoruz.

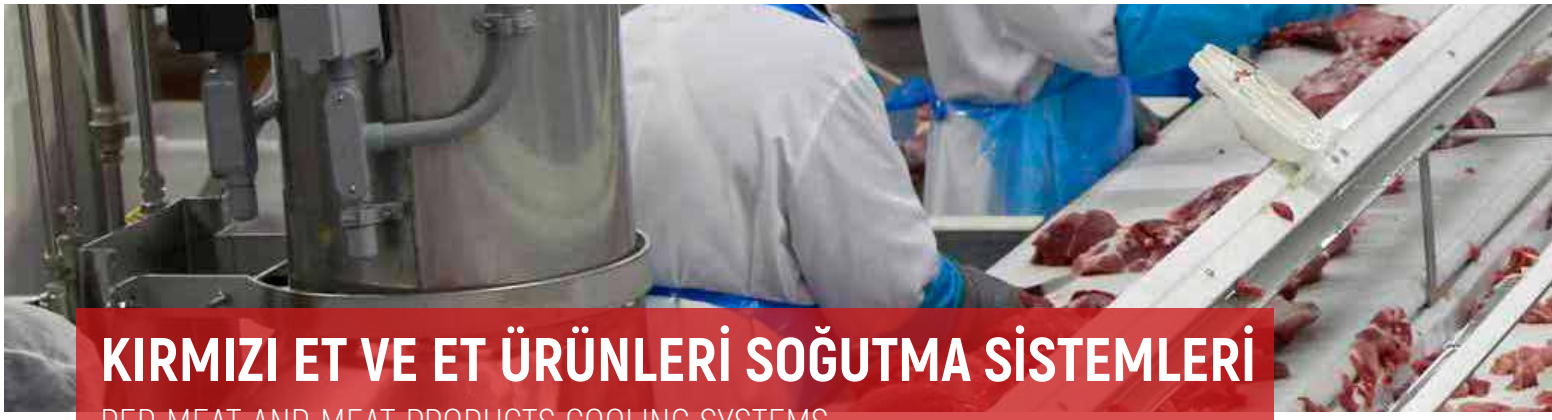
TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We are innovative and constantly strive to improve our cooling, storage and maturation systems. Considering the needs of our customers, we develop speciol solution for them.
We find new high-efficient and cost-effective solutions and follow rising trends in refrigeration and other industries by collaborating with leading equipment manufacturers.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы новаторски и постоянно стремимся улучшать наши системы охлаждения, хранения и созревания. Мы полностью погружаемся в потребности наших клиентов и разрабатываем индивидуальные решения. Мы находим новые энергоэффективные и экономичные решения и следим за растущими тенденциями в холодильной и других отраслях, сотрудничая с ведущими производителями оборудования.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО



KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ

RED MEAT AND MEAT PRODUCTS COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ КРАСНОГО МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Kırmızı Et Soğuk Hava Depoları etin kullanım amacına göre projelendirilir.
Etin üretiminden tüketimine kadar soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekir. Hayvanların etinde, olası bir hastalık veya bozulmasına sebep olacak mikroorganizmalar yoksa dahi kesiminden sonra, çok kısa bir zaman içerisinde etlere birçok mikrop bulaşabilir.
Bu durum etlerin bozulmasına yol açar. Dolayısıyla etin kesim işlemi gerçekleştiğinde etin 0 ˚ C ila -1,7˚C arasında ve %95 oranında nem içeren soğuk hava koşullarında muhafaza edilmesi gerekir. Bu durum hem etin kararmasını engeller hem de olası bir mikrobun bulaşıp yayılmasını engeller. Bu hava koşulları et soğuk hava deposu sayesinde sağlanabilir. Soğuk hava depoları ile ürünleriniz bozulmadan uzun bir süre muhafaza edilir.
Et soğutma sistemleri

- Yavaş ve basamaklı soğutma
- Hızlı soğutma
- Çok hızlı soğutma
- Şok soğutma olarak yapılmaktadır.
- Soğuk odalar PLC ile kontrol edilmektedir.

Red Meat Cold Storage Depots design according to the purpose use of meat.
Meat should be kept in cold weather conditions from production to consumption. Even if there are no microorganisms in the meat of the animals that will cause a possible disease or deterioration, many microbes can be transmitted to the meat in a very short time after slaughter.
This situation causes meat to spoil. Therefore, when the meat is slaughtered, it must be stored between 0 ˚ C and - 1.7 ˚ C and in cold weather conditions containing 95% humidity. This situation both prevents the meat from browning and prevents a possible microbe contamination and spread. These weather conditions can be achieved thanks to the meat cold storage. Your products are stared in cold storage for long time.

- Meat cooling systems
- Slow and gra dual cooling
- Fast cooling
- Very fast cooling
- Shock cooling made with them
- Cold rooms are controlled by PLC.

Холодильные склады для красного мяса проектируются в соответствии с целевым назначением мяса.
От производства до потребления мясо следует хранить в холодных погодных условиях. Даже если в мясе животных нет микроорганизмов, которые могут вызвать заболевание или ухудшение состояния, многие микробы могут передаваться в мясо через очень короткое время после убоя.
В этой ситуации мясо портится. Поэтому при забое мясо необходимо хранить при температуре от 0 ° C до -1,7 ° C и в холодных погодных условиях с влажностью 95%. Это предотвращает потемнение мяса и возможное заражение и распространение микробов. Эти погодные условия могут быть достигнуты благодаря хранению мяса в холодильнике. Ваша продукция долгое время хранится в холодильнике.

- Системы охлаждения мяса
- Медленное и двойное охлаждение
- Быстрое охлаждение
- Очень быстрое охлаждение
- С их помощью шоковое охлаждение
- Холодильные камеры контролируются ПЛК.

Et ve et ürünleri üretimi için gerekli tüm ekipmanların temini, uygulanması ve komple soğutma sistemlerini içeren entegre et tesisleri kuruyoruz. Tesis, PLC sistem ile kontrol edilebilir. Ürünlerin giriş ve çıkışlarına kadar tüm hareketleri kontrol ve kayıt altında tutabilirsiniz.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We establish integrated meat facilities that include the supply, application and complete cooling systems of all equipment required for meat and meat products production. The facility can be control by a PLC system. All movements of the products until their entry and exit can keep be kept under control and recording.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы создаем интегрированные мясные предприятия, которые включают в себя поставку, применение и полные системы охлаждения всего оборудования, необходимого для производства мяса и мясных продуктов. Объект управляется системой PLC. Все перемещения продуктов до их входа и выхода контролируются и регистрируются.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

KANATLI HAYVAN ÜRÜNLERİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ

POULTRY PRODUCTS COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Tavuk-Ördek – kaz gibi kanatlı hayvanlar kesimden sonra hızlı bir şekilde soğutulmalı ve muhafaza edilmesi gerekmektedir. Firmamızın uzmanlığı sayesinde standartlara uygun olan kapasitede, fonksiyonel soğutmanın doğru çalışmasını sağlar.Soğuk zincir kuralına uygun hareket edilerek ürünlerin raf ömrü korunur.

Kanatlı hayvan soğutma sistemleri;

- Ön soğutma sistemi,
- Şok soğutma sistemi
- Dondurulmuş ürün soğuk odası olarak dizayn edilir.
- Soğuk odalar PLC ile kontrol edilmektedir.

Poultry animals such as Chicken, Duck and goose should be cooled quickly after slaughter and kept. Thanks to its processes and expertise, our company ensures the correct functioning of functional refrigeration at a capacity that complies with the standards. The shelf life of the products is protected by complying with the cold chain rule.

Poultry cooling systems

Pre-cooling system

Shock cooling system

- The frozen products design as a cold room.
- Cold rooms are controlled by PLC.

Домашние птицы, такие как курица, утка и гусь, должны быть быстро охлаждены после убоя и сохранены. Благодаря своим процессам и опыту наша компания обеспечивает правильное функционирование функционального холодильного оборудования с производительностью, соответствующей стандартам. Срок годности продуктов обеспечивается соблюдением правил холодовой цепи.

Системы охлаждения птицы

Система предварительного охлаждения

Система охлаждения шока

- Замороженные продукты оформляются как холодильная камера.
- Холодильные камеры контролируются ПЛК.

