

SOĞUK HAVA DEPOLARI



ŞAHİNSAN



COOLING
SYSTEMS

www.sahinsan.com

Akdeniz San. Sitesi 5036 Sok. No:87 ANTALYA
Gsm: 0544 543 27 84 E-mail: teknik.ssahin@gmail.com

Soğuk hava depoları , gıda ürünlerinin uzun süre bozulmadan saklanmasına imkan veren, özel ısı yalıtımı yüksek sandviç panellerden oluşan prefabrik yapılardır. Yüksek density oranı ile yalıtılmış soğuk hava panelleri sayesinde minimum ısı ve enerji kaybıyla ürünlerin uzun süre korunması sağlanır.

Firmamızda müşterilerimizin her türlü ihtiyacına yönelik istenilen özellik, kapasite ve boyutlarda modüler endüstriyel ve ticari soğuk hava odası tasarım ve üretimi yapılmaktadır.

Üretimini gerçekleştirdiğimiz Soğutma Grubları

- Taze Muhafaza Soğutma Cihazları (-5/+5 °C)
- Donmuş Muhafaza Soğutma Cihazları (-18/-25 °C)
- Şoklama Soğutma Cihazları (-35/-40 °C)

SOĞUK ODALAR İÇİN TAVSİYE EDİLEN PRATİK İZOLASYON KALINLIKLARI

Soğuk Oda İç Sıcaklığı	Poliüretan Panel	Styofor
+10 /+ 16	60 mm	80 mm
+4 / +10	80 mm	100 mm
-4 / +4	100 mm	100 mm
-24 / -18	150 mm	200 mm
-40 / -24	200 mm	300 mm

Kilitli sistem olarak özel üzeriten tüm **soğuk hava odası** panellerimiz profesyonel ekibimizce yerinde monte edilmektedir. Böylece bakterilerin üreyebileceği hava koşullarına izin verilmediğinden hijyenik kullanım ile uzun saklama avantajı sağlar.

ŞAHİNSAN

www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com

GIDA MADDELERİ İÇİN SOĞUK ODA MUHAFAZASI DONELERİ

GIDA MADDESİNİN CİNSİ-TANIMI	Muhafaza Sıcaklığı (°C)	Oda Nem'i (%)	Takribi Muhafaza Süresi (*)	İçindeki su miktarı (%) Ağ.	Donma Noktası (°C)	Ön Soğutma Süresi
ARMUT-NORMAL-YEŞİL	0	90-95	1-2 H	74	-1	24
BAL	≤+10	----	1 S (+)	18	----	----
BALIK-TAZE	-1/+2	90-95	5-15 G	60-80	-2,2	----
BALIK-DONDURULMUŞ	-23/-29	90-95	6-12 A	62-85	----	----
BALKABAĞI	+10/+13	70-75	2-3 A	91	-1	18
BEZELYE-YEŞİL	0	95	1,3 H	74	-0,6	20
CİĞER-TAZE	0/+1	90	1-5 G	70	-1,7	18
CİĞER-DONDURULMUŞ	-12/-18	90-95	2-4 A	70	-1,7	----
ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ	-18/+1	40	6-12 A	1	----	----
ÇİLEK-TAZE	0 (-)	90-95	5-7 G	90	-0,8	----
DOMATES-YEŞİL	+13/+21	85-90	1,3 H	93	-0,6	34
DOMATES-KIZARMIŞ	+7/+10	85-90	4-7 G	94	-0,5	34
DONDURMA	-25/-29		3-20 A	63	-5,6	8
ELMA-GOLDEN	-1/+4	90	3-8 A	84	-1,1	24
EKMEK-AMBALAJLI	-18	----	3-13 H	32-27	0,48	----
ERİK	0 (-)	90-95	3-4 H	86	-0,8	20
ET-SIĞIR-TAZE	0/+1	88-92	1,6 H	62/77	-2	18-24
ET-SIĞIR-DONMUŞ	-18/-23	90-95	9-12 A	----	----	----
ET-KUZU-TAZE	0/+1	85-90	5-12 G	60-70	-2	5
ET-KUZU-DONMUŞ	-18/-23	90-95	8-10 A	----	----	----
ET-KUZU-DONMUŞ	-12	90-95	3-6 A	----	----	----
KABUKLU DENİZ HAYVANLARI-	+0,5	95-100	5-8 G	80-87	-2,5	----
KARİDES	-1/+1	95-100	12-14 G	76	-2,2	----
KIRAZ-SERT	-1	90-95	2-3 H	80	-2	----
KURUYEMIŞLER-ÇİĞ	0/+10	65-75	8-12 A	3-6	----	----
KREMA/KAYMAK	-26	----	BİRKAÇ AY	73	----	----
LAHANA	0	90-95	3-4 A	92	-1	24
LİMON	0/+10	85-90	1-6 A	89	-1,4	20
MANDALİN	0/+3	85-90	2-3 H	87	-1,1	22
MANTAR-TAZE	0	90	3-4 G	91	-1	18
MARGARİN	+2	60-70	1 S (+)	16	----	----
MARUL	0	95	2 H	95	0 (-)	18
MAYDANOZ	0	95	1-2 A	85	-1	----
MAYA (HAMUR)	0 (-)	----	----	71	----	----
MISIR-TAZE	0	95	4-8 G	74	0,6	24
MEYVE KURULARI	0	50-60	9-12 A	14-26	----	----
MEYVE-DONDURULMUŞ	-18/-23	90-95	6-12 A	----	----	----
MUZ	+15	85-95	8-10 G	75	-1	12
NEBATİ YAĞLAR	+21	----	1 S	0	----	----
NAR	0	90	2-4 H	82	-3	----
PATATES-TAZE	+10/+13	90	2 A	81	-0,6	----
PATLICAN	+7/+10	90-95	7-10 G	93	-1	18
PORTAKAL	0/+9	85-90	3-12 H	87	-1	22
PEYNİR	-1/+4	65/70	6-12 A	30-60	-10/-15	----
SALATALIK	+10/+13	90-95	10-14 G	96	-0,5	24
SÜT-PASTORİZE	0/+1		2-4 G	87	-0,6	10
ŞEFTALİ	0 (-)	90	2-4 H	89	-1	24
ŞEKERLEMELER	0/+9	50	6-12 A	6-10	----	----
TATLI PATATES	+13/16	85-90	4-7 A	69	-1,3	----
TAVUK/HİNDİ-TAZE	0	85-90	1 H	74	-3	5
TEREYAĞI	+4	75-85	1 A	16	-2	----
VIŞNE	-1/0	90-95	3-7 G	84	-1,7	----
YEŞİL BİBER	+7/+10	90-95	2,3 H	92	-0,7	----
YUMURTA	-2/0	80-85	5-6 A	66	-2,2	10

