

A CHALLENGER IN GLOBAL COMPETITION



proso
PROFESSIONAL COOLING

Product Catalog / Ürün Kataloğu 2019



www.prosogutma.com

ABOUT US

PROSO Professional Cooling is your "Solution Partner" in offering of integrated systems projects applied to cooling systems, cold rooms and refrigerated display cabinets, including pre-project training, consulting service, system design and production, selection of equipments-technologies and energy saving applications services.

It also provides maintenance, supply of spare parts, installation and remodeling services using its experience and knowledge for more than 20 years, in the way of getting total satisfaction of its customers.

In line with constantly evolving technologies, PROSO Professional Cooling continues its efforts to follow and implement the latest developments in the refrigeration sector according to the new requirements of the market.

Beyond products selling, our company policy is to assess customer's needs and provide "turnkey projects" with the appropriate solution and the most reasonable cost.

PROSO Professional Cooling aims to become a reference regarding combination and submission of superior quality products according to the standards and a concept of advanced service, meeting the customer demand. This remains the indispensable principle of the company.

HAKKIMIZDA

PROSO Profesyonel Soğutma, 1995 yılından bu yana farklı şirketler adı altında sahip olduğu tecrübe ve bilgi birikimini kullanarak, proje öncesi eğitim, danışmanlık hizmeti, sistem tasarımı ve üretimi, cihaz-teknoloji seçimi ve enerji tasarrufu konularında soğuk hava depoları, soğutucu reyon ve ekipmanları ve soğutma sistemleri uygulamalarına yönelik entegre sistem projeleri sunulmasında "Çözüm Ortağınız" olarak faaliyet göstermektedir.

Ayrıca, 100 % müşteri memnuniyetini gözeterek servis, bakım, montaj, tadilat, ve yedek parça temini hizmetlerini de beraberinde sunmaktadır.

Sürekli gelişen teknolojiler doğrultusunda Proso Profesyonel Soğutma yeni gereksinimlere göre soğutma sektöründeki en son yenilikleri takip etmekte ve uygulamaya yönelik çalışmalarını sürdürmektedir.

Firma politikamız, ürün satmanın ötesinde, gereksinimlere en iyi yanıt veren çözümleri en uygun maliyetle "anahtar teslim" projeler halinde müşterilerine sunmaktır.

Proje öncesi ve sonrasında müşterilerine üstün kaliteli ürünler ve mükemmel yakın hizmet sunulması Proso Profesyonel Soğutma'nın vazgeçilmez ilkesidir.

Hedefimiz, standartlara uygun üretim ve ürünlerimizi, ileri hizmet anlayışı ile en iyi şekilde bütünleştiren ve müşteriyle buluşturan referans firma olarak tanınmaktır.

Technical Specifications / Teknik Özellikler



Low Emission
Düşük Geçirgenlik



Energy-Saving Fan
Enerji Tasarruflu Fan



Loading Capacity
Artırılmış Yükleme Kapasitesi



Antifog Doors
Antifog Kapı



Covers Available
Opsiyonel Kapak



Visibility
Artırılmış Görünürlük



Small Footprint
Daha Az Alan İşgal



Bar Led



Tube Led



Doors Available
Opsiyonel Kapı

Refrigerants / Soğutucu Gazlar



R290
Green Technology



R410a
Environmental Friendly



R404A
Environmental Friendly



R134a
Environmental Friendly

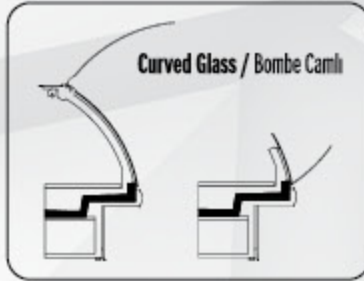


R449a
Environmental Friendly

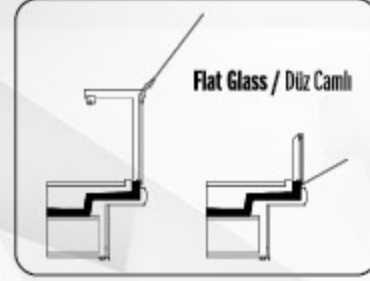


R452a
Environmental Friendly

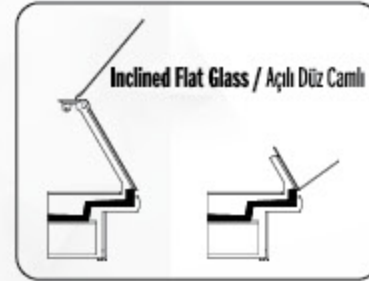
Serve Over Counters Glass Types / Şarküteri Cam Opsiyonları



Curved Glass / Bombe Cam



Flat Glass / Düz Cam



Inclined Flat Glass / Açık Düz Cam

Door Options For Multidecks

Duvar Tipi Soğutucular İçin Kapı Opsiyonları



Hinged Single Glass Door
Montajlı Tek Camlı Kapı



Hinged Double Glass Door
Montajlı Çift Camlı Kapı



Sliding Double Glass Door
Kayar Çift Camlı Kapı

Top Glass Lid Options For Island Type Freezers

Ada Tipi Derin Dorndurucular İçin Üst Cam Kapak Opsiyonları



Sliding Glass Cover
Sürgülü Cam Kapak



Push Glass Cover
İleri İtme Cam Kapak



All of our products are designed to be applicable for glass door and frame systems

Enerji Tassarufu Uygulamaları

Advantages of the Glass Door equipped cabinet

Cam Kapılı Reyonun Avantajları

- ✓ **Energy consumption of the cabinet is highly reduced**
- ✓ **Product quality and shelf life is enhanced by more efficient control of the temperature**
- ✓ **Display area is optimized with reference to hygienic Conditions (closed area)**
- ✓ **Modern style of product display is provided**
- ✓ Soğutma kabinin enerji tüketimi büyük oranda düşmektedir
- ✓ Daha etkin ısı kontrolü sayesinde ürün kalitesi ve raf ömrü artmaktadır
- ✓ Hijyen Koşulları açısından teşhir alanı optimal düzeydedir (kapalı alan)
- ✓ Modern görünümlü ürün teşhiri sağlanması

We propose high efficiency led lighting and electronic fans as option in all of our products.

Ürünlerimizin tümünde yüksek enerji verimli led aydınlatma ve elektronik fanlar opsiyonel olarak sunulmaktadır.

All of our products are adapted to use the Glass Door Opening Systems regarding design.

Ürünlerimizin tümü cam kapı ve çerçeve sistemleri uygulanabilir şekilde tasarlanmıştır.



- ✓ **Energy consumption of the refrigerated cabinets can be reduced by 70% with using Glass Door Systems.**
- ✓ Cam kapı ve çerçeve sistemlerinin kullanımı soğutucu reyonlarda %70'e varan enerji tasarrufu sağlamaktadır.

Technical Specifications / Teknik Özellikler



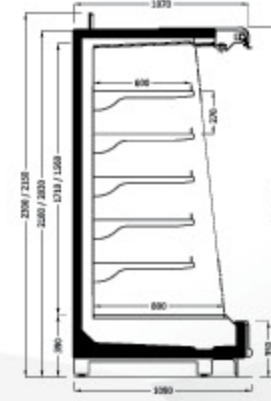
LION model is designed for display dairy products, delicatessen, packed meat and fruits & vegetables. Its dynamic design and stylish aspect offer an optimum accessibility to products and make them highly visible by consumer. It constitutes a suitable choice for use in all sized retail markets. Proposed within many width and height versions, a large choice of options is available (interior/exterior RAL colors, closed/tempered glass side panels, manual/motorized night curtain, lighting T5/led, shelf lighting etc..)

LION modeli süt, şarküteri, paket et ve sebze/meyve ürünlerinin teşhiri için tasarlanmıştır. Dinamik tasarımı ve şık görünümü ile ürünlere ulaşılabilirliği ve teşhirini en üst seviyede sunmaktadır. Farklı ölçülerdeki tüm marketlerde uygun seçim olarak kullanılabilir. Farklı genişlik ve yükseklik seçeneklerinin yanı sıra, müşteri isteğine bağlı olarak bir çok opsiyon sunulmaktadır (iç/dış renk seçenekleri, kapalı/ısı camlı yan kapaklar, manuel/motorlu gece perdesi, T5/led aydınlatma, raf altı aydınlatma vs..)

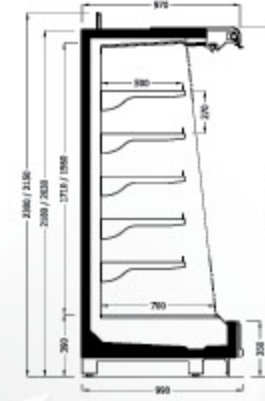


Dairy Products Sütlük

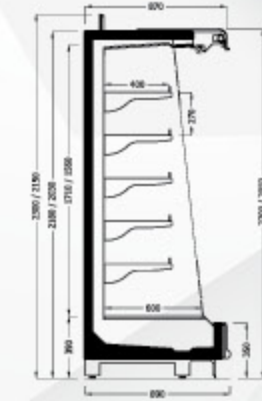
LION DP/110/220-205



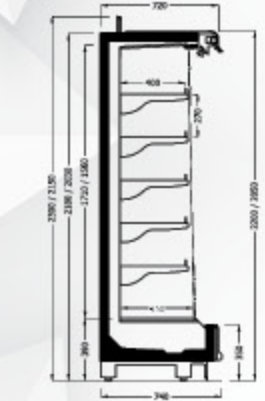
LION DP/100/220-205



LION DP/90/220-205

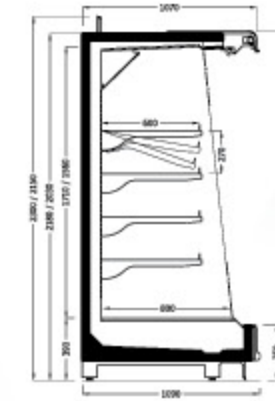


LION DP/75/220-205

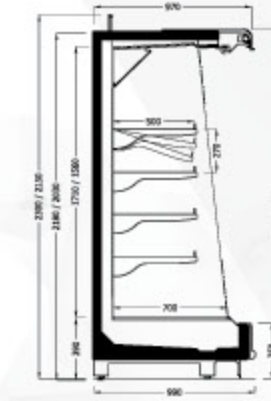


Packed Meat Paket Et

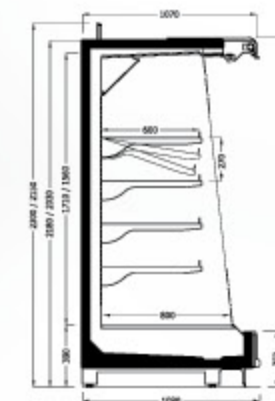
LION MT/110/220-205



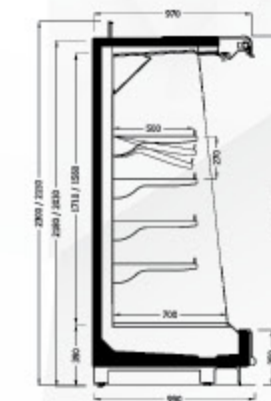
LION MT/100/220-205



LION MT/90/220-205

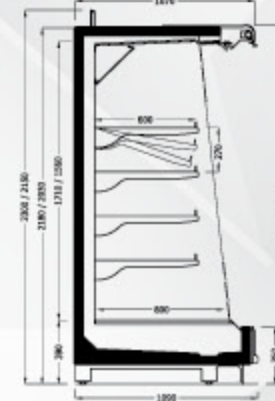


LION MT/75/220-205

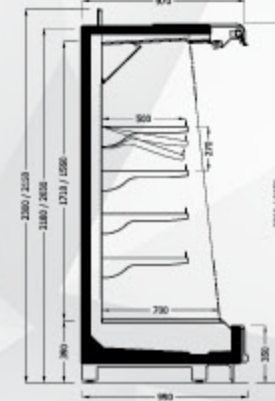


Fruits & Vegetables Sebze & Meyve

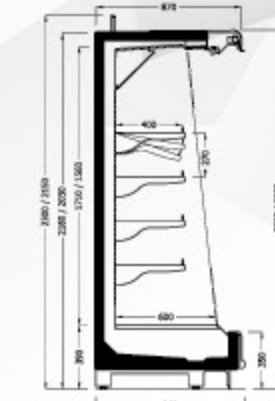
LION FV/110/220-205



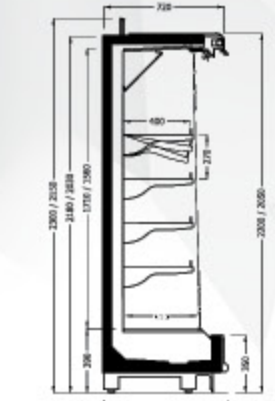
LION FV/100/220-205



LION FV/90/220-205



LION FV/75/220-205



Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları			Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	FV	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