Kanatlı et ürünleri üretimi için gerekli tüm ekipmanların temini, uygulanması ve komple soğutma sistemlerini içeren entegre tesisleri kuruyoruz. Tesisimiz PLC sistem ile kontrol edilebilir. Ürünlerin giriş ve çıkışlarına kadar tüm hareketleri kontrol ve kayıt altında tutulabilir.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We establish integrated facilities that include the supply, application and complete cooling systems of all necessary equipment for the production of poultry meat products. Our facility can control by a PLC system. All movements of the products until their entry and exit can be kept under control and recording.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы создаем интегрированные производственные мощности, которые включают в себя поставку, применение и комплектные системы охлаждения всего необходимого оборудования для производства продуктов из белого мяса птицы. Наш объект управляется системой PLC. Все перемещения продуктов до их входа и выхода контролируются и регистрируются.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

BALIK ÜRÜNLERİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ

FISH PRODUCTS COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Su ürünleri bozulmayı geciktirmek amacı ile dondururlar.
Balıkların dondurulması ürünün muhafaza edilmesi açısından en iyi bir yöntemdir.
Balıkların bünyesinde yaklaşık % 60-80 su bulunmaktadır.
Ette bulunan bu su -1 ile -3 ˚ C arasında donmaya başlar.
Balıkların dondurulma sıcaklığının ürünün kalitesi üzerine etkisi büyüktür.
Hızlı dondurma ile ürünün kalitesi muhafaza edilmiş olur.
Hızlı dondurmada ürün sıcaklığı 0 ile 5C ye iki saat içerisinde ulaşmış olmalı ve dondurma işlemi tamamlandığında ürünün en sıcak noktasının -20 ˚ C olması gerekir.
Balıkların dondurulduktan sonra depo sıcaklığı –30 ˚ C olmalı ve balığın merkezi sıcaklığının -20 ˚ C den yüksek olmamalıdır.
Balıkların satış noktalarına kadarki sevklerinde soğuk zincir kuralları uygulanmalıdır.
Balık soğuk oda PLC ile kontrol edilir.

Fishery products freeze to delay spoilage.
Freezing fish is the best way to preserve the product.
There is approximately 60-80% water in the body of the fish.
This water in meat starts to freeze between -1 and -3C.
Freezing temperature of fish has a great effect on the quality of the product.
The quality of the product is preserved with fast freezing.
The temperature of the product should reach 0 to 5C within two hours, and the hottest point of the product should be 20C when the freezing process is completed In fast freezing .
The storage temperature should be –30C and the central temperature of the fish should not be higher than -20C After the fish are frozen.
Cold chain rules should be applied for the shipment of fish to the sales points.
Fish cold room is controlled by PLC.

Продукты рыболовства замораживаются для предотвращения порчи.
Заморозка рыбы - лучший способ сохранить продукт.
В теле рыбы примерно 60-80% воды.
Вода в мясе начинает замерзать при температуре от -1 до -3 ° C.
Температура замерзания рыбы очень сильно влияет на качество продукта.
Качество продукта сохраняется при быстрой заморозке.
Температура продукта должна достигать 0-5 ° C в течение двух часов, а самая горячая точка продукта должна быть 20 ° C, когда процесс замораживания завершен. При быстром замораживании.
Температура хранения должна быть –30C, а центральная температура рыбы не должна быть выше -20C после замораживания рыбы.
При отгрузке рыбы в торговые точки должны применяться правила холодовой цепи.
Холодильная камера для рыбы управляется ПЛК.

Balık ürünleri muhafaza ve üretimi için gerekli tüm ekipmanların temini , uygulanması ile komple soğutma sistemlerini içeren entegre tesisleri kuruyoruz. Tesis PLC sistem ile kontrol edilebilir. Ürünlerin giriş ve çıkışlarına kadar tüm hareketleri kontrol ve kayıt altında tutulabilir.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We establish integrated facilities that include complete cooling systems with the supply and implementation of all necessary equipment for the preservation and production of fish products. You can be control all the facility by a PLC systems movements of the products, from the entrance and exit of the products, can be kept under control and recording.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы создаем комплексные объекты, которые включают в себя полные системы охлаждения с поставкой и внедрением всего необходимого оборудования для хранения и производства рыбной продукции. Объект управляется системой ПЛК, и все движения продуктов от входа и выхода продуктов находятся под контролем и записью.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ

MILK and MILK PRODUCTS COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Sütün soğutulması, kalitesinin korunması, bakteri üremesinin önlenmesi ve işleme sırasında ortaya çıkabilecek sorunların önlenmesi için şarttır. Süt ve Süt Ürünlerinin bozulma süresi diğer gıda ürünlerinin bozulma sürelerinden daha kısadır. Süt ürünlerinin içindeki mikro organizmalar belirli derecelerin altında ürünün bozulmasına neden olmaktadır. Bu nedenle süt ve süt ürünlerinizin daha sağlıklı ve uzun ömürlü olması için Süt Soğuk Hava Depolarında muhafaza edilmesi gerekmektedir. Her bir kullanım alanı için soğutma ve saklama şekilleri projelendirilmektedir.

UYGULAMA ALANLARI

- Çiğ süt ön soğutma ve depolama
- Yoğurt hızlı ön soğutma odaları
- Peynir için soğuk odalar
- Tereyağ için donmuş muhafaza odaları
- İnkübasyon odaları için soğutma ve ısıtma
- Ayran depolama
- PLC/SCADA sistemi sayesinde uzaktan kontrol ve izleme

Cooling of milk is essential for preserving its quality, preventing bacterial growth and preventing negative changes that may arise during processing. The spoilage risk of Milk and Dairy Products is shorter than the spoilage times of other food products. Microorganisms in dairy products cause deterioration of the product below certain degrees. For this reason, your Milk and Dairy products should be kept in Milk Cold Storage Depots for healthier and longer life. Cooling and storage methods are designed for each usage area.

SCOPE OF APPLICATION

- Raw milk pre-cooling and storage
- Yoghurt fast pre-cooling rooms
- Cold rooms for cheese
- Frozen storage rooms for butter
- Cooling and heating for incubation rooms
- Buttermilk storage
- Remote control and monitoring with PLC / SCADA system

Охлаждение молока необходимо для сохранения его качества, предотвращения роста бактерий и предотвращения негативных изменений, которые могут возникнуть во время обработки. Риск порчи молока и молочных продуктов ниже, чем время порчи других пищевых продуктов. Микроорганизмы в молочных продуктах вызывают ухудшение качества продукта ниже определенной степени. По этой причине ваше молоко и молочные продукты следует хранить в холодильных складах для молока, чтобы они были здоровыми и долгими. Способы охлаждения и хранения разработаны для каждой области использования.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предварительное охлаждение и хранение сырого молока
Комнаты быстрого охлаждения йогурта
Холодильные камеры для сыра
- Замороженные склады для масла
Охлаждение и обогрев инкубационных комнат
- Хранение пахты
Удаленное управление и мониторинг с помощью системы

Gıda sektörüne ve süt ürünleri üretimine yönelik soğuk odalar , ekipman üretimi ve tedariki konusunda anahtar teslimi tesisler kuruyoruz. Gıda makinaları üretiminde dünyanın kaliteli firmaları ile iş birliği içindeyiz.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

We make cold rooms for milk products, tunkey facilities for equipmelt production and supply.
We are in cooperation with the world's quality companies in the production of food machinery.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Мы создаем объекты под ключ для производства холодильных камер, производства и поставки оборудования для пищевой промышленности, а также молочных продуктов и молочных продуктов.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

DONDURULMUŞ ÜRÜN SOĞUK ODALARI

FROZEN PRODUCT COLD ROOMS

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ХОЛОДНЫЕ КОМНАТЫ

Donmuş muhafaza depolarıdır, önceden şoklama işlemine tabii tutularak dondurulmuş ürünlerin saklandığı depolama şeklidir.-40°C'de yapılan hızlı dondurma olan yüksek dondurma işleminden sonra dondurucu odalarında (Deepfreeze Depolama Odaları) muhafaza edilecektir.
Dondurucu odalarda dondurulmuş meyveler, sebzeler, dondurulmuş etler, tavuk, balık ve dondurulmuş fırınlar, dondurulmuş gıdalar, vb. gibi birçok farklı ürün saklanır
-18°C ile -22°C sıcaklık arasında koşullandırılması gerekir.
Saklama süreleri ürün niteliğine göre ve depolama süresine göre değişir.
Uygun bir sıcaklık seviyesi sağlandığı takdirde, saklanan ürünler saklanma süreleri boyunca bozulma riski olmadan muhafaza edilmiş olacaktır.
Donmuş muhafaza odaların da sağlıklı muhafaza için panel kalınlığı 15 cm. den az olmamalıdır.
Uygulamalar
- Ön soğutma odaları
- Ürün şok odaları
- Üretim makinaları için soğutma sistemleri
- PLC kumana sistemi ile kontrol