(*) Muhafaza süreleri: G (Gün), H (Hafta), A (Ay), S (Sene).

Takribi muhafaza süresi,soğuk odada tutulabilecek net süreler olup nakletme,satış vs gibi alıcının kullanacağı an'a kadar geçecek zaman süreci nazarı dikkate alınmıştır.

www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com



Panel Montaj Malzemeleri



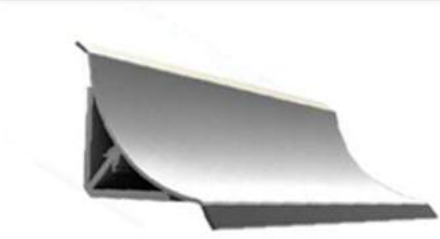
Köşeli İç ve Dış Profiller



U Profiller



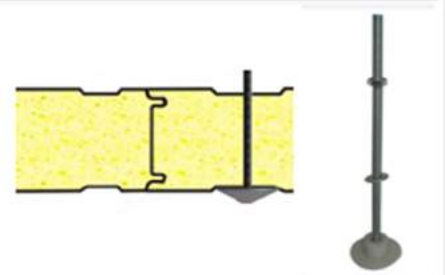
Tavan Askı Profili



Hijyenik İç Profil



Yumurta Köşe Birleştirici



Tavan Askı Aparatı

Basınç Ventili



Oda içerisindeki sıcaklık değişimleri panellerde dışa yada iç kısma doğru esnemelere neden olur. Bu esnemeler şok odalarında ve donuk odalarda panel bağlantılarında açılmalar olup panelin kullanılamaz hale gelmesi gibi sonuçlarda meydana getirebilmektedir.

www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com

Led Aydınlatma Sistemleri



SAHİNSAN

- Yüksek ışık verimi ve kalitesi
- Uzun Ömürlü
- Güvenli
- Ekonomik
- Estetik

Soğuk Oda Rafları



KAPILAR

Menteşeli Çarpma Kapılar

Sürgülü Kapılar

Seksiyonel Kapılar

Atmosfer Kontrollü Kapılar

Çift Kanatlı servis Kapıları



www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com

ÖRNEK PROJELER



www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com









www.sahinsan.com

Gsm:0544 543 27 84 Tel: 0242 221 10 47 Fax: 221 10 43 Email: teknik.ssahin@gmail.com