LION DGD

Refrigerated Multideck Cabinet
Double Glass Hinged Door

Duvar Tipi Soğutucu Reyon
Isıcamlı Çarpma Kapılı



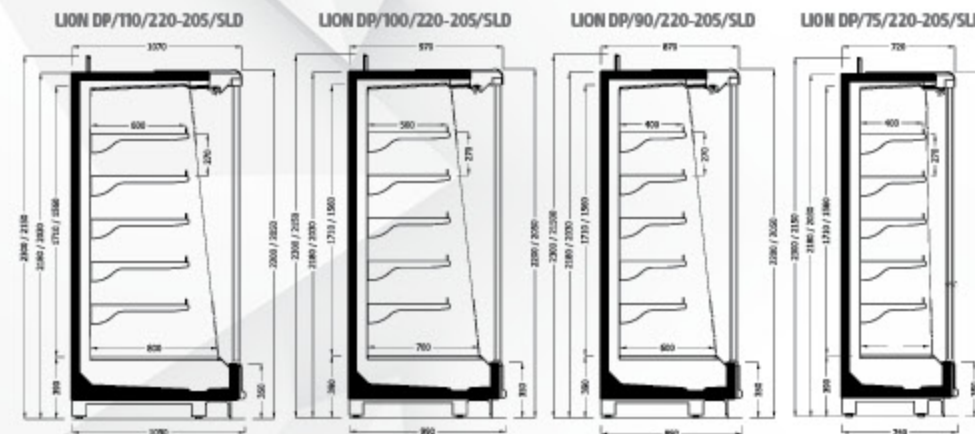
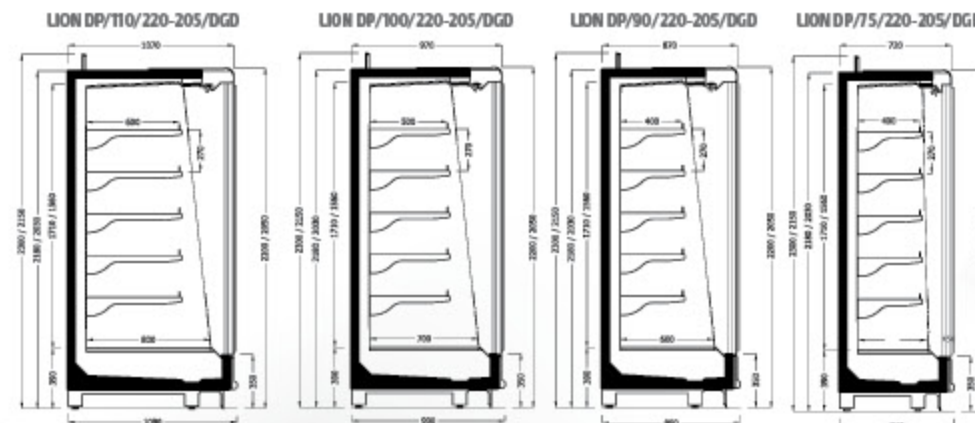
Technical Specifications / Teknik Özellikler



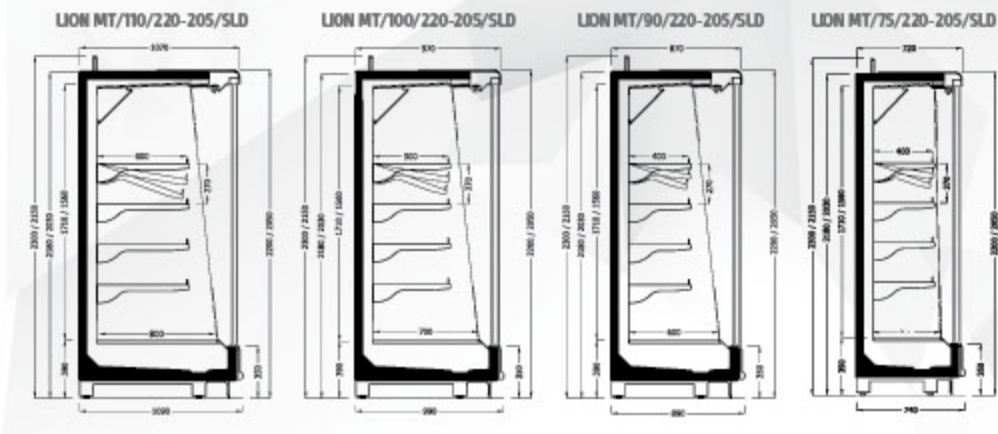
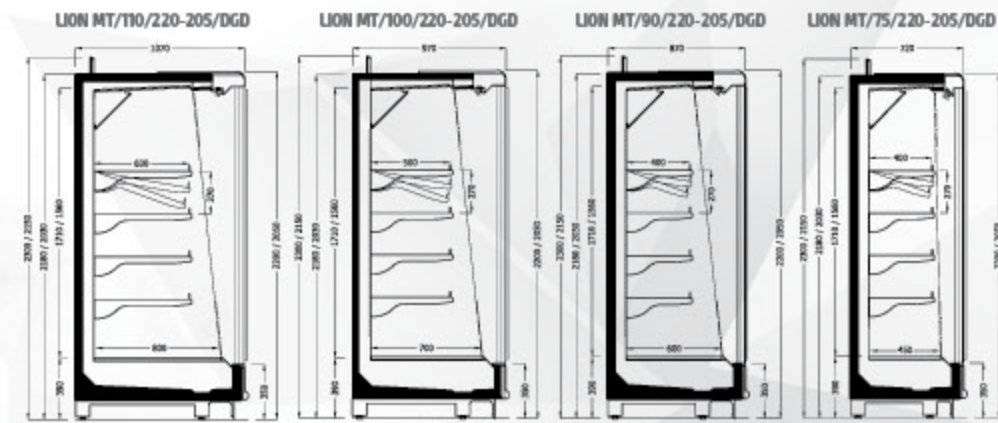
Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları			Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	FV	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Dairy Products Sütlük



Packed Meat Paket Et



proso
PROFESSIONAL COOLING

LION SLD

Refrigerated Multideck Cabinet
Double Glass Sliding Door

Duvar Tipi Soğutucu Reyon
Isıcamlı Sürgülü Kapı



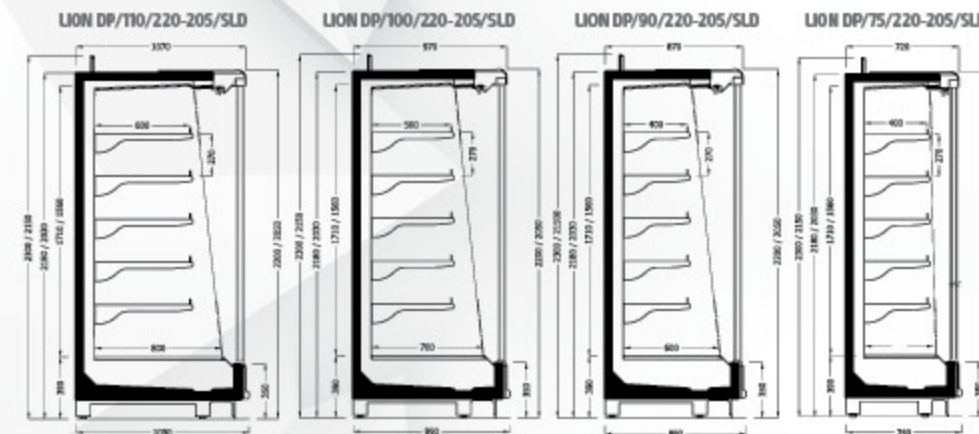
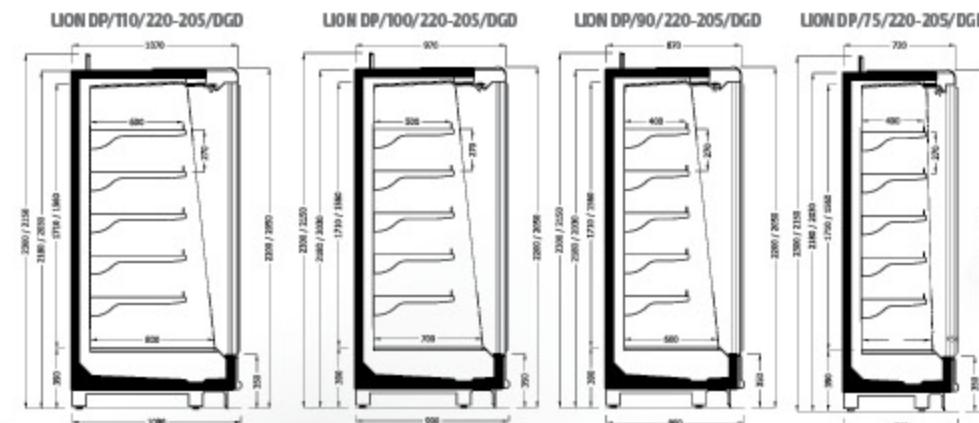
Technical Specifications / Teknik Özellikler



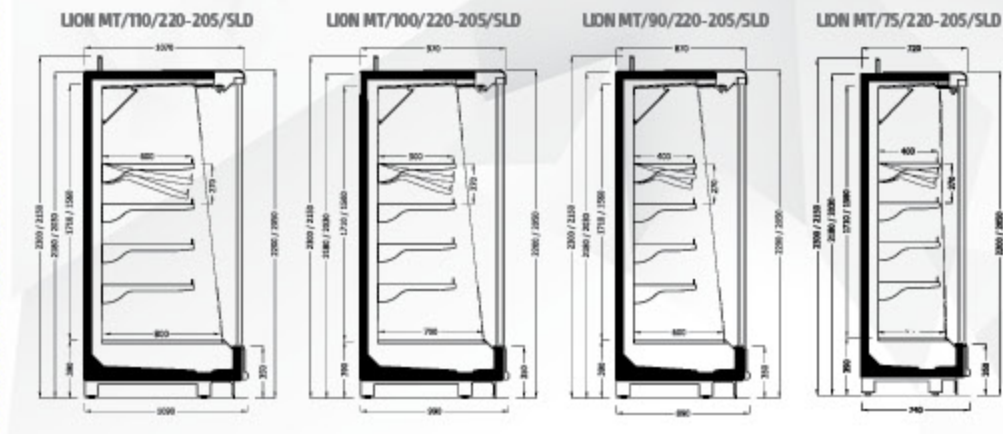
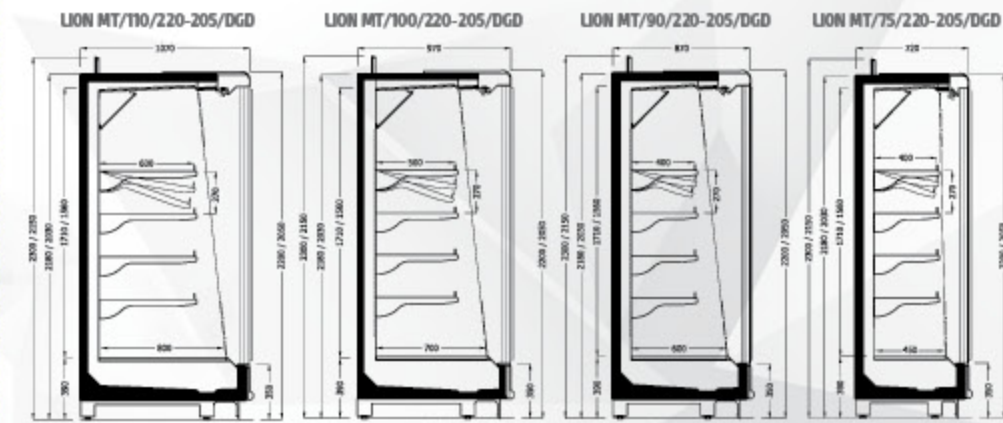
Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları			Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	FV	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Dairy Products Sütlük



Packed Meat Paket Et



proso
PROFESSIONAL COOLING

LION SGD

Refrigerated Multideck Cabinet
Single Glass Hinged Door

Duvar Tipi Soğutucu Reyon
Tek Camlı Çarpma Kapılı



Technical Specifications / Teknik Özellikler

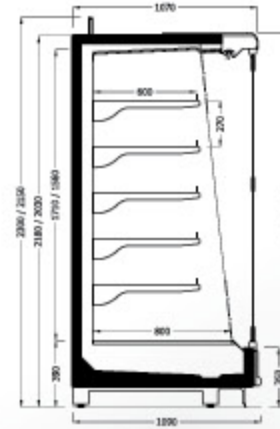


Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

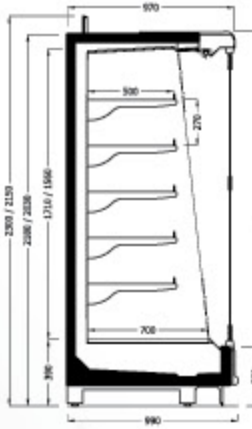
Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Dairy Products Sütlük