They are frozen storage storages, it is a storage type where frozen products are stored by subjecting to pre-freezing process. They will be stored in freezer rooms (Deepfreeze Storage Rooms) after high freezing process, which is fast freezing at -40 ° C.
Frozen Fruits, Vegetables, Frozen Meats, Chicken, Fish and Frozen Ovens, Frozen Foods, etc. in freezer rooms. Many different products are stored, such as
It must be conditioned between -18 ° C and -22 ° C.
Storage times vary according to the nature of the product and the storage period.
Provided a suitable temperature level is maintained, the stored products will be preserved without the risk of deterioration during their storage period.
The frozen storage rooms panel thickness shouldn't beless than 15 cm for healty protection.
Apps
- Pre-cooling rooms
- Product shock rooms
- Cooling systems for production machines
- Control with PLC control system

Это замороженные хранилища, это тип хранилища, в котором замороженные продукты хранятся с использованием процесса предварительного замораживания. Они будут храниться в морозильных камерах (Deepfreeze Storage Rooms) после процесса сильного замораживания, то есть быстрого замораживания при -40 ° C.
Замороженные фрукты, овощи, замороженное мясо, курица, рыба и замороженные печи, замороженные продукты и т. Д. В морозильных камерах. Хранится много разных продуктов, например
Температура воздуха должна составлять от -18 ° C до -22 ° C.
Срок хранения зависит от типа продукта и срока хранения.
При поддержании подходящего уровня температуры хранящиеся продукты будут сохранены без риска порчи в течение периода хранения.
Толщина панелей морозильных складов должна быть не менее 15 см для защиты от повреждений.
Программы
- Комнаты предварительного охлаждения
- Продуктовые шоковые комнаты
- Системы охлаждения для производственных машин.
- Управление с помощью системы управления PLC

Donmuş muhafaza depolarıdır, önceden şoklama işlemine tabii tutularak dondurulmuş ürünlerin saklandığı depolama şeklidir.
Donmuş muhafaza depolarının, standart olarak -18°C ile -22°C sıcaklık arasında koşullandırılması gerekir.
Saklama süreleri ürün niteliğine göre ve depolama süresine göre değişir.
Uygun bir sıcaklık seviyesi sağlandığı takdirde, saklanan ürünler saklanma süreleri boyunca bozulma riski olmadan muhafaza edilmiş olacaktır.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

They are frozen storage warehouses, a storage type in which frozen products are stored by subjecting to pre-freezing.
Frozen storage rooms should be conditioned between -18 ° C and -22 ° C as standard.
Storage times vary according to the qualification of the product and the storage period.
If a suitable temperature level is maintained, the stored products will be preserved without the risk of deterioration during their storage.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Это склады для хранения замороженных продуктов, тип хранилища, в котором замороженные продукты хранятся с предварительным замораживанием.
Холодильные складские помещения должны иметь стандартную температуру от -18 ° C до -22 ° C.
Срок хранения зависит от типа продукта и срока хранения.
Если поддерживается подходящий уровень температуры, хранящиеся продукты будут сохранены без риска порчи во время хранения.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

LOJİSTİK SOĞUK HAVA TESİSLERİ

LOGISTICS COLD AIR FACILITIES

ЛОГИСТИКА ХОЛОДНЫЙ ВОЗДУХ

Gıda kodeksinde, gıda maddelerinin, hangi ısı derecesinde depolama ve dağıtım yapılacağının standartları belirlenmiştir. Isı kontrollü dağıtım kanalı ile yine ısı kontrollü depolama alanlarına getirilip son noktada ısı kontrollü mikro dağıtım kanalı ile bu konuda eğitim almış profesyonel personel ile taşınması logistik depoların önemini göstermektedir.. Üreticilerin ve hizmet alanların bu konuda doğru maliyet planlaması ile doğru tedarikçiyi seçmesi büyük önem taşımaktır. Doğru tedarikçi seçilip denetlenir ise lojistik esnasında oluşan israfın önüne geçilecektir.

Bu nedenle lojistik depolarda Üç ayrı ısı rejimine göre depolama hizmeti verilmelidir bunlar +4 derece , -18 derece ve + 18 derece depolama alanlarıdır ile her türlü gıda ürününü muhafaza edilmelidir. Depolama alanlarının ısı düzeyleri online olarak takip edilmelidir.

Uygulama alanları

- Yükleme ve boşaltma Alanının soğutulması
- Pozitif ve negatif soğuk odaların soğutulması
- HACCP standartlarına uygun ürünler ve evaparatörler
- PLC uzaktan kumanda sistemleri

The standards for the temproture and distrbution of food stuffs are detmined in the food cadex. The importance of logistic warehouses is that they are brought to the temperature controlled storage areas with the heat-controlled distribution channel and transported with the prodessianol personnel trained in this subject with the temperature-controlled micro distribution channel. If the right supplier is selected and inspected, the waste during logistics will be prevented.

For this reason, storage services should be provided in logistics warehouses according to three different temperature regimes. All kinds of food products should be stored with +4 degrees, -18 degrees and +18 degrees storage areas. The temperature levels of the storage areas should be monitored online.

Scope of application

- Cooling the loading and unloading area

Cooling positive and negative cold rooms

Products and evaporators that comply with HACCP standards

PLC remote control systems

В пищевом кодексе определены стандарты, при которых будут храниться и распространяться пищевые продукты. Важность логистических складов заключается в том, что они доставляются в складские помещения с контролируемой температурой с регулируемым каналом распределения и транспортируются сознательным персоналом, обученным этому предмету, с помощью микроканала распределения с контролируемой температурой. Если правильный поставщик будет выбран и проверен, потери во время логистики будут предотвращены.

По этой причине услуги по хранению на логистических складах должны предоставляться в трех различных температурных режимах. Все виды пищевых продуктов следует хранить с зонами хранения +4, -18 и +18 градусов. За температурным режимом складских помещений следует следить в режиме онлайн.

Область применения

- Охлаждение зоны погрузки и разгрузки

Охлаждение положительных и отрицательных холодильных камер

Продукция и испарители, соответствующие стандартам HACCP

Системы дистанционного управления ПЛК

Malların kalitesi büyük ölçüde güvenilir sıcaklık rejimlerine sahip yüksek kaliteli soğutma sistemlerine bağlıdır.

En uygun teknolojik parametreler seçilerek sağlayarak tüm soğutma sistemlerine doğru bir şekilde uygulanır. Bu şekilde, bir toptancıya veya perakendeciye veya doğrudan son tüketiciye dağıtılan malların teknolojik parametreleri ve dolayısıyla kalitesi garanti altına alınır.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

The quality of the goods largely depends on high-quality cooling systems with reliable temperature regimes.

The most oppropriate technolopical parameters are selected and applied cariectly to all coling systems
In this way, the technological parameters and hence the quality of the goods distributed to a wholesaler or retailer or directly to the end consumer are guaranteed.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Качество товара во многом зависит от качественных систем охлаждения с надежными температурными режимами.

Все системы охлаждения правильно выбраны и применяются с учетом наиболее подходящих технологических параметров. Таким образом, гарантируются технологические параметры и, следовательно, качество товаров, поставляемых оптовому или розничному продавцу или непосредственно конечному потребителю.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

İLAÇ SOĞUK ODA SİSTEMLERİ

PHARMACEUTICAL COLD ROOM SYSTEMS

ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ ХОЛОДНЫХ КОМНАТ

AŞI odası ve ilaç muhafaza odaları uzman kuruluşlar tarafından projelendirilmeli ve aynı zamanda aşıların uygun ortamda saklanabilmesi adına sistematik şekilde stoklanmaya elverişli olarak tasarlanması gereklidir. Aşıların raflara düzenli ve duvara mesafeli şekilde dizilmesi, aşı odasının net hacmi brüt hacminin yarısı kadar olduğu için fazla doldurulmaması ve gereksiz farklı malzemelerin alanda stoklanmaması gerekir. Ayrıca en az 1mt kadar aşıların evaparatörden uzağa yerleştirilmesi gibi hususlar, muhafaza edilecek aşıların doğru koşullarda saklanması ve raf ömrü boyunca korunabilmesi için önemli detaylardır.

İlaç Soğuk Hava Depoları; aşılar gibi hassas ilaçların dahil olduğu, medikal ürünlerin, steril bir ortamda muhafaza edilmesini sağlar. Ayrıca İlaç Soğuk Hava Depolarına bu tip ürünlerin hassasiyeti nedeniyle bazı alarm uyarı sistemleri dahil edilir.

The vaccine room and drug storage rooms should be designed by specialist organizations and at the same time, they should be designed to be systematically stocked so that the vaccines can be stored in a suitable environment. Vaccines should be arranged on the shelves regularly and at a distance from the wall, the vaccine chamber should not be overfilled as the net volume is half of its gross volume and unnecessary different materials should not be stocked in the area. In addition, issues such as placing at least 1mt of vaccines away from the evaporator are important details for keeping the vaccines to be kept in the right conditions and protecting them throughout their shelf life.

Pharmaceutical Cold Storage; It ensures that medical products, including sensitive drugs such as vaccines, are kept in a sterile environment. In addition, some alarm warning systems are included in Pharmaceutical Cold Storage Depots due to the sensitivity of such products.

Помещение для вакцин и помещения для хранения лекарств должны быть спроектированы специализированными организациями, и в то же время они должны быть спроектированы так, чтобы их можно было систематически хранить, чтобы вакцины можно было хранить в подходящей среде. Вакцины следует размещать на полках регулярно и на некотором расстоянии от стены, камера для вакцины не должна быть переполнена, поскольку чистый объем составляет половину ее общего объема, и ненужные различные материалы не должны храниться в этой области. Кроме того, такие вопросы, как размещение не менее 1 тонны вакцин от испарителя, являются важными деталями для поддержания вакцин в правильных условиях и защиты их на протяжении всего срока хранения.

Фармацевтические холодильные камеры; Это гарантирует, что медицинские продукты, включая чувствительные лекарства, такие как вакцины, хранятся в стерильной среде. Кроме того, некоторые системы аварийного оповещения включены в фармацевтические холодильные склады из-за чувствительности таких продуктов.

İlaç Soğuk Hava Deposu ; Soğuk zincir gereken bütün medikal ürünlerin uygun koşullarda muhafaza edilebilmelerine uygun olarak üretilmiştir.

Kullanım Alanı: İlaç Sektörü
Çalışma Sıcaklığı: t = 5°C
Sıcaklık Aralığı: 5°C / -30°C

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

Pharmaceutical Cold Storage; It is produced in a way that all medical products that require a cold chain can be stored under suitable conditions.

Usage Area: Pharmaceutical Industry
Working Temperature: t = 5 ° C
Temperature Range: 5 ° C / -30 ° C

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Фармацевтические холодильные камеры; Он производится таким образом, что все медицинские продукты, требующие холодовой цепи, могут храниться в подходящих условиях.

Область использования: фармацевтика
Рабочая температура: t = 5 ° C
Диапазон температур: 5 ° C / -30 ° C

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

MOBİL KONTEYNER SOĞUK ODALAR

MOBILE CONTAINER COLD ROOMS

МОБИЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ХОЛОДНЫЕ КОМНАТЫ

Konteyner mobil soğuk oda ve depo ürünlerimiz, taşınabilir özelliğe sahip 40 ve 20 lik konteyner depolar oldukları gibi tekerlekli romörk üzerinde özel muhafazalı olarakda üretilmektedir.

Talebe göre ; et, balık, tavuk, içecek, buz, meyve, sebze , ilaç ve aşı depolama için kullanılmaktadır.

Hızlı soğutma, soğuk muhafaza, donmuş muhafaza ve şok ünitesi olarak kendi içinde dört farklı ihtiyaç için dört ayrı sistem oluşturulur.

Şebeke elektiği ve jenaratör sistemi ile enerji sağlanır.

Uygulama şekilleri

- 20 lik konteyner soğuk oda
- 40 lık konteyner soğuk oda
- Mobil hareketli soğuk oda
- Aşı muhafaza için soğuk oda

olarak projelendirilir.

Our container mobile cold room and warehouse products are produced as portable containers of 40 and 20, as well as specially protected on wheeled trailers.

According to the demand; It is uses for meat, fish, poultry, drink ice, fruit, vegetable, medicine and vaccine storage and preservation.

It is composed of four separate sections for four different needs as quick cooling, cold storage, frozen storage and shock unit.

Energy is provided by the network electricity and generator system.

Application forms

- 20 'container cold room
- 40 'container cold room
- Mobile moving cold room
- The vaccine is designed as a cold room for preservation.

Наши контейнерные мобильные холодильные камеры и складские продукты производятся в виде переносных контейнеров 40 и 20, а также со специальной защитой на колесных прицепах.

По запросу; Он используется для хранения и консервирования мяса, рыбы, птицы, напитков, льда, фруктов, овощей, лекарств и вакцин.

Он состоит из четырех отдельных секций для четырех различных нужд, таких как быстрое охлаждение, холодное хранение, замороженное хранение и шоковая установка.

Энергия вырабатывается сетью электричества и системой генерации.

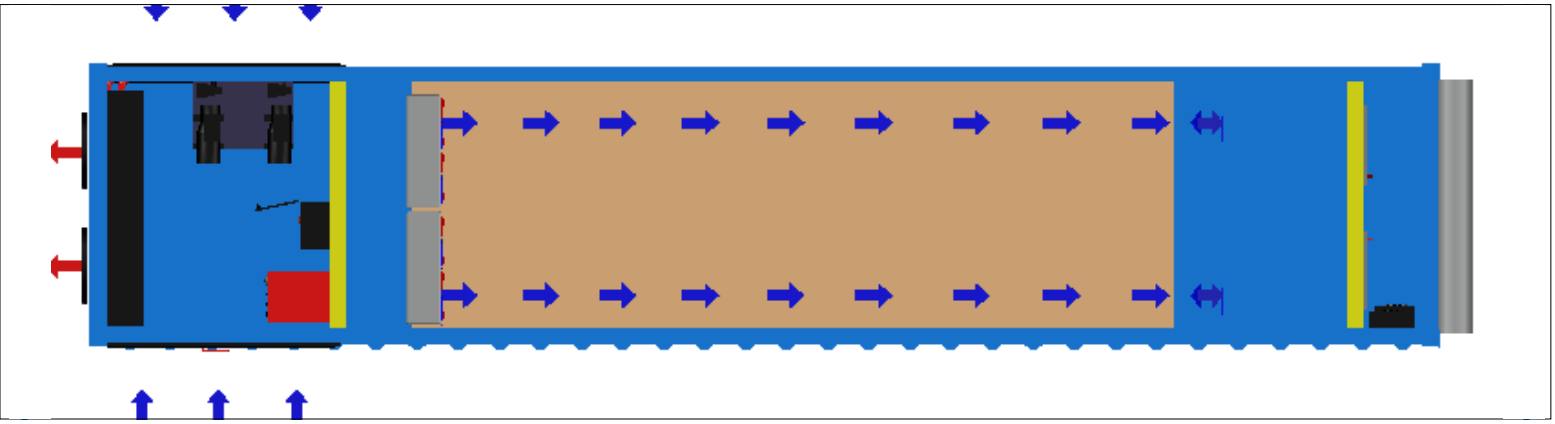
Заявки

20-ти футовая холодильная камера

40-футовая холодильная камера

Передвижная холодильная камера

- Вакцина спроектирована как холодильная камера для хранения.



Dolaşım sertifikasına sahip konteynerler kullanılarak üretimi gerçekleştirilen mobil odalarımız, yüksek yoğunluklu poliüretan dolgulu soğuk oda panelleri ve özel tasarıma sahip soğutma cihazlarının bütünleşmesi ile imal edilmektedir.
Hızlı soğutma, soğuk muhafaza, donmuş muhafaza ve şok ünitesi olarak kendi içinde dört farklı ihtiyaç için dört ayrı tasarımdan oluşturulur.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

Our mobile rooms, which are produced using containers with circulation certificate, are manufactured by the integration of high density polyurethane filled cold room panels and specially designed cooling devices.
It is formed in four separate desing for four different needs as quick cooling, cold storage, frozen storage and shock unit.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Наши мобильные камеры, которые производятся с использованием контейнеров с сертификатом циркуляции, производятся путем интеграции панелей холодильных камер с полиуретаном высокой плотности и специально разработанных охлаждающих устройств. Он состоит из четырех отдельных секций для четырех различных нужд, таких как быстрое охлаждение, холодное хранение, замороженное хранение и шоковая установка.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

ATMOSFER KONTROLLU SOĞUK ODALAR

ATMOSPHERE CONTROLLED COLD ROOMS

ХОЛОДНЫЕ КОМНАТЫ С УПРАВЛЕНИЕМ АТМОСФЕРОЙ

Atmosfer Kontrollü Soğuk Depolarda; taze meyve ve sebzelerin kaliteli muhafazası için, Normal atmosfer soğuk depo koşullarından farklı; oksijen-karbondioksit-azot oranlarında depolanan bir muhafaza sistemidir.
Kontrollü Atmosfer Teknolojisinde meyve ve sebzeler genel olarak normal atmosfer depolarından daha düşük oksijen ve daha yüksek karbondioksit oranlarında muhafaza edilerek depolanırlar. Depolanan meyve ye bağlı olarak bazen depo ortamından etilenin uzaklaştırılması da yapılabilmektedir. Kontrollü Atmosfer Teknolojisinde gaz sızdırmazlık çok önemlidir; bu sistemin uygulanacağı depolarda gaz sızdırmazlığın çok iyi yapılması için Atmosfer Kontrollü Ekipmanlarına ve Otomasyonuna ihtiyaç vardır.
Kontrollü Atmosfer teknolojisi kullanılarak meyve – sebzelerin muhafazada edilmesi ile ürünlerin solunumları azaldığı ve metabolizmaları yavaşladığı için meyve ve sebzeler, normal atmosfer koşullarında muhafaza edilen ürünlere göre kalitelerini daha iyi muhafaza ederler ve aynı zamanda depolama süreleri de daha uzun olur.
Atmosfer kontrol sisteminde

- Karbondioksit tutucu
- Azot jenaratörü
- Etilen cihazı
- PLC kontrol ünitesi bulunmaktadır.