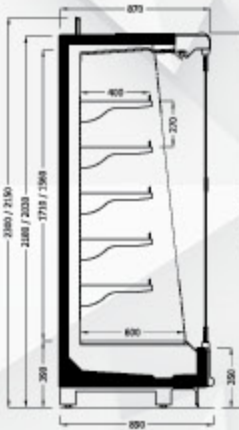
LION DP/110/220-205/SGD



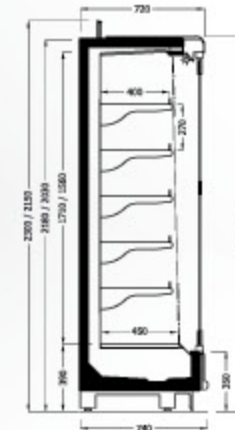
LION DP/100/220-205/SGD



LION DP/90/220-205/SGD

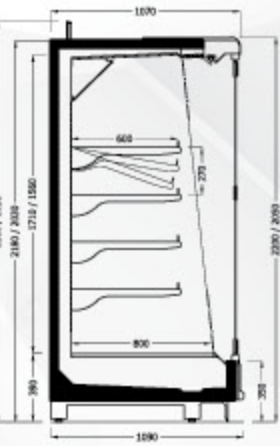


LION DP/75/220-205/SGD

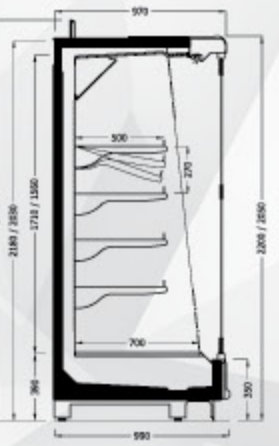


Packed Meat Paket Et

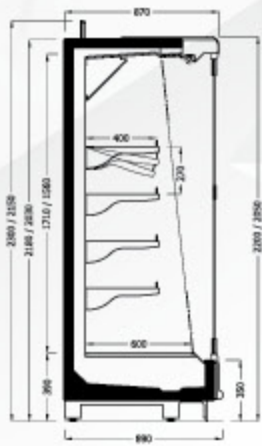
LION MT/110/220-205/SGD



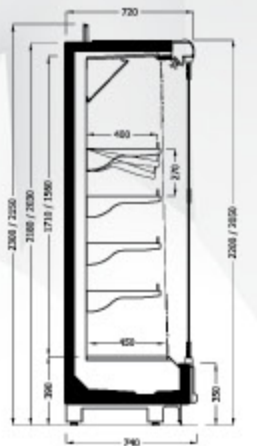
LION MT/100/220-205/SGD



LION MT/90/220-205/SGD



LION MT/75/220-205/SGD



proso
PROFESSIONAL COOLING

LION SKY

Refrigerated Multideck Cabinet
Double Glass Hinged Door W/O Frame

Duvar Tipi Soğutucu Reyon
Çerçevesiz Isıcamlı Çarpma Kapılı



Technical Specifications / Teknik Özellikler

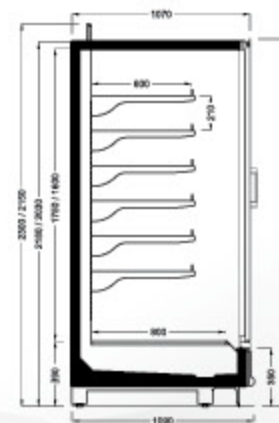


Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

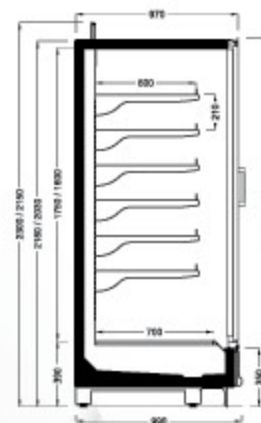
Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Dairy Products Sütlük

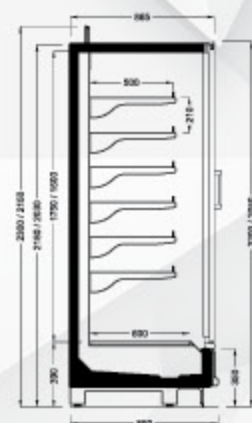
LION DP SKY/110/220-205



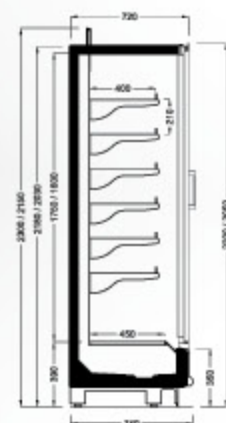
LION DP SKY/100/220-205



LION DP SKY/90/220-205

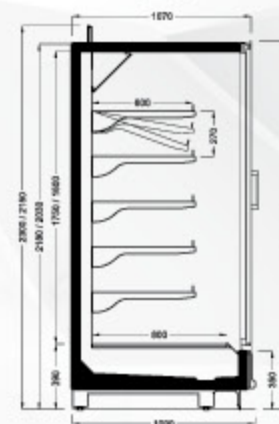


LION DP SKY/75/220-205

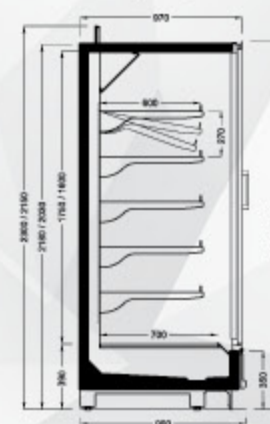


Packed Meat Paket Et

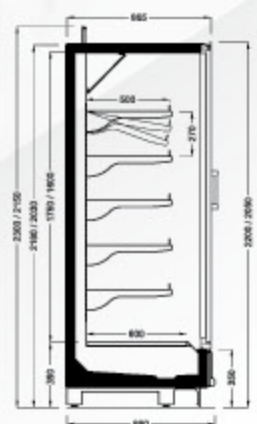
LION MT SKY/110/220-205



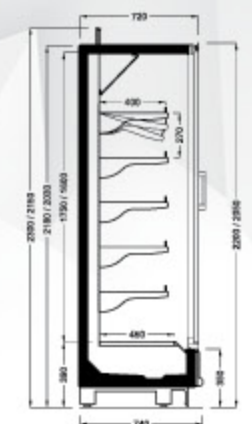
LION MT SKY/100/220-205



LION MT SKY/90/220-205



LION MT SKY/75/220-205



proso
PROFESSIONAL COOLING

LION FVA

Refrigerated Multideck Cabinet
Double Glass Hinged Door W/O Frame

Duvar Tipi Soğutucu Reyon
Çerçevesiz Isıcamlı Çarpma Kapılı

Technical Specifications / Teknik Özellikler



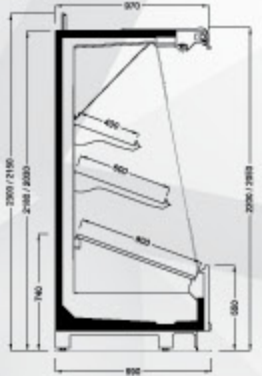
LION FVA model is designed for display fruits & vegetables. Its dynamic design and stylish aspect offer an optimum accessibility to products and make them highly visible by consumer. It constitutes a suitable choice for use in all sized retail markets. Proposed within many width and height versions, a large choice of options is available (interior/exterior RAL colors, closed/tempered glass side panels, manual/motorized night curtain, lighting T5/led, shelf lighting etc...)

LION FVA modeli sebze/meyve ürünleri için tasarlanmıştır. Dinamik tasarımı ve şık görünümü ile ürünlere ulaşılabilirliği ve teşhirini en üst seviyede sunmaktadır. Farklı ölçülerdeki tüm marketlerde uygun seçim olarak kullanılabilir. Farklı genişlik ve yükseklik seçeneklerinin yanı sıra, müşteri isteğine bağlı olarak bir çok opsiyon sunulmaktadır (iç/dış renk seçenekleri, kapalı/ısı camlı yan kapaklar, manuel/motorlu gece perdesi, T5/led aydınlatma, raf altı aydınlatma vs...)

Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
FV	
H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

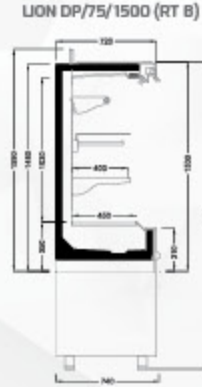
Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

LION FV-A/100/220-205



LION RETROBANCO

Refrigerated Semivertical Cabinet with Storage
Duvar Tipi Depolu Yarı Dikey Soğutucu Reyon



Technical Specifications / Teknik Özellikler

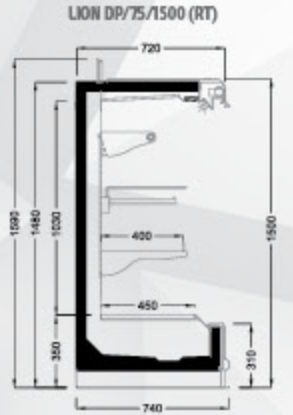


LION RETROBANCO model is designed for display dairy products, delicatessen, packed meat and fruit & vegetables. Its dynamic design and stylish aspect offer an optimum accessibility to products and make them highly visible by consume. It constitutes a suitable choice for use in all sized retail markets. A large choice of options is available (interior/exterior RAL colors, closed/tempered glass side panels, manual/motorized night curtain, T5/Led lighting, undershelf light etc.)

LION RETROBANCO modeli, soğuk içeceklerin, et-süt-şarküteri mamullerinin soğutulmuş olarak teşhir edilmesi ve depolanması için tasarlanmıştır. Dinamik tasarımı ve şık görünümü ile ürünlerin teşhirini en üst seviyede sunmaktadır. Farklı ölçülerdeki tüm marketlerde uygun seçim olarak kullanılabilir. Müşteri isteğine bağlı olarak bir çok opsiyon sunulmaktadır (iç/dış renk seçenekleri, kapalı/ısıcamlı yan kapaklar, manuel/motorlu gece perdesi, T5/Led aydınlatma, raf altı aydınlatma vs.)

Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40





Technical Specifications / Teknik Özellikler



The **FALCON** model offers a highly appreciated functionality combined to its elegant look for the exposure of your dairy products, delicatessen, packed meat and fruits & vegetables. It is the ideal choice which provides outstanding product display possibilities with its wide range of versions to reach the harmony of variety in your stores (4 dimensions proposed for height and 4 dimensions proposed for width).

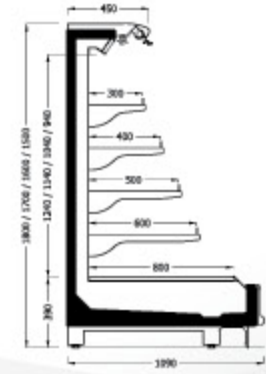
Beğenilen işlevselliği ve zarif görünümü bir arada sunan **FALCON** yarı-dikey soğutucu reyonu, süt, şarküteri, paket et ve sebze & meyve ürünlerinizi sergilemenizde sizlere alternatif çözümler sunmaktadır. Geniş versiyon seçenekleriyle çok yönlü ürün teşhir imkanı sağlayan **FALCON**, satış alanlarınızdaki çeşitlilik ve uyum açısından ideal seçim olacaktır.

Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları			Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	FV	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

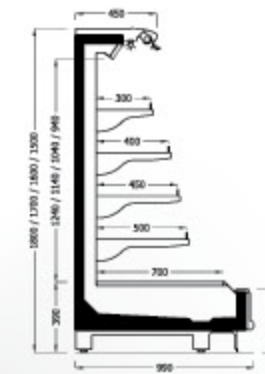
Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Dairy Products Sütlük

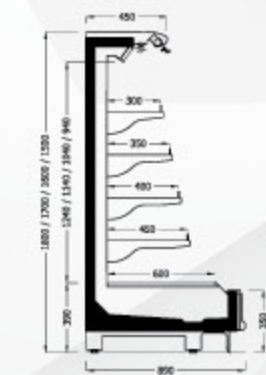
FALCON DP/T10/180-170-160-150



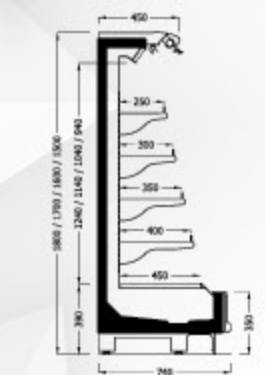
FALCON DP/T00/180-170-160-150



FALCON DP/90/180-170-160-150

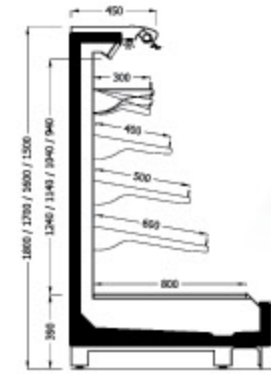


FALCON DP/75/180-170-160-150

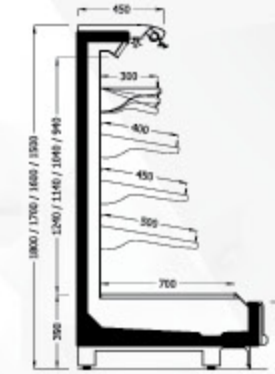


Packed Meat Paket Et

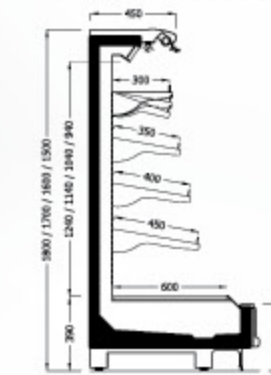
FALCON MT/T10/180-170-160-150



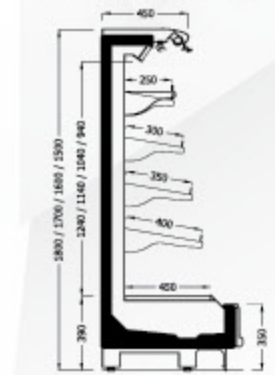
FALCON MT/T00/180-170-160-150



FALCON MT/90/180-170-160-150

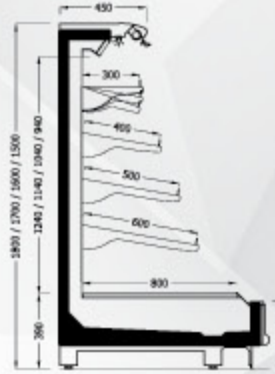


FALCON MT/75/180-170-160-150

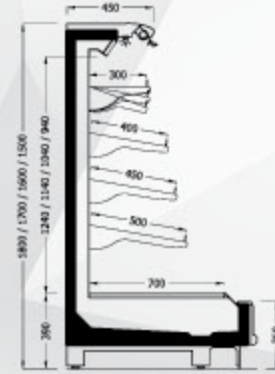


Fruits & Vegetables Sebze & Meyve

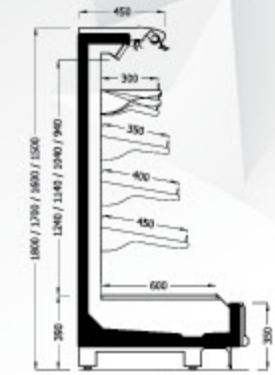
FALCON FV/T10/180-170-160-150



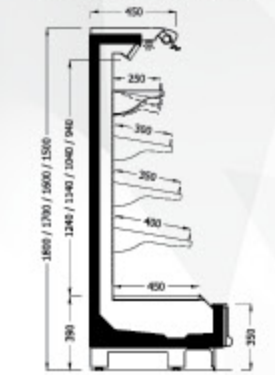
FALCON FV/T00/180-170-160-150



FALCON FV/90/180-170-160-150



FALCON FV/75/180-170-160-150



FALCON SLD

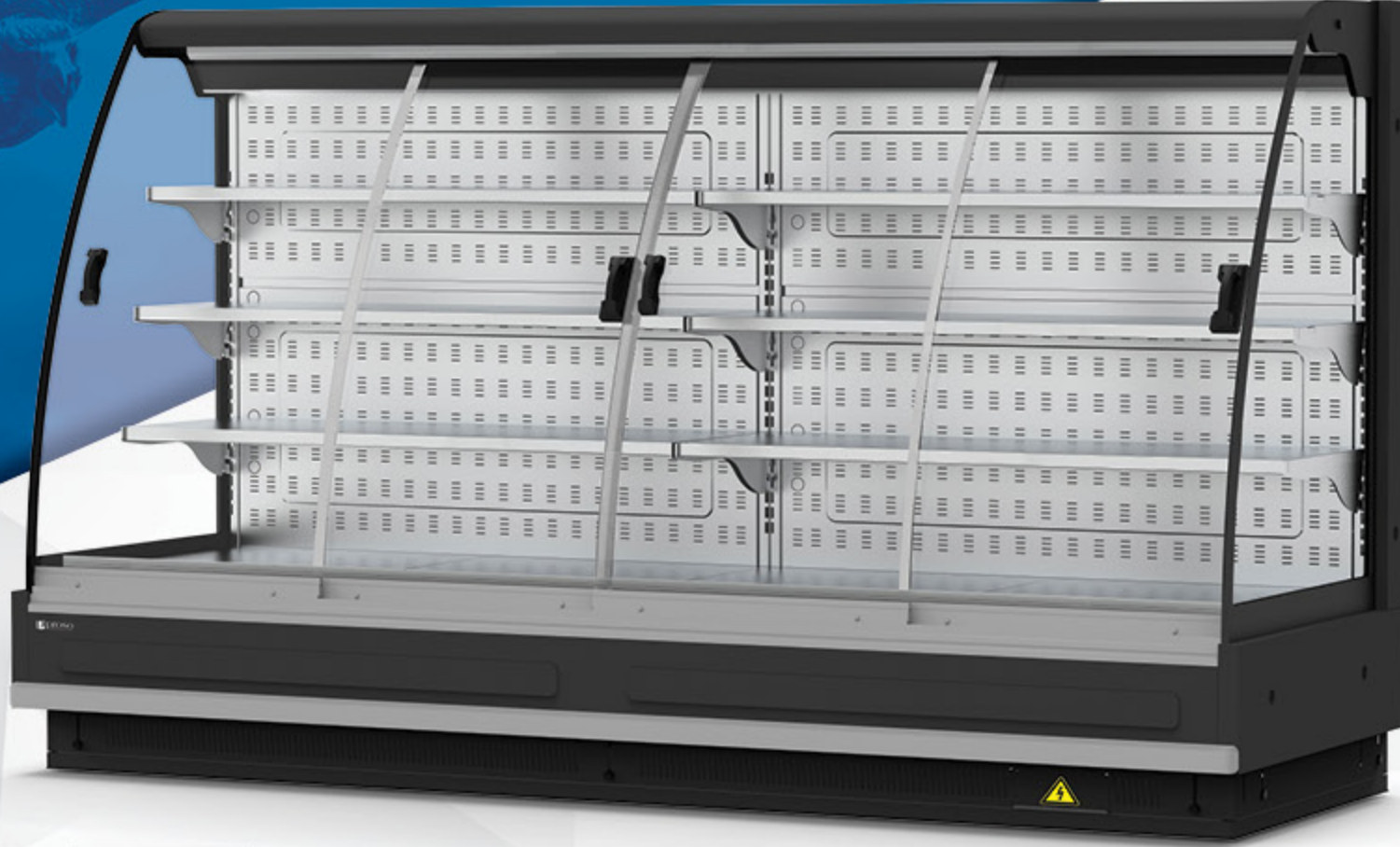
Semivertical Refrigerated Cabinet
Single Glass Sliding Door

Yarı Dikey Soğutucu Reyon
Tek Camlı Sürgülü Kapılı

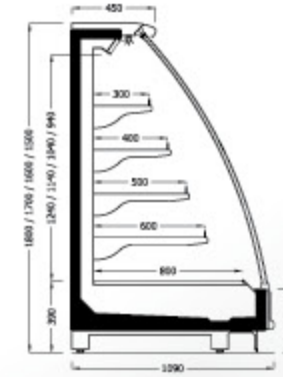


Dairy Products
Sütlük

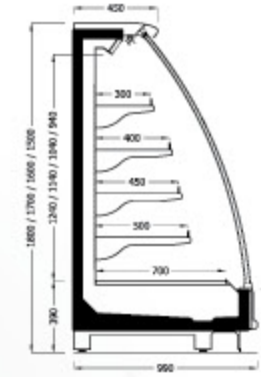
Packed Meat
Paket Et



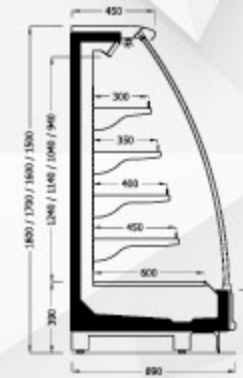
FALCON DP/110/180-170-160-150 SLD



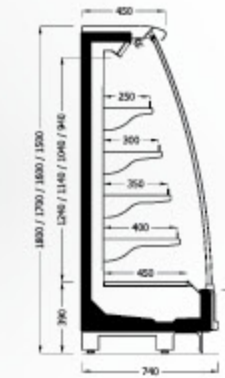
FALCON DP/100/180-170-160-150 SLD



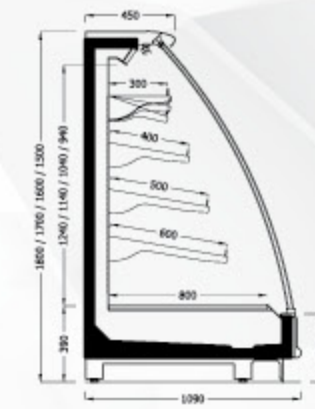
FALCON DP/90/180-170-160-150 SLD



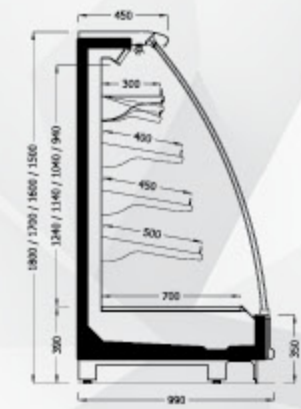
FALCON DP/75/180-170-160-150 SLD



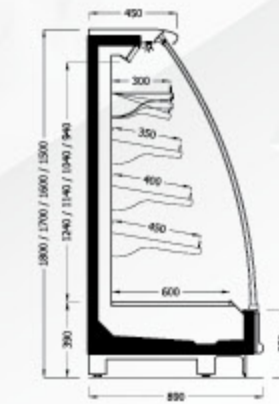
FALCON MT/110/180-170-160-150 SLD SG



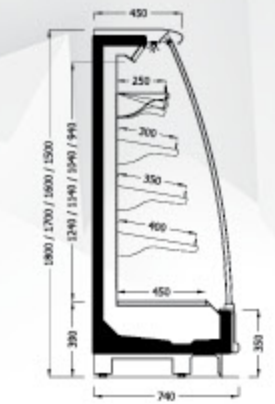
FALCON MT/100/180-170-160-150 SLD SG



FALCON MT/90/180-170-160-150 SLD SG



FALCON MT/75/180-170-160-150 SLD SG



Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları
DP	MT	
M2 (-1/+7°C)	M1 (-1/+5°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500	3750	Gondola / Head
Side panel/ Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Technical Specifications / Teknik Özellikler



DRAGON

Glass Door Bottle Cooler
Cam Kapılı Şişe Soğutucu

proso
PROFESSIONAL COOLING



Technical Specifications / Teknik Özellikler

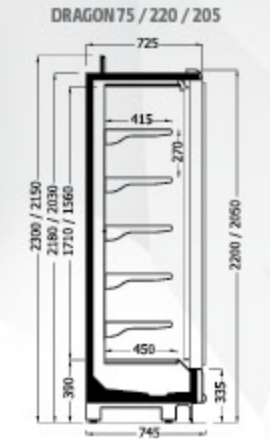
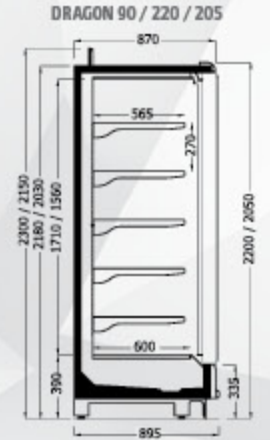


Designed for bottles refrigeration, DRAGON uses the glass door opening system to provide a real gain in terms of energy consumption. The large exposition area of shelves allows a maximum display possibility for your drinks with an attractive view. Proposed in different lengths (2, 3, 4 or 5 doors) and heights, it can be adapted easily in your lines.

Şişe soğutucu olarak tasarlanan DRAGON, cam kapılı sistemi sayesinde enerji tüketiminde gerçek kazanımlar sağlamaktadır. Geniş rafları ve tavası maksimize edilmiş teşhir alanını çekici bir görünüm ile sunmaktadır. Farklı uzunluk (2, 3, 4 ve 5 kapılı modül) ve yükseklik versiyonları ile, reyonlarınızda kolaylıkla uygulanabilir.