In Controlled Atmosphere Cold Storages; For the quality preservation of fresh fruits and vegetables, different from normal atmosphere cold storage conditions; It is a containment system where it is stored at oxygen-carbon dioxide-nitrogen ratios.
In the Controlled Atmosphere Technology, fruits and vegetables are generally stored at lower oxygen and higher carbon dioxide ratios than normal atmosphere storages. Depending on the stored fruit, ethylene can sometimes be removed from the storage environment. Gas tightness is very important in Controlled Atmosphere Technology; In the warehouses where this system will be applied, there is a need for Controlled Atmosphere Equipment and Automation, together with very good gas tightness.
By preserving fruits and vegetables using the Atmosphere Controlled technology, since the respiration of the products decreases and their metabolism slows down, fruits and vegetables preserve their quality better than the products stored under normal atmospheric conditions and at the same time, their storage periods are longer.
In the atmosphere control system

- Carbon dioxide scavenger
- Nitrogen generator
- Ethylene device
- There is a PLC control unit.

В холодильных камерах с контролируемой атмосферой; Для качественного хранения свежих фруктов и овощей, отличных от нормальных условий хранения в холодных условиях; Это герметичная система, в которой он хранится при соотношении кислород-диоксид углерода-азот.
В технологии контролируемой атмосферы фрукты и овощи обычно хранятся при более низком содержании кислорода и более высоком содержании углекислого газа, чем при хранении в нормальной атмосфере. В зависимости от хранимых фруктов этилен иногда можно удалить из среды хранения. Газонепроницаемость очень важна в технологии контролируемой атмосферы; На складах, где будет применяться эта система, существует потребность в оборудовании с контролируемой атмосферой и автоматизации, а также в очень хорошей газонепроницаемости.
Благодаря сохранению фруктов и овощей с использованием технологии контролируемой атмосферы, поскольку дыхание продуктов уменьшается, а их метаболизм замедляется, фрукты и овощи сохраняют свое качество лучше, чем продукты, хранящиеся в нормальных атмосферных условиях, и в то же время их сроки хранения более длительные. .
В системе контроля атмосферы
Поглотитель углекислого газа
Генератор азота

- Этиленовое устройство
- Есть блок управления PLC.

Atmosfer Kontrollü Depoların avantajları;
- İşletme ve bakım giderleri düşüktür
- Enerji tasarrufu bakımından avantajlıdır
- Depo atmosferi kontrol altında olduğundan diğer zararlı gazlar bulunmaz
- Üründen su kaybı minimum düzeyde tutulabildiğinden ağırlık kaybı düşüktür.
- Bu sistemle depolanan ürünün kalitesi hasat edildiği anda ki kalitesine en yakın özelliktedir bu nedenle tüketici tarafından tercih edilir.
- Ürünlerin daha uzun süre ve kalite özelliklerini koruyarak depolanmasına imkân sağlar.

Bazı Meyve ve Sebzelerin Kontrollü Atmosfer Depolama ile Muhafaza süreleri:

ELMA - 6/9 AY	BROKOLİ - 3/4 AY	KİVİ - 6/7 AY	PIRASA - 4/5 AY

Advantages of Atmosphere Controlled Tanks;
Operation and maintenance costs are low
- Advantageous in terms of energy savings
- As the warehouse atmosphere is under control, other harmful gases are not found.
- Loss of weight is low as water loss from the product can be kept to a minimum.
- The quality of the product stored with this system is closest to the quality at the time of harvest that reason is preferred by the consumer.
- It allows the products to be stored for a longer period of time and while preserving their quality properties.

Preservation periods of some fruits and vegetables with controlled atmosphere storage:

APPLE - 6/9 MONTHS	BROCCOLI- 3/4 MONTHS	KIVI - 6/7 MONTHS	LEEK - 4/5 MONTHS

Преимущества резервуаров с контролируемой атмосферой;
Низкие затраты на эксплуатацию и техническое обслуживание
- Выгодно с точки зрения экономии энергии
- Так как атмосфера склада находится под контролем, другие вредные газы не обнаружены.
- Потеря веса незначительна, так как потеря воды из продукта может быть сведена к минимуму.
- Качество продукта, хранящегося с помощью этой системы, максимально приближено к качеству во время сбора урожая и предпочтительнее для потребителя.
- Позволяет хранить продукты в течение более длительного периода времени с сохранением их качественных свойств.

Сроки хранения некоторых фруктов и овощей при хранении в контролируемой атмосфере:

ЯБЛОКО - 6/9 МЕСЯЦЕВ	БРОККОЛИ - 3/4 МЕСЯЦА	КИВИ - 6/7 МЕСЯЦЕВ	LEEK - 4/5 МЕСЯЦЕВ

HYDROCOOLER SOĞUTMA SİSTEMİ

HYDROCOOLER COOLING DEVICE

УСТРОЙСТВО ОХЛАЖДЕНИЯ ГИДРОХЛАДИТЕЛЯ

Hydrocooler sistemi meyve veya sebzelerin soğuk su ile duşlanarak ön soğutma işleminin yapılmasıdır. Bu işlemin yapılması ile soğuk depoda saklanacak olan ürünün depolanma ömrü ve ürün kalitesi artmış olacaktır. Hasatı yapılan ürün ne kadar hızlı soğuk depo zincirine dahil edilirse depolana süresi o kadar uzatmam mümkün olacaktır.

Hydrocooler kapasitesi 3 / 5 / 10 ton / saat olarak projelendirilmiştir.

Zemine oturduğu alanda 235 cm * 600 / 800/ 1000 cm bir yer kaplamaktadır.

Cihazın ana saşesi 100 lük U profilden imal edilmiştir.

Sistem, su tankı – soğutma sistemi – konveyör bant – su pompası ve elektrik panosundan oluşmuştur.

Su tankı kapasitesi ortalama olarak 5800 lt'dir.

Soğutma sistemi birbirinden tamamen bağımsız olarak çalışan 2 adet 30 HP gücünde semi hermetik kompresör ile teşkil edilmiştir. Soğutma gazı olarak FR 404 gazı kullanılmıştır.

The Hydrocooler system is the pre-cooling process of fruits or vegetables by showering them with cold water. the storope life of the product to be stored and the product quality will invease with this process The faster the harvested product is included in the cold storage chain, the longer It will be possible too extend its starepe peried

Hydrocooler capacity is projected as 3-5-10 tons / hour.

It covers an area of 235 cm * 600/800/1000 cm in the area where it sits on the ground.

The main chassis of the device is made of 100 U profile.

The system consists of water tank - cooling system - conveyor belt - water pump and electrical panel.

The water tank capacity is 5800 liters on average.

The cooling system is formed by 2 piece semi-hermetic compressors with 30 HP power, which operate completely independently from each other. FR 404 gas was used as the cooling gas.

Система Hydrocooler - это процесс предварительного охлаждения фруктов или овощей путем полива их холодной водой. Благодаря этому процессу увеличивается срок хранения и качество плодов продукта, который хранится в холодильнике. Чем быстрее собранный продукт попадает в цепочку холодильного хранения, тем дольше возможен срок хранения.

Производительность гидроохладителя прогнозируется на уровне 3/5/10 т / час.

Он занимает площадь 235 см * 600/800/1000 см в том месте, где он сидит на земле.

Основное шасси устройства выполнено из профиля 100 U.

Система состоит из резервуара для воды - системы охлаждения - конвейерной ленты - водяного насоса и электрического щита.

Емкость резервуара для воды составляет в среднем около 5800 литров.

Система охлаждения образована двумя полугерметичными компрессорами мощностью 30 л.с., которые работают полностью независимо друг от друга. В качестве охлаждающего газа использовался газ

Mobile Hydro-Coolers are used in the gardens where the product is collected, which can be manufactured in a product processing capacity range of 1 Ton / h to 10 Ton / h.

Cherry, sour cherry, strawberry, apricot, grape etc. with the fixed hydro coolers, the cooling and pre-washing process of your business is carried out safely in the fastest way possible in integrated facilities for fruit and vegetable processing purposes.