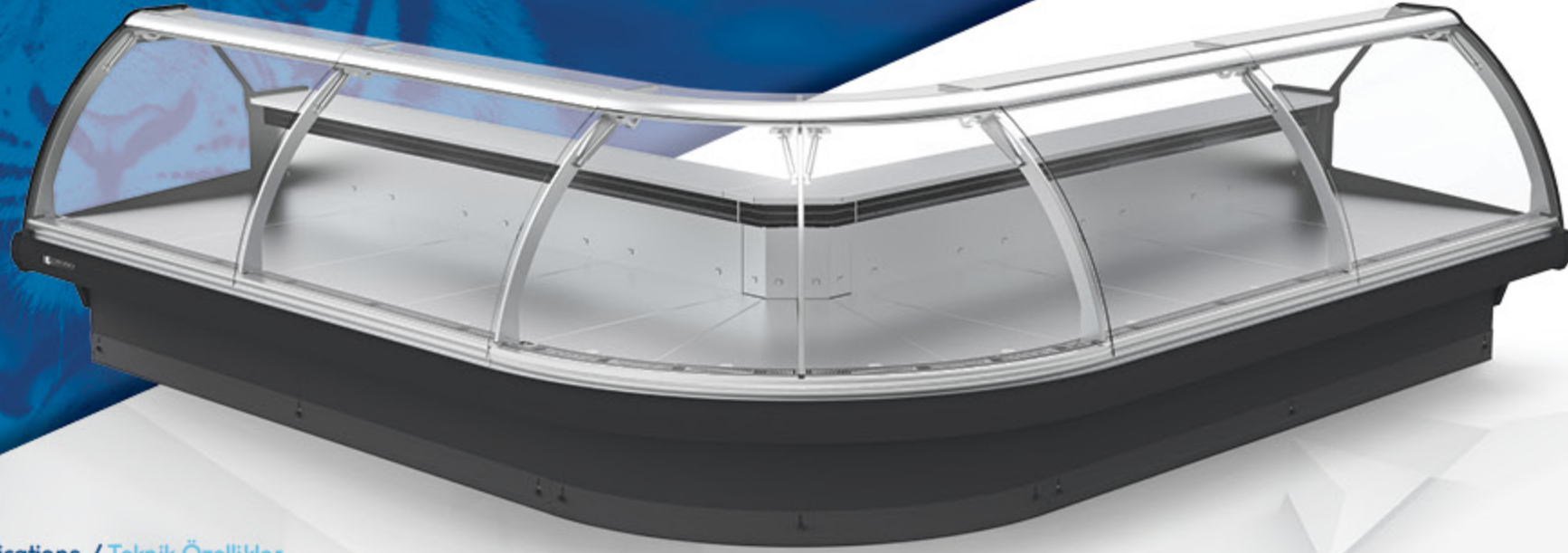
Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	2D	3D	4D	5D
	1562	2343	3124	3905
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
H1 (+1/+10°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



TIGER CG

Refrigerated Serve Over Counter With Curved Glass
Bombe Camlı Soğutmalı Servis Reyonu



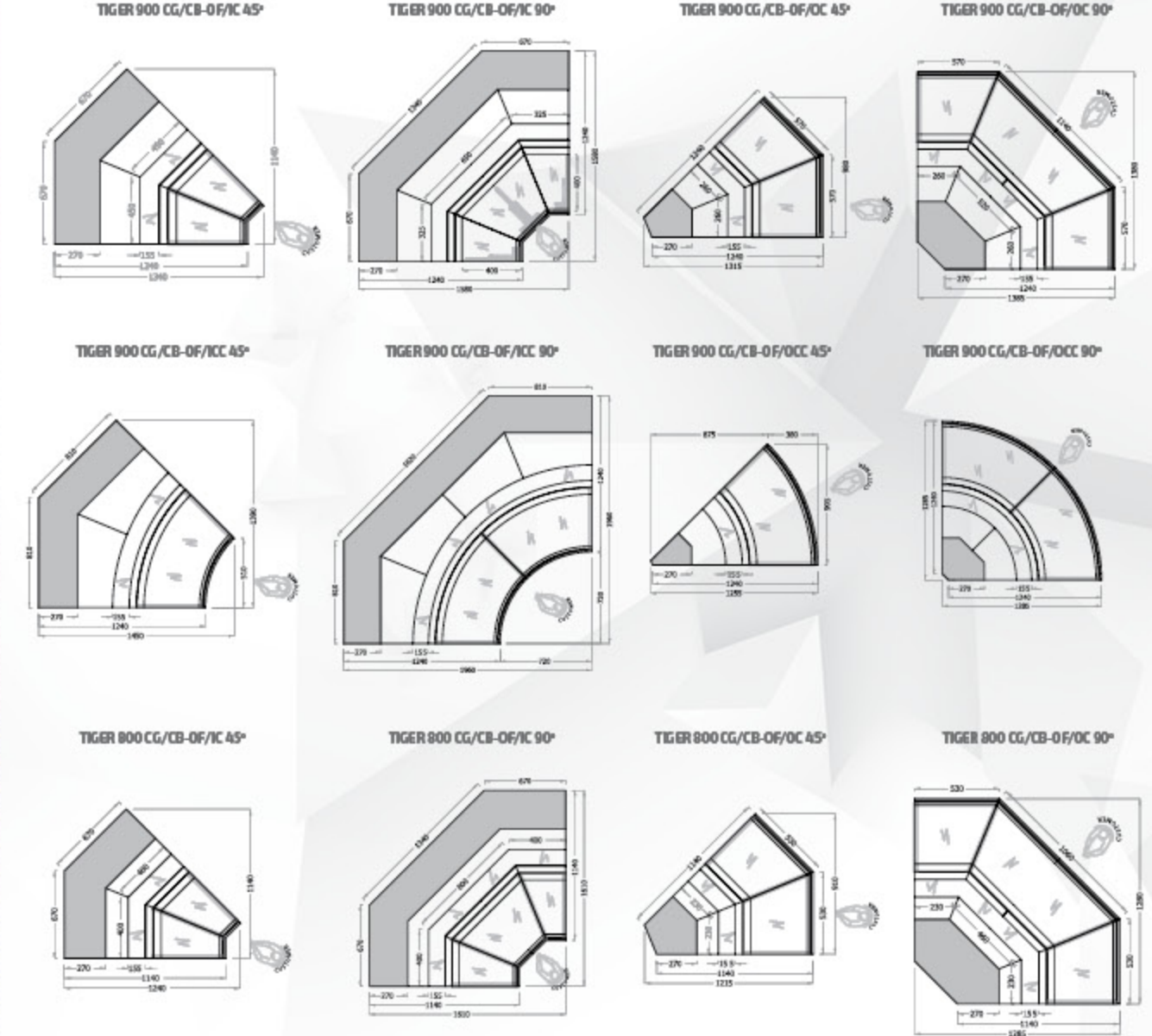
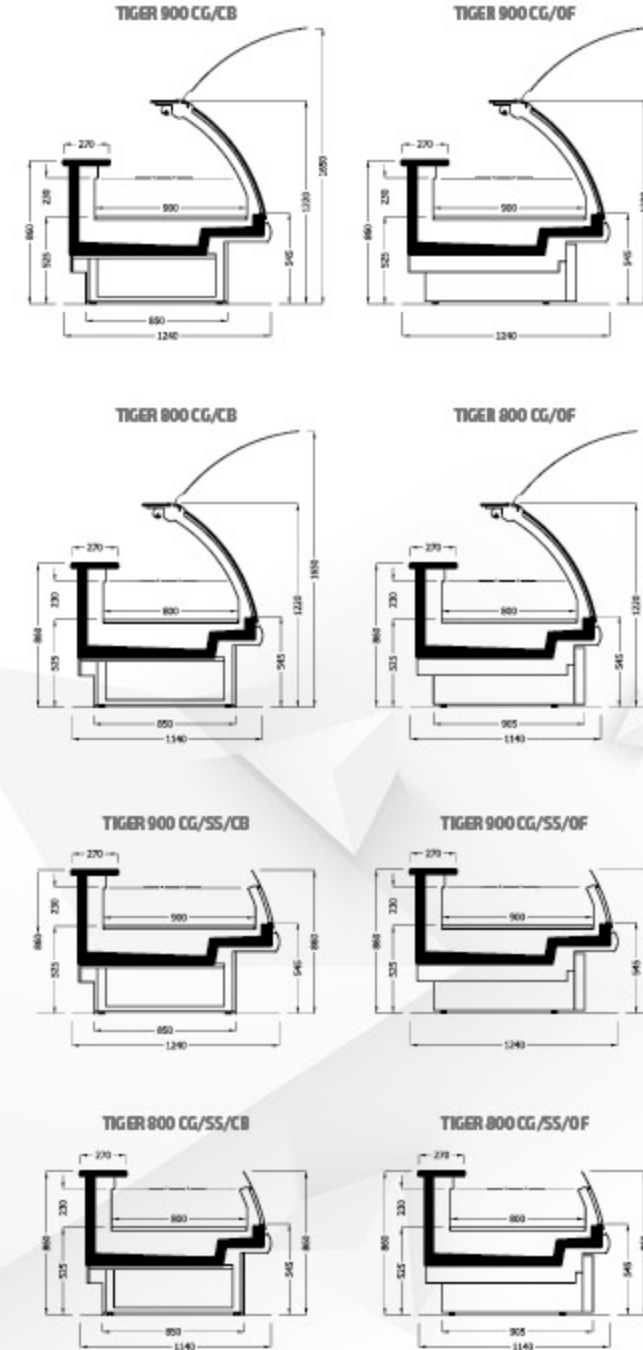
Technical Specifications / Teknik Özellikler



The serve-over counter **TIGER** connects functionality and elegance in serving of dairy products, delicatessen, meat, packed meat and ready meals. It ensures an optimum preservation of your products due to its handy design and offers an ease of loading and cleaning usages with a fascinating harmony of shapes. Several versions of **TIGER** are proposed taking into account customer needs like **CG** (Curved Glass), **FG** (Flat Glass), **IFG** (Inclined Flat Glass) with various options (Closed Bottom **CB**) / **On-Feet** (**OF**) versions, adjustable bottom tray, painted interior surface, glass tray divider, etc.).

Şarküteri, et, paket et ve hazır yemek ürünlerinizin teşhirinde kullanılmak üzere tasarlanan **TIGER**, işlevselleği ve zarafeti aynı anda sunmaktadır. Kullanışlı ve elverişli tasarımı sayesinde ürünlerinizin optimal koşullarda muhafaza edilmesinin yanı sıra, kolay ürün yükleme ve temizleme imkanylada ön plana çıkmaktadır. Müşteri isteğine bağlı olarak bir çok farklı versiyonun sunulduğu **TIGER** modelinde, **CG** (Bombe Camlı), **FG** (Düz Camlı), **IFG** (Açılı Düz Camlı) olarak üretilmektedir. Alın Kapalı (**CB**) / Blok Ayaklı (**OF**) seçenekleri, kademeli tava, boyalı iç yüzey, cam ara bölücü vs...opsiyonlar arasındadır.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40
Corner Modules Köşe Modülleri					
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları			Ambient Conditions Ortam Koşulları		
M1 (-1/+5°C) • M2 (-1/+7°C)			25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)		



TIGER FG

Refrigerated Serve Over Counter With Flat Glass
Düz Camlı Soğutmalı Servis Reyonu

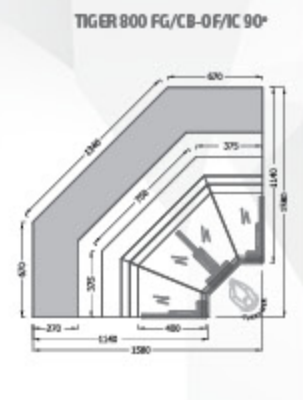
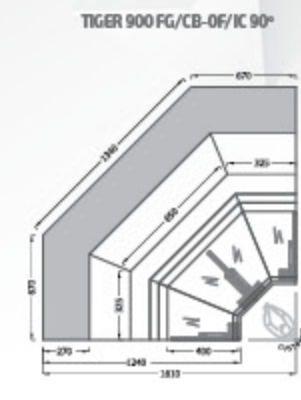
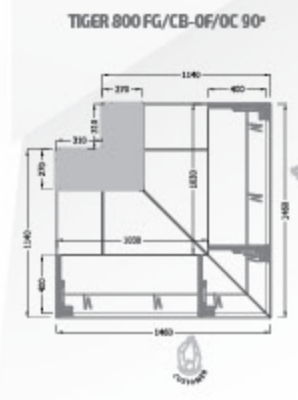
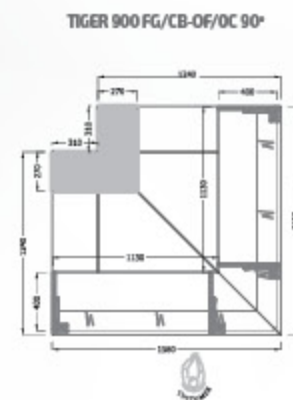
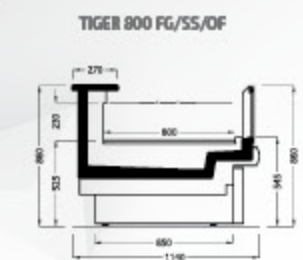
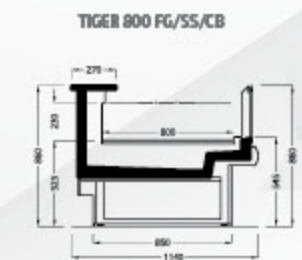
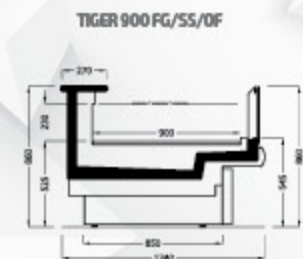
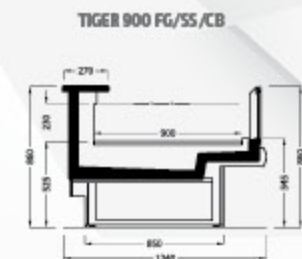
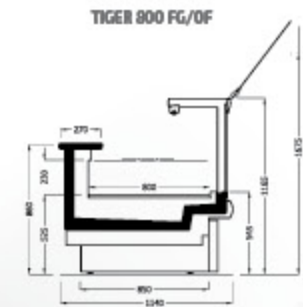
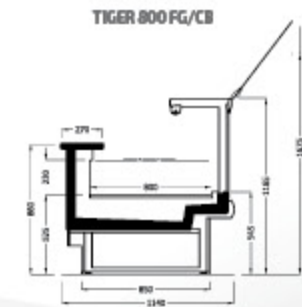
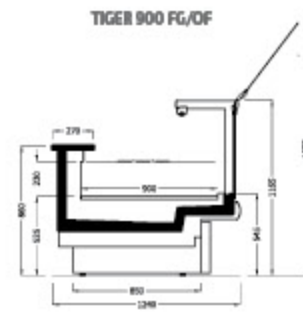
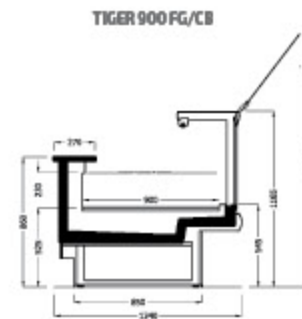