EXPERIENCE & TECHNOLOGY & QUALITY

Ürünün toplandığı bahçelerde 1 Ton/h İlâ 10 Ton/h arası ürün işleme kapasite aralığında imal edilebilen , Mobil Hydro-Cooler'lar kullanılır.

kiraz, vişne, çilek, kaysı, üzüm vb. gibi meyve ve sebze işleme amaçlı entegre edilmiş tesislerde ise, sabit Hydro Cooler'lar ile en hızlı şekilde işletmenizin soğutma ve ön yıkama süreci güvenle sürdürülür.

TECRÜBE & TEKNOLOJİ & KALİTE

Мобильные гидроохладители используются в садах, где собирается продукт, которые могут производиться с производительностью от 1 тонны / ч до 10 тонн / ч.

Вишня, вишня, клубника, абрикос, виноград и т. Д. С помощью стационарных гидроохладителей процесс охлаждения и предварительной мойки на вашем предприятии осуществляется максимально быстро и безопасно на интегрированных объектах для обработки фруктов и овощей.

ОПЫТ, ТЕХНОЛОГИЯ И КАЧЕСТВО

ETİLEN DÖNÜŞTÜRÜCÜ

ETHYLENE CONVERTER

КОНВЕРТЕР ЭТИЛЕНА

Etilen gazı, özellikle solunum yapan ürünlerden çıkar. Bu ürünün olgunlaşma sürecini hızlandırır. Etilen Atıcısı, zararlı etilen gazını (C2H4), basit ve hızlı bir şekilde ortamdan uzaklaştırır. Böylece ürünün tazeliği uzun süre korunur.

Ham üründen olgun ürüne geçiş süreci 'Klimakterium' olarak adlandırılır. Bu dönemde depolanan ürünler kendi kendilerine etilen gazı üretmeye başlarlar. Ortaya çıkan etilen, meyveyi daha fazla etilen üretimine teşvik eder ve olgunlaşma süreci giderek hızlanır. Etilen seviyesinin kontrol altında tutulması ile klimakterium geciktirilerek, daha uzun süreli depolama mümkün hale gelir..

Etilen atıcısı, her birinde bir ısı depolayıcı, bir katalitik dönüştürücü, ısıtma elemanları ve bir vantilatör bulunan 2 sütundan oluşur.

Ethylenen comes out of breathing produets. this accelerotes the ripening process of the produet Ethylene removes harmful ethylene gas (C2H4) from the environment in a simple and fast way. In this way, the freshness of the product is preserved for a long time.

The process of transition from raw product to ripe product is called 'Climacterium'. The products stored in this period start to produce ethylene gas themselves. The resulting ethylene,

it stimulates the fruit to produce more ethylene and the ripening process is accelerated. By controlling the ethylene level, the climacterium is delayed and tong-term storage becomes possiple.

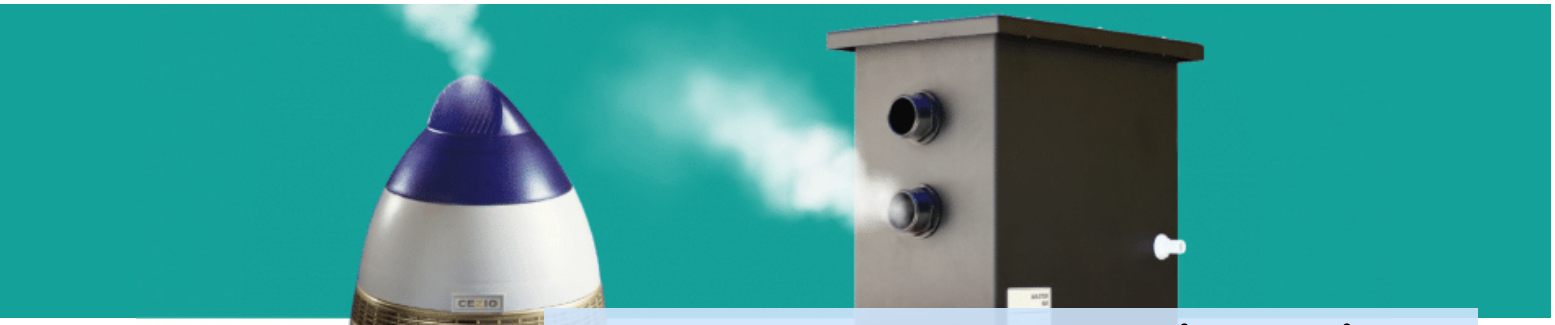
The ethylene scavenger consists of 2 columns, each with a heat storage, a catalytic converter, heating elements and a fan.

Этилен выделяется особенно из продуктов дыхания. Это способствует процессу развития, роста, созревания и старения продукта. Поглотитель этилена удаляет вредный газообразный этилен (C2H4) из окружающей среды простым и быстрым способом. Таким образом, продукт всегда свежий.

Процесс перехода от сырого продукта к зрелому называется «климактериями». Продукты, хранящиеся в этот период, сами начинают производить газообразный этилен. Полученный этилен,

он стимулирует производство большего количества этилена фруктами и ускоряет процесс созревания. Контролируя уровень этилена, можно отсрочить климактерический период и более длительное хранение.

Поглотитель этилена состоит из 2 колонн, каждая с теплоаккумулятором, каталитическим нейтрализатором, нагревательными элементами и вентилятором.



ULTROSONIK NEMLENDİRME CİHAZI

ULTROSONIC HUMIDIFYING DEVICE

УЛЬТРОЗВУКОВОЕ УВЛАЖНЯЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Paneks ultrasonik nemlendirici kullanmış olduğu osilatör yardımı ile 10 µm'den daha küçük su partiküllerini daha dengeli bir nem alanı oluşturarak,ortam nemini yükseltmek amacı ile havaya verir. Paslanmaz çelik kasası ve dijital kontrol ekranıyla beraber kompakt bir görünüme sahiptir. Otomatik su seviyesi kontrolü sayesinde kullanım kolaylığı sağlar. Düşük ses seviyesi , elektronik kontrollü sistemi ve yüksek nem kapasitesi ile ön plana çıkar.

- Dijital Kontrol Led Ekranı
- % 25 -%95 Nem kontrolu
- Otomatik Su Seviyesi Uyarısı
- Paslanmaz Çelik Su Tankı
- 8000 saat osilatör ömrü
- Otomatik Su Dolumu
- Düşük Bakım Maliyeti
- 1°C – 50°C Çalışma Sıcaklığı

Paneks ultrasonic humidifier, with the help of the oscillator it uses, gives water particles smaller than 10 µm to the air in order to create a more balanced moisture field and increase the ambient humidity. It has a compact appearance with its stainless steel case and digital control screen. It provides ease of use with its automatic water level control. It stands out with its low noise level, electronically controlled system and high humidity capacity.

- Digital Control Led Screen
- 25% - 95% Humidity control
- Automatic Water Level Alert
- Stainless Steel Water Tank
- 8000 hours oscillator life

Automatic Water Filling

- Low Maintenance Cost
- 1 ° C - 50 ° C Working Temperature

Ультразвуковой увлажнитель Paneks с помощью осциллятора, который он использует, подает в воздух частицы воды размером менее 10 мкм, чтобы создать более сбалансированное поле влажности и повысить влажность окружающей среды. Он имеет компактный внешний вид с корпусом из нержавеющей стали и цифровым экраном управления. Он обеспечивает простоту использования благодаря автоматическому контролю уровня воды. Он отличается низким уровнем шума, системой электронного управления и высокой влажностью.

Светодиодный экран с цифровым управлением

- 25% - 95% контроль влажности
- Автоматическое оповещение об уровне воды.
- Бак для воды из нержавеющей стали

Срок службы генератора 8000 часов

Автоматическое наполнение водой

- Низкая стоимость обслуживания
- Рабочая температура от 1 ° C до 50 ° C

AMONYAKLI SOĞUTMA SİSTEMLERİ

AMMONIA COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ АММИАКОМ

Amonyak (NH3) Nedir?Amonyak (NH3) endüstrinin birçok alanında ve soğutma sistemlerinde kullanılan, azot ve hidrojenden oluşan, renksiz ancak keskin kokulu bir gaz birleşimidir.

Neden Amonyak (NH3)?

Buharlaşma gizli ısısı, çok yüksek ve buhar özgül hacmi, oldukça düşüktür. Bu nedenle yüksek verimli soğutma çözümleri sunar ve belli boyutun üzerindeki soğutma tesisleri için vazgeçilmez bir soğutucu akışkandır, üstelik ozon tabakasına etkisi ve sera etkisi sıfır olan tam çevreci bir gazdır.

Amonyaklı Soğutma Uygulamaları

+0 / +4 °C soğuk muhafaza odaları

-22 °C donmuş muhafaza odaları

* Şoklama tünelleri
* IQF ve bant dondurucular
* Atmosfer kontrollü soğuk depolar
* Buzlu su üretimi
* Peynir, yağ soğuk muhafaza odaları
* Yoğurt hızlı soğutma odaları
* Dondurma freezerleri için soğutma sistemleri
* Buz üretim tesisleri

What is Ammonia (NH3) Ammonia (NH3) is a colorless but pungent gas combination of nitrogen and hydrogen used in many areas of industry and cooling systems.