Technical Specifications / Teknik Özellikler



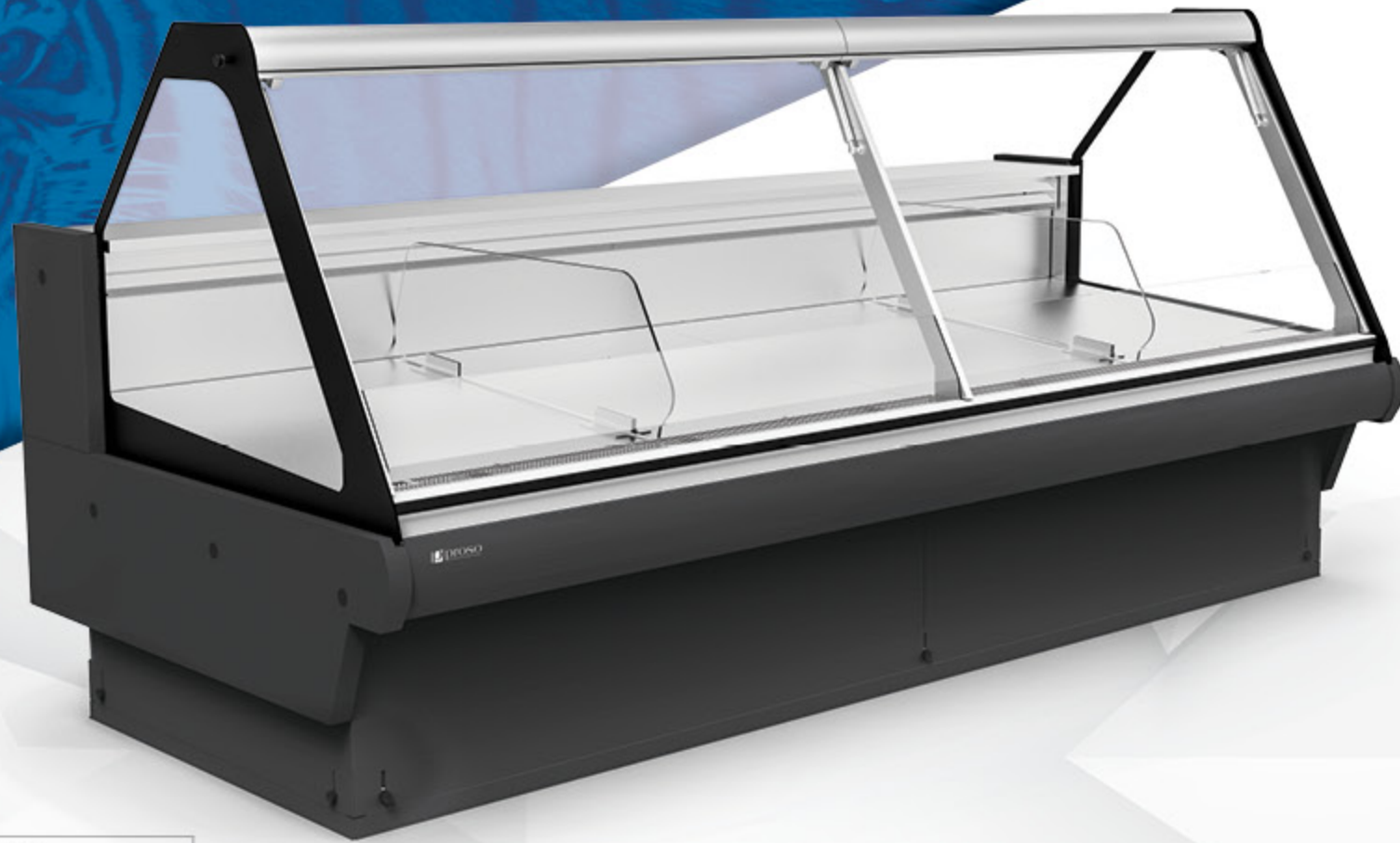
Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40
Corner Modules Köşe Modülleri					40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



TIGER IFG

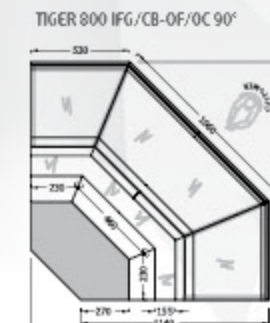
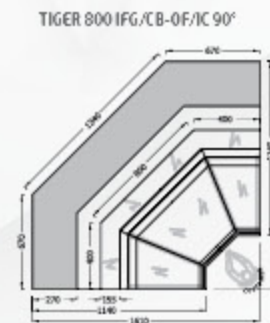
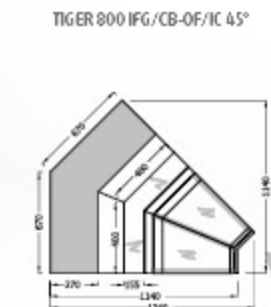
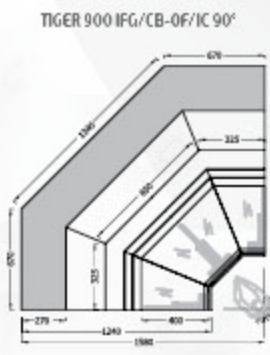
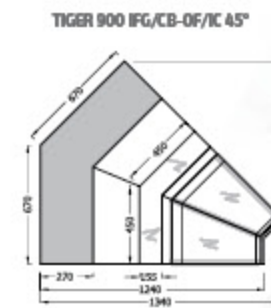
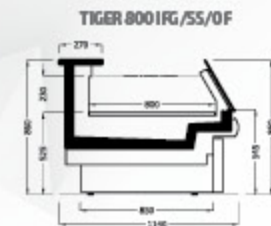
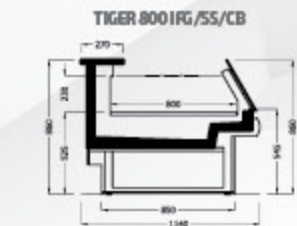
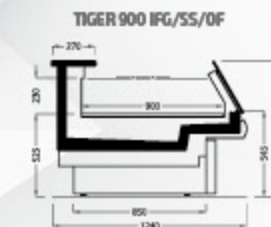
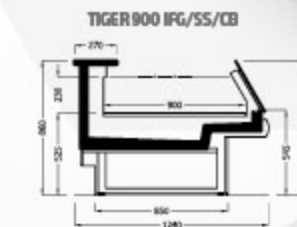
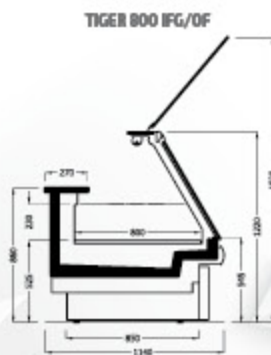
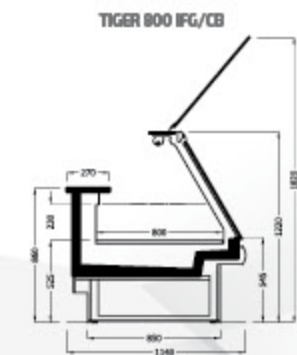
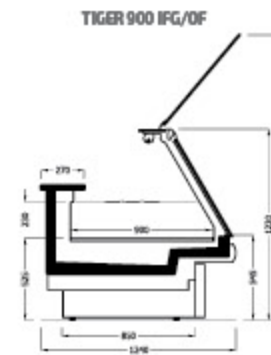
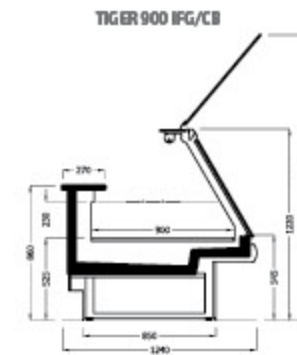
Refrigerated Serve Over Counter With Angled Flat Glass
Açılı Düz Camlı Soğutmalı Servis Reyonu



Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40
Corner Modules Köşe Modülleri					40

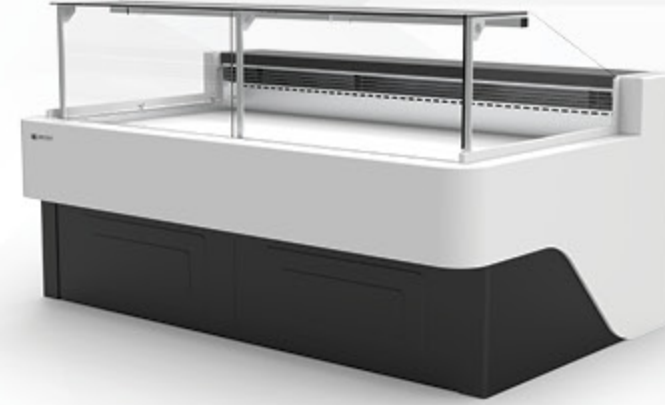
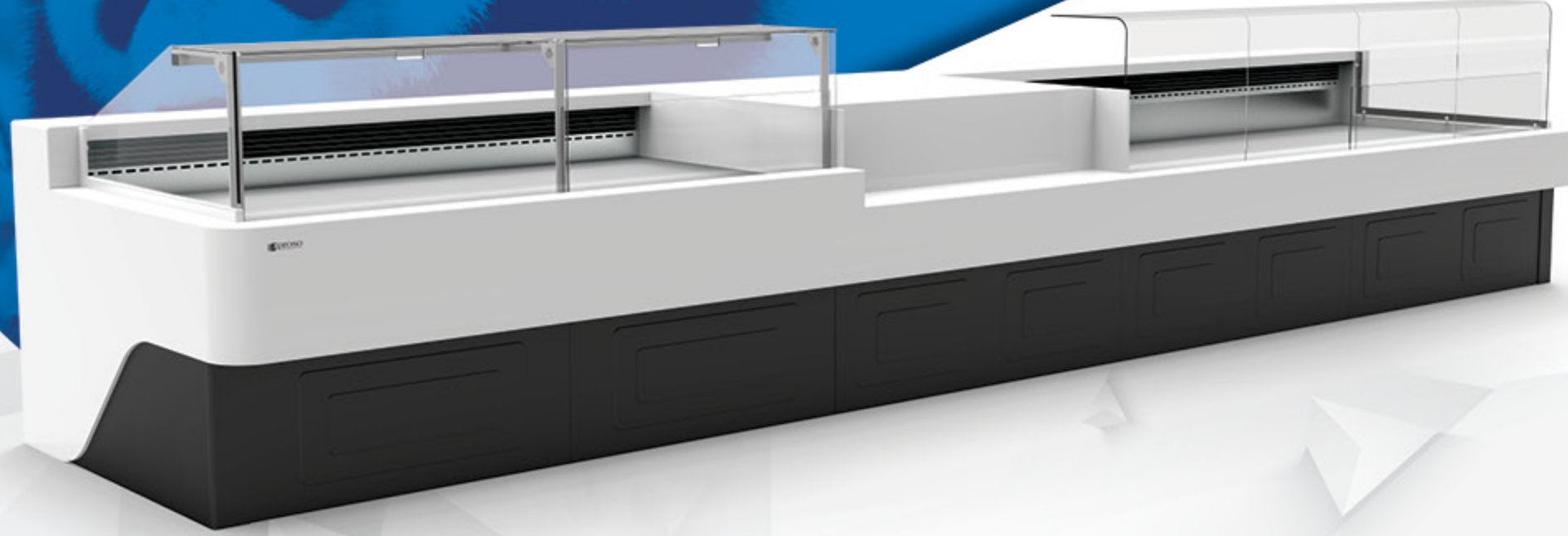
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) · M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Technical Specifications / Teknik Özellikler



CHEETAH & PANDA

Refrigerated Serve Over Counter With 90° Bended Glass
90° Bükümlü Camlı Soğutmalı Servis Reyonu



CHEETAH BFG

Refrigerated Serve Over Counter With 90° Bended Glass
90° Bükümlü Camlı Soğutmalı Servis Reyonu



proso
PROFESSIONAL COOLING

CHEETAH BFG

Refrigerated Serve Over Counter With 90° Bended Glass
90° Bükümlü Camlı Soğutmalı Servis Reyonu



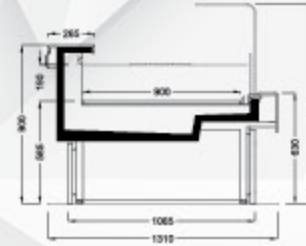
Technical Specifications / Teknik Özellikler



The serve over counter **CHEETAH** connects functionality and elegance in serving of dairy. Products, delicatessen, meat, packet meat and ready meals. It ensures optimum preservation of your products due to its handy design and offers on ease of loading and cleaning usases with a fascinating harmony of shapes. It is possible to achieve an excellent finishing by corian and wood decoration trims.

Şarküteri, et, paket et ve hazır yemek ürünlerimizin teşhirinde kullanılmak üzere tasarlanan **CHEETAH**, işlevselliği ve zarafeti ön plana çıkılmaktadır. Koryan ve ahşap dekorasyon uygulamalarıyla mükemmel bir bitiriş elde etmek mümkündür.

CHEETAH 900 BFG/CB

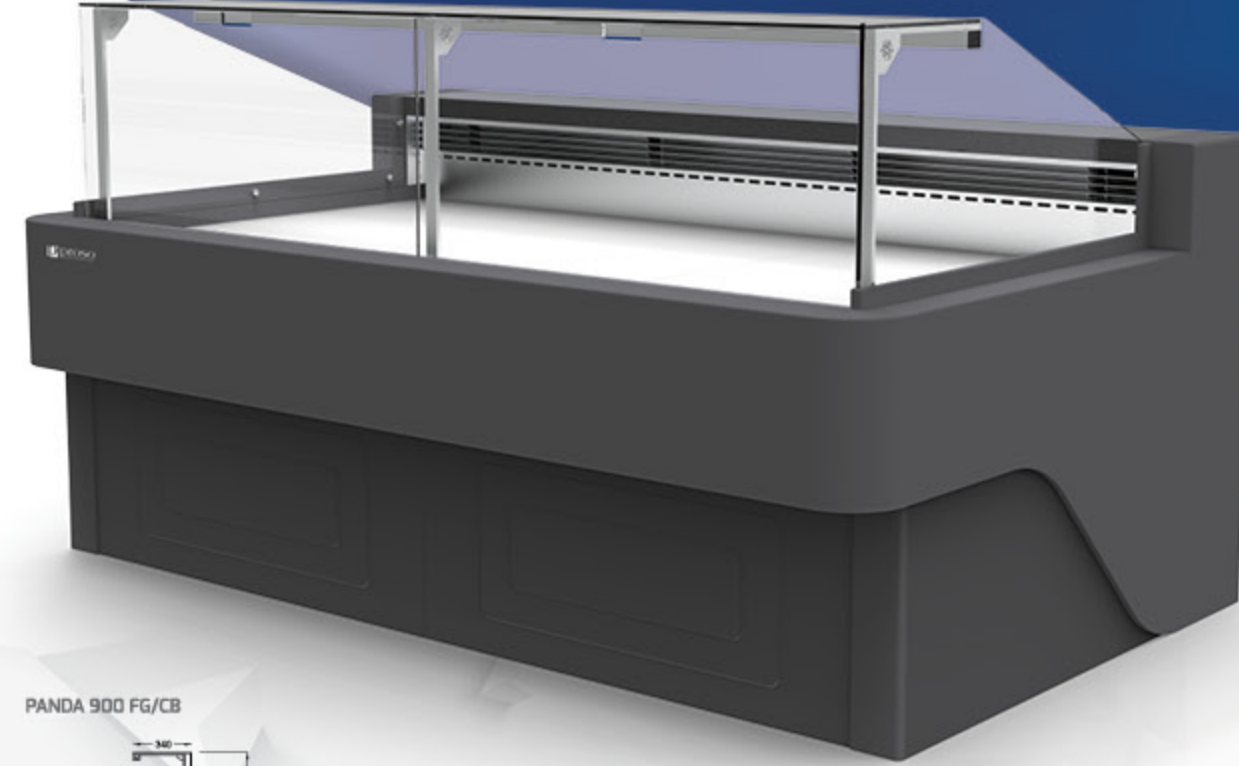


Available Modules / Kullanılabilir Modüller						
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750	Corner Modules Köşe Modülleri
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) · M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

PANDA FG

Chocolate and Pastry Serve-Over Counter
Çikolata ve Pasta Servis Reyonu



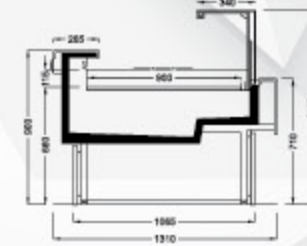
Technical Specifications / Teknik Özellikler



The serve over counter **PANDA FG** connects functionality and elegance in serving of Chocolate and pastry. It ensures optimum preservation of your products due to its handy design and offers on ease of loading and cleaning usases with a fascinating harmony of shapes. It is possible to achieve an excellent finishing by corian and wood decoration trims.

Çikolata ve pastane ürünlerinizin teşhirinde kullanılmak üzere tasarlanan **PANDA FG**, işlevselliği ve zarafeti ön plana çıkılmaktadır. Koryan ve ahşap dekorasyon uygulamalarıyla mükemmel bir bitiriş elde etmek mümkündür.

PANDA 900 FG/CB



Available Modules / Kullanılabilir Modüller						
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750	Corner Modules Köşe Modülleri
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
(+15/+18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

proso
PROFESSIONAL COOLING

Semi Vertical Refrigerated Cabinet Connectable With Counters
Servis Reyonlarıyla Birleştirilebilir Yanı Dikey Soğutucu Reyon



Technical Specifications / Teknik Özellikler

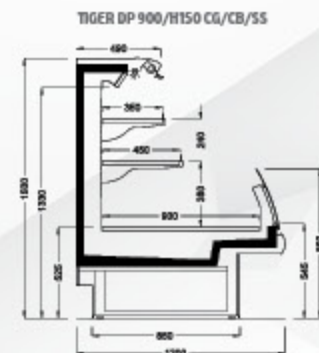
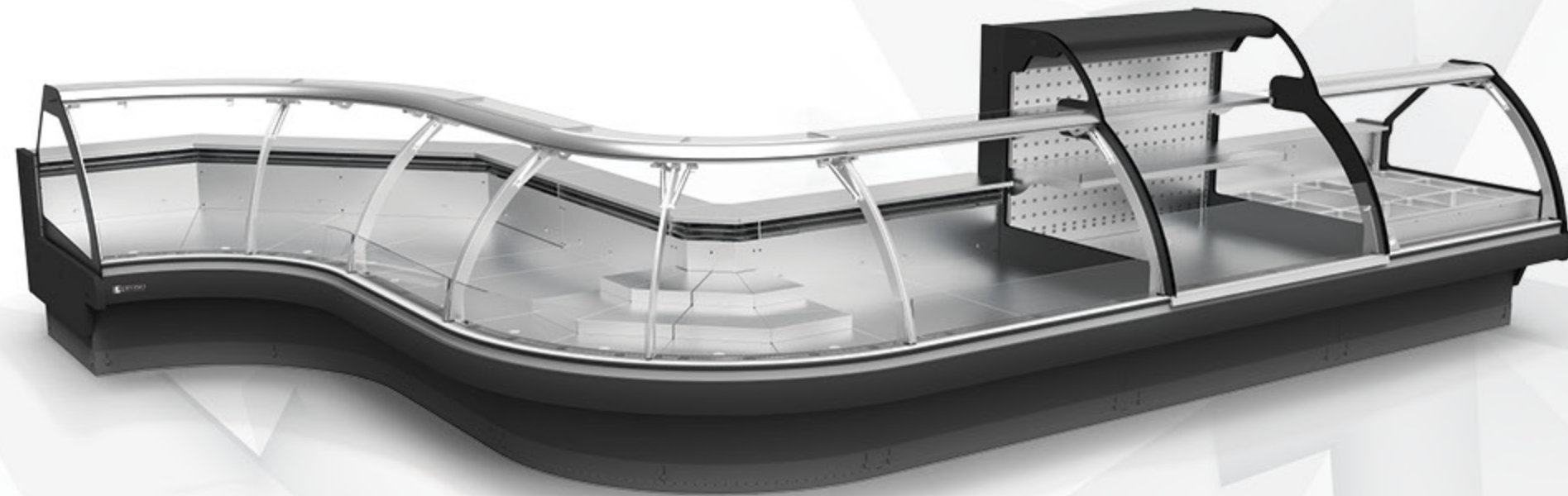


The TIGER DP model offers a highly appreciated functionality combined to its elegant look for the exposure of your dairy products, delicatessen, packed meat and fruits & vegetables. It is the ideal choice which provides outstanding product display possibilities with its wide range of versions to reach the harmony of variety in your stores (4 dimensions proposed for height and 4 dimensions proposed for width).

Beğenilen işlevselliği ve zarif görünümü bir arada sunan **TIGER DP** yanı-dikey soğutucu reyonu, süt, şarküteri, paket et ve sebze & meyve ürünlerinizi sergilemenizde sizlere alternatif çözümler sunmaktadır. Geniş versiyon seçenekleriyle çok yönlü ürün teşhir imkanı sağlayan **TIGER DP** satış alanlarındaki çeşitlilik ve uyum açısından ideal seçim olacaktır.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) · M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



KANGAROO

Refrigerated Serve-Over Counter With Storage
Depolu Soğutmalı Servis Reyonu

proso
PROFESSIONAL COOLING



Technical Specifications / Teknik Özellikler

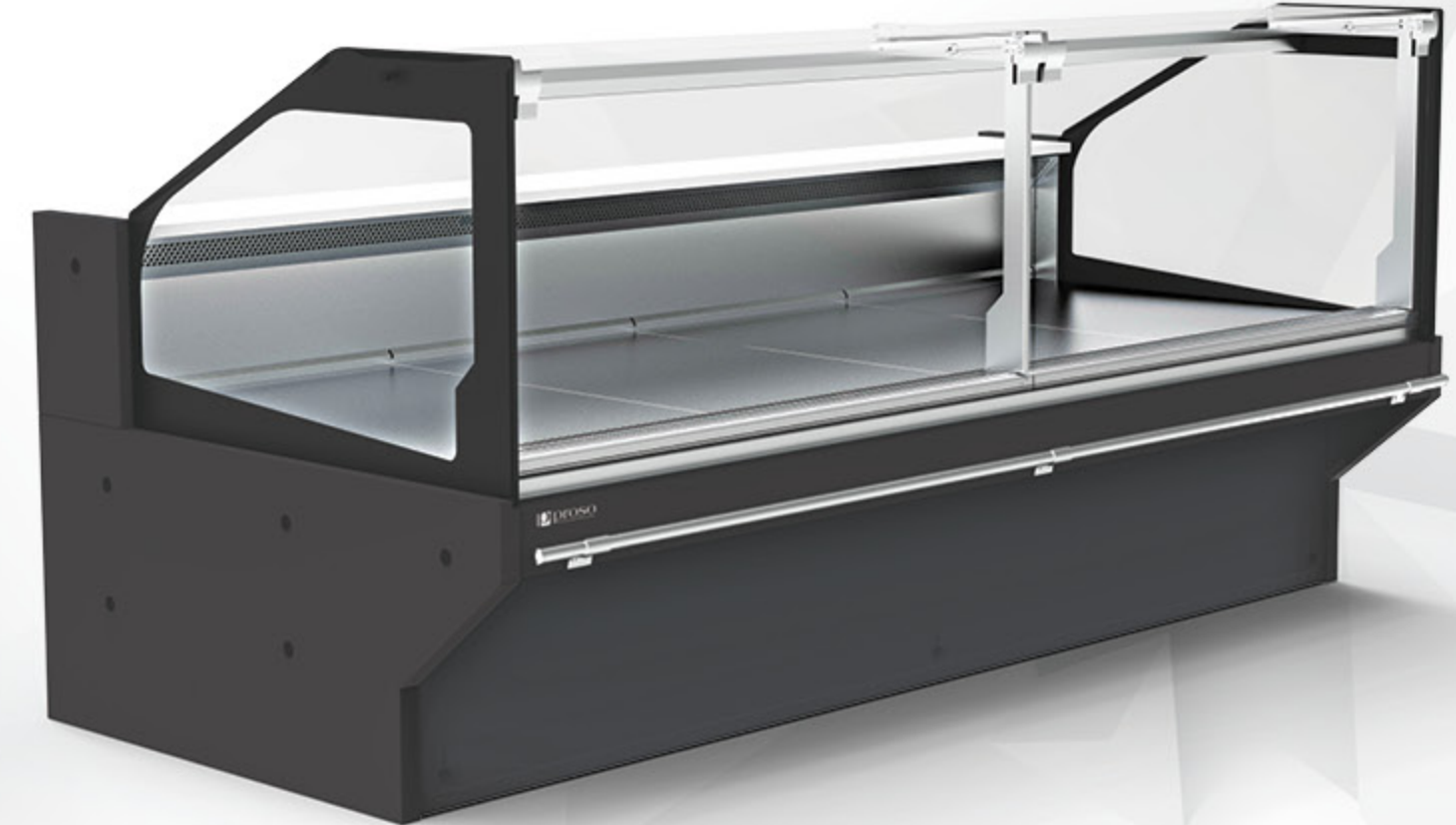
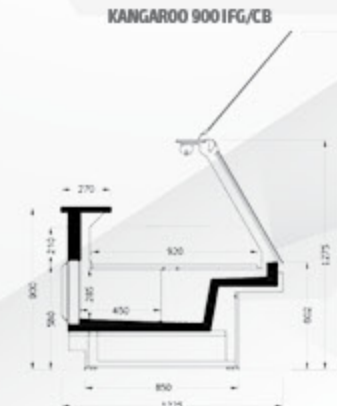
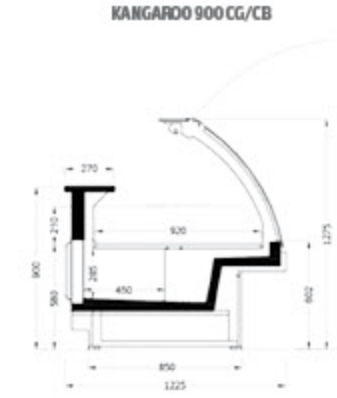