Why Ammonia (NH3)?

The latent heat of vaporization is very high and the specific volume of vapor is quite low. in this reason, it offers highly efficient cooling solutions and is an indispensable refrigerant for refrigeration plants above a certain size, moreover, it is a fully environmentally friendly gas with zero effect on the ozone layer and no greenhouse effect.

Ammonia Refrigeration Applications

* +0 / +4 ° C cold storage rooms
* -22 ° C frozen storage rooms
* Shock tunnels
* IQF and band freezers
* Atmosphere controlled cold storages
* Ice water production
* Cheese, oil cold storage rooms
* Yoghurt rapid cooling rooms
* Cooling systems for ice cream freezers
* Ice production facilities

Что такое аммиак (NH3) Аммиак (NH3) - это бесцветная, но едкая смесь азота и водорода, используемая во многих областях промышленности и в системах охлаждения.

Почему аммиак (NH3)?

Скрытая теплота парообразования очень высока, а удельный объем пара довольно низок. По этой причине он предлагает высокоэффективные решения по охлаждению и является незаменимым хладагентом для холодильных установок выше определенного размера, кроме того, это полностью экологически чистый газ с нулевым воздействием на озоновый слой и отсутствием парникового эффекта.

Аммиачное охлаждение

+0 / +4 ° C холодильные камеры

-22 ° C морозильные камеры

* Ударные туннели
* IQF и ленточные морозильники
* Холодильные камеры с контролируемой атмосферой
* Производство ледяной воды
* Холодильные камеры для сыра, масла
* Комнаты быстрого охлаждения йогурта
* Системы охлаждения для фризеров для мороженого
* Производство льда

GLİKOLLU SOĞUTMA SİSTEMLERİ

COOLING SYSTEMS WITH GLYCOL

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ ГЛИКОЛЕМ

Glıkol soğutmalı sistemler, pozitife ve büyük kapasiteli soğuk odalar için daha ideal ve ekonomik olmaktadır. Şu anda en çok kullanılan soğutma sistemleridir. Basitçe sistem Soğutucu gazın yerine borulama hatlarında glıkol karışımlı suyun dolaşması ile sağlanır.

Doğal soğutma sistemlerinde kullanılan kuru soğutucuların tasarım ve seçimi için gerekli veriler ünitenin boyutları, ortam giriş havası kuru ve yaş termometre sıcaklıkları , proses su giriş ve çıkış sıcaklıkları, su debisi, su tarafı basınç kaybı istenen değerleri, glikol oranı ve istenen soğutma kapasitesi değerleridir.

Sistemin soğutma suyu ihtiyacında %100 su kullanılabileceği gibi, eksi dış ortam sıcaklığı altında çalışan sistemlerde donmayı önlemek için glikol-su karışımlı (salamuralı) suyun kullanılması gerekmektedir. Örneğin, hacmen %20 etilen-glikollü bir karışım yaklaşık –8 oC, %30 etilen-glikollü bir karışım ise yaklaşık –16 oC'a kadar koruma sağlar.

Glycol cooling systems are ideal and economical for positive and large capacity cold rooms. It seems to be the most used system at the moment. Simply, the system is provided by the circulation of glycol mixed water in the piping lines instead of the refrigerant.

The data required for the design and selection of dry coolers used in natural cooling systems are the dimensions of the unit: the ambient inlet air dry and wet bulb temperatures, the process water inlet and outlet temperatures, the water flow rate, the water side pressure loss desired values, the glycol ratio and the desired cooling capacity values.

While 100% water can be used in the cooling water requirement of the system, it is necessary to use glycol-water mixed (brine) water to prevent freezing in systems operating under minus outdoor temperature. For example, a 20% ethylene-glycol mixture by volume provides protection up to approximately –8 oC, and a 30% ethylene-glycol mixture up to approximately –16 oC.

Системы охлаждения на основе гликоля более идеальны и экономичны для холодильных камер положительной и большой емкости. На данный момент это самая используемая система. Проще говоря, система обеспечивается за счет циркуляции воды, смешанной с гликолем, в трубопроводах вместо хладагента.

Данные, необходимые для проектирования и выбора сухих охладителей, используемых в системах естественного охлаждения, включают размеры устройства, температуру окружающего воздуха на входе по сухому и влажному термометру, температуру технологической воды на входе и выходе, расход воды, давление на стороне воды. потеря желаемых значений, соотношения гликоля и желаемых значений холодопроизводительности.

В то время как 100% вода может использоваться в качестве охлаждающей воды для системы, необходимо использовать воду, смешанную с гликолем (рассолом), для предотвращения замерзания в системах, работающих при минусовой температуре наружного воздуха. Например, смесь этиленгликоля 20% по объему обеспечивает защиту примерно до –8 ° C, а смесь 30% этиленгликоля примерно до –16 ° C.

MERKEZİ SİSTEM SOĞUTMA GRUPLARI

CENTRAL SYSTEM COOLING GROUPS

ЦЕНТРАЛЬНАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ГРУПП

Merkezi sistem soğutma cihazları, kullanım alanlarına göre iki kompresörü, üç kompresörlü eşit yada farklı beygir gücüne sahip kompresörler ile üretilir.

Merkezi Sistem soğutma gruplarında kondanser ayrı yada farklı olarak dizyan edildiği gibi kompresör ünitesi açık yada kapalı sistem olarak özel imalat seçenekleri vardır.

Merkezi Sistem Soğutma Cihazları Kullanım Alanları

Yaş sebze ve meyve depolama alanları, küçük kapasiteli soğuk oda sayısı fazla olan tesislerde, lojistik depolama alanlarında, gıda depolama, et ve et ürünleri işleme ve depolama alanları dışında, yer tasarrufu sağlamak için kullanıma uygundur.

Central system cooling devices are produced with two compressors, three compressors and compressors with equal or different hp pouves according to their usage areas.

Central System chillers are designed as separate or different condenser units, and there are special manufacturing options as compressor unit as open or closed system.

Usage Areas of Central System Cooling Devices

Fresh vegetable and fruit storage areas are suitable for space saving in facilities with a large number of small capacity cold rooms, logistics storage areas, food storage, meat and meat products processing and storage areas.

Устройства охлаждения центральной системы производятся с двумя компрессорами, тремя компрессорами и компрессорами с одинаковой или различной мощностью в л.с. в зависимости от области их использования.

Чиллеры Central System спроектированы как отдельные или разные конденсаторные агрегаты, и существуют специальные варианты изготовления компрессорных агрегатов с открытой или закрытой системой.

Области использования устройств охлаждения центральной системы

Зоны хранения свежих овощей и фруктов подходят для экономии места в помещениях с большим количеством холодильных камер малой вместимости, складских помещений логистики, складов пищевых продуктов, участков обработки и хранения мяса и мясопродуктов.

SPLİT SOĞUTMA SİSTEMLERİ

SPLIT COOLING SYSTEMS

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ SPRIT

Soğuk ve donmuş muhafaza odaları ve teşhir ürünleri şartlarına uygun olarak geniş soğutma kapasitesi aralıklarında üretilir.

Hermetik, Scroll veya Yarı Hermetik kompresörlü olarak üretilebilmektedirler. Hava soğutmalı kondenserlidir. Özel dizayn ve akustik izolasyon ekipmanları sayesinde çok düşük ses seviyesinde çalışmaktadırlar.

Dış hava şartlarına uygun olarak kasetlenmişlerdir.

Avrupa Birliği normlarına uygun olarak CE markalı olarak imal edilir. Azot şarjlı olarak teslim edilir. Elektrik panosu ve tüm otomatik kontrol elemanları ile birlikte montaja hazır olarak sevk edilir

It is produced in wide cooling capacity ranges in accordance with the conditions of cold and frozen storage rooms and display products.

They can be produced with Hermetic, Scroll or Semi-hermetic compressors. It has air cooled condenser. They work at a very low sound level with their special desing and acoustich insulation equipment.

They are taped according to outdoor weather conditions.

It is menufoctured with CE mark in occor dance with european union norms. Delivered with nitrogen charge. It is shipped ready for installation with its electrical panel and all automatic control elements.

Изготавливается в широком диапазоне холодопроизводительности в соответствии с условиями холодильных и морозильных камер и выставочной продукции.

Они могут изготавливаться с герметичными, спиральными или полугерметичными компрессорами. Имеет конденсатор с воздушным охлаждением. Благодаря особой конструкции и звукоизоляции они работают с очень низким уровнем шума.

Их наклеивают в соответствии с погодными условиями на открытом воздухе.

Он соответствует нормам Европейского Союза и изготовлен с маркировкой CE. Поставляется с азотной заправкой. Он поставляется готовым к установке с электрическим щитом и всеми элементами автоматического управления.

NERELERE İHRAÇ EDİYORUZ ?
ÜLKELER

WHERE WE EXPORT?
COUNTRIES

ГДЕ МЫ ЭКСПОРТИРУЕМ?
СТРАНЫ

Almanya / Germany
Azerbeycan / Azerbaijan
Dubai / UAE
Peru / Peru
Belçika / Belgium
Amerika / USA
Hollanda / Netherlands
Bulgaristan / Bulgaria
Cezayir / Algeria
Kuveyt / Kuwait
Abudabi / Abudabi
Pakistan / Pakistan
Afkanistan / Afghanistan
Norveç / Norway
İsveç/ Sweden

Fas / Morocco
Fildişi Sahili / Ivory Coast
Fransa / France
Gana / Ghana
Gürcistan / Georgia
İsviçre / Swiss
Irak / Iraq
İngiltere / England
İspanya / Spain
İsrail / Israel
İzlanda / Iceland
Kamerun / Cameroon
Katar / Qatar
Kazakistan / Kazakhistan
Kenya / Kenya

Kongo Demokratik Cumhuriyeti
Democratic Republic of the Congo
Libya / Libya
Lübnan / Lebanon
Macaristan / Hungary
Makedonya / Macedonia
Mali / Mali
Kanada / Canada
Mısır / Egypt
Nijerja / Nigeria
Özbekistan / Uzbekistan
Portekiz / Portugal
Romanya / Romania
Paraguay / Paraguay
Rusya / Russia

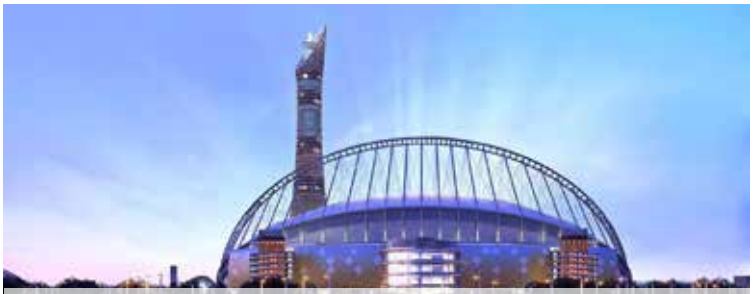
Senegal / Senegal
Sırbistan / Serbia
Sudan / Sudan
Sudi Arabistan / Saudi Arabia
KKTC / KKTC
Bosna Hersek / Bosnia Herzegovina
Tunus / Tunisia
Türkmenistan / Turkmenistan
Ukranya / Ukrania
Ürdün / Jordan
Yunanistan / Greece

SOĞUTMA VE MEKANİK TESİSAT SİSTEMLERİ

PANEKS COOLING & MECHANICAL SYSTEMS

ОХЛАЖДЕНИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

Ramada Melekeshvili


Sport Museum (Qatar)

Radisson Blu Hotel (Riyadh)

Pulman (Tiflis)

Prestij Cold

Oktav Tavukculuk

Lazurd Doha

King Fahad Medical City (Arabistan)

Garagum Otel (Türkmenistan)

DHL Lojistik Türkiye Depoları

Nefçala Balık Çiftliği (Azarbaycan)

Gudori Loft Otel (Tiflis)

Vodafone Arena

Çorum Belediyesi Halk Et Kesimhane Tesisi

Super Fresh Dondurulmuş Gıda Depo

Quba Nugedi (Azarbeycan)

Huqqa Emirgan İstanbul

İstanbul Hava Limanı Lojistik Tesisleri

Kuba 3000 Ton Meyve Soğuk Oda Tesisleri (Azarbeycan)

Ramada Tiflis

Grand Gloria (Batum)

Et Kesimhane Tesisi

Meyve Deposu

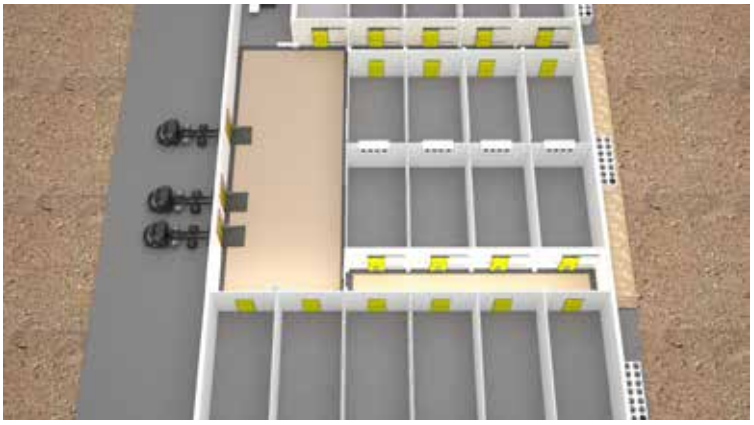
Afganistan Kabil Meyve Soğuk Oda Deposu

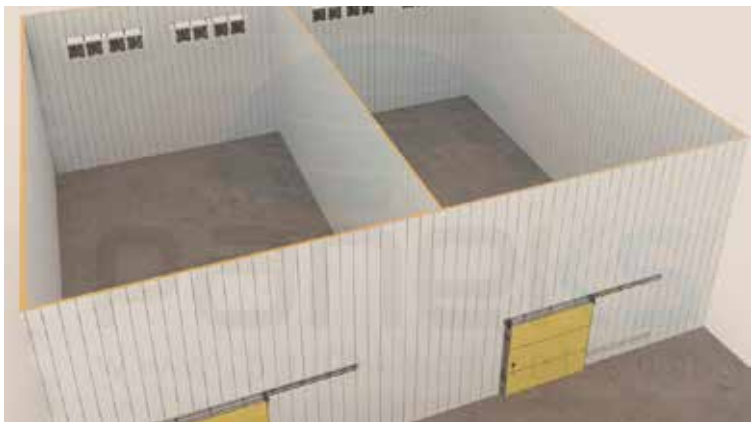
paneks
pars paneks

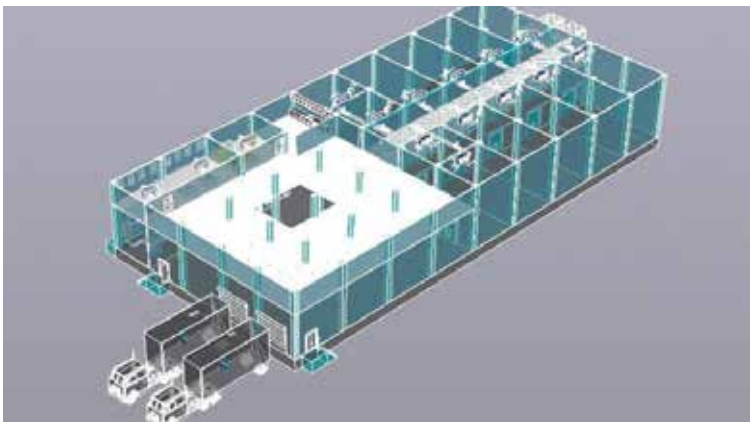
paneks

paneks

panelco
panelco







BURGER KING

E.B.K 1952 ET VE BALIK KURUMU

USTA DÖNERCİ

Arby's

A·101

Asli BÖREK

Bahçeşehir Koleji

BİZİM Toptan Satış Mağazaları

Carrefour

ÇITIR USTA

Domino's Pizza

vodafone arena

POPEYES

GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI

T.C. BAŞBAKANLIK TOKİ TOPLU KONUT İDARESİ BAŞKANLIĞI

Hilton

ZAMANIN HUQQA KEYİFLERİ

NAMET 1929 BOYULMAZ LEZZET

ipard

TKDK Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu

T.C. 1950 YÜKSEK SEÇİM KURULU

MEKTEBİM OKULLARI

MADO "Gerçek lezzetler"

KÖFTECİ YUSUF

MEDICANA

METRO

tat

opet

RIXOS HOTELS

T.C. Sağlık Bakanlığı

NYC.1956 SBARRO

HUNTSMAN Enriching lives through innovation

T.C. ADALET BAKANLIĞI

ÜLKER

paneks®

www.panekspanel.com

paneks®

www.panekspanel.com

paneks®

www.panekspanel.com

Lemon Baskı Merkezi | 0262 255 55 02 | www.lemonbaski.com

Marmara Geri Dön. Koop. Şekerpınar Mh.
Çiğdem Sk. No:13 Çayırova - Kocaeli / TÜRKİYE

+90 262 658 98 92
+90 262 658 98 92

paneks@panekspanel.com
www.panekspanel.com