The KANGAROO serve-over counter combines practicality, functionality and elegance for preserve and display your products. Thanks to its storage area in the back side and available options (adjustable tray, glass tray divider, sliding doors etc.), it remains the appreciated choice in various applications.

KANGAROO şarküteri reyonu ürünlerinizi en iyi şekilde korumak ve sergilemek amacıyla tasarlanmış olup, zarafeti ve kullanışlı yapısıyla ön plana çıkmaktadır. Arka bölümde bulunan depolama alanı ve mevcut opsiyon seçenekleri sayesinde (kademeli tava, cam ara bölücü, sürgülü kapılar vs...) çok amaçlı kullanım fırsatları sunmaktadır.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



SCORPION

Glass Door Vertical Freezer
Cam Kapılı Dikey Derin Dondurucu



Technical Specifications / Teknik Özellikler



SCORPION model offers a maximum of efficiency in energy saving by using the glass door opening system and combines the esthetic approach of the aluminium frame with the stylish shapes for exposure of your frozen food. Proposed in different lengths (2, 3, 4 or 5 doors) and heights, it can be adapted easily in your lines.

SCORPION modeli cam kapılı sistemi sayesinde yüksek enerji verimliliğini ön planda tutmaktadır. Alüminyum çerçevenin estetik görünümünü şık yüzeylerle bütünleştirerek donuk ürünlerinizin teşhirinde ideal seçimdir. Farklı uzunluk (2, 3, 4 ve 5 kapılı modül) ve yükseklik versiyonları ile, reyonlarınızda kolaylıkla uygulanabilir.

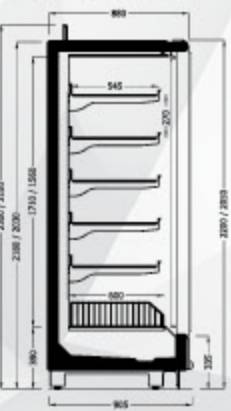
Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	2D	3D	4D	5D
	1562	2343	3124	3905
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	50	50	50	50

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

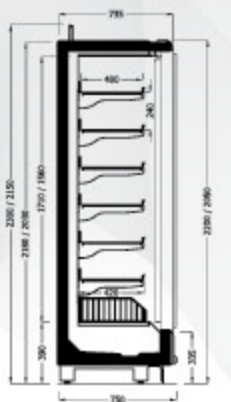
proso
PROFESSIONAL COOLING



SCORPION 90 / 220 / 205



SCORPION 75 / 220 / 205





Technical Specifications / Teknik Özellikler

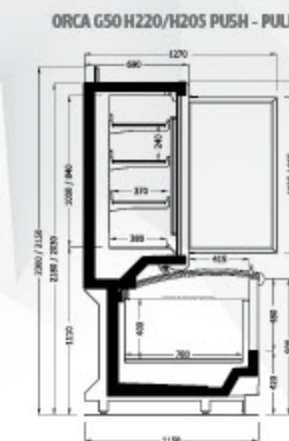


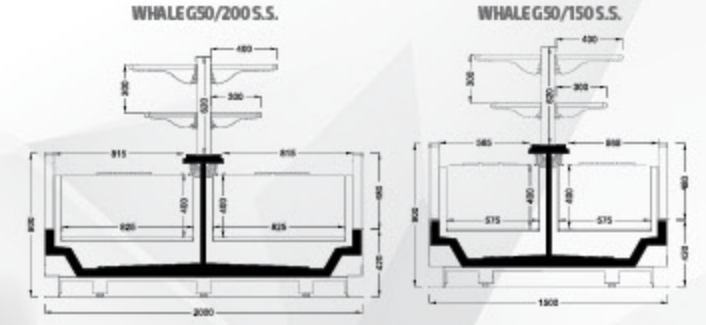
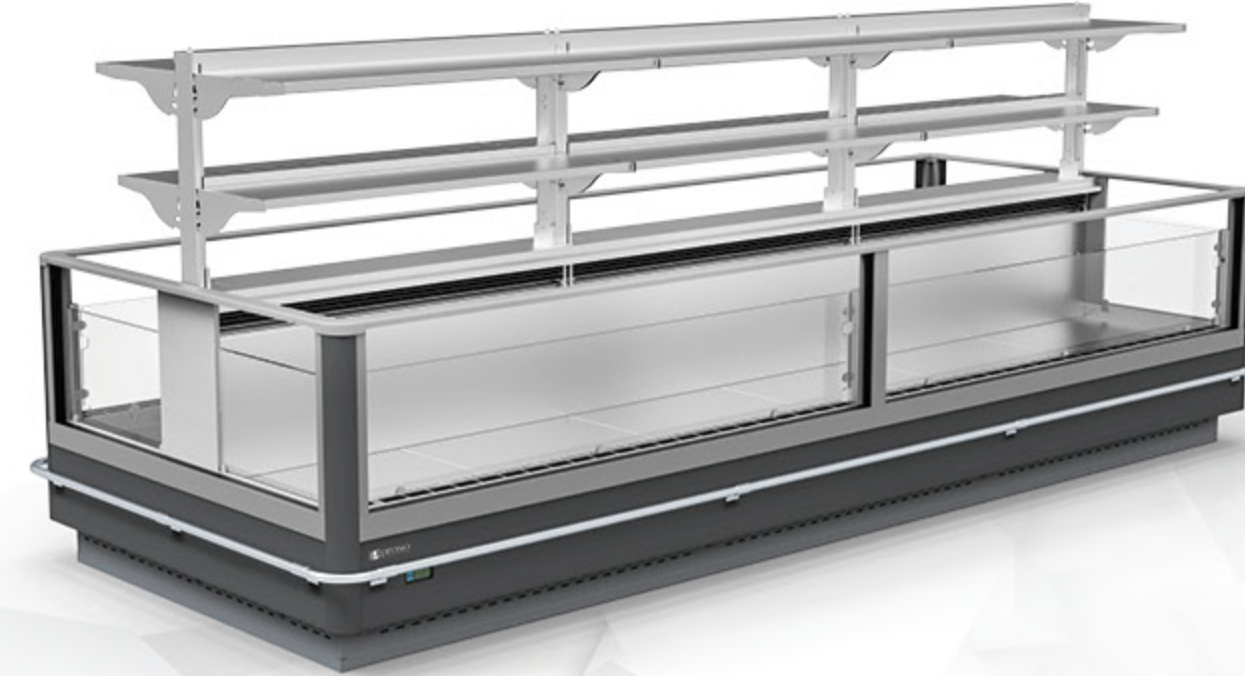
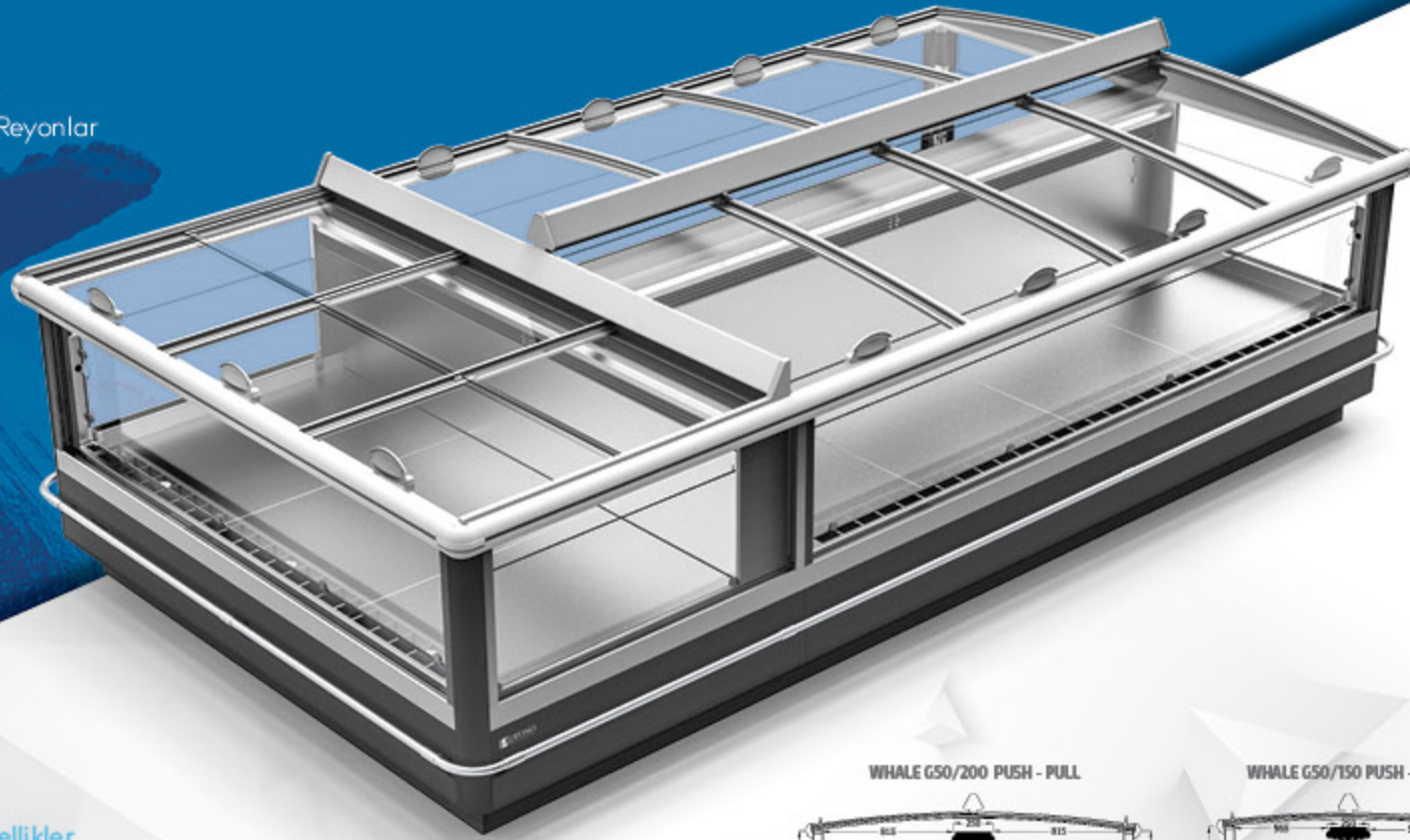
ORCA This vertical freezer having a functional design outshines by a less space taking speciality and allowing to reserve more space for displaying the other products on supermarkets as well as provides significant energy savings via the glass doors at upper part and sliding cover at bottom side. **ORCA** freezes -15 °C at top cabinet whereas upto -18 °C at the bottom side.

ORCA Fonksiyonel dizayn özelliğine sahip olan bu dikey kombi dondurucumuz daha az yer kaplama özelliği ile öne çıkarken üstü kapalı altı sürgü kapaklı tasarımı ile hem enerji tasarrufu temin etmekte ve daha az yer kaplama özelliğiyle marketlerde başka ürünler için daha fazla boş alan bırakılmasını sağlamaktadır. **ORCA** derin dondurucularımızda üst dolap tarafı -15°C alt taraf ise -18°C soğutma derecelerine sahiptir.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	3D 1875	4D 2500	5D 3750	Gondola / Head
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	50	50	50	60

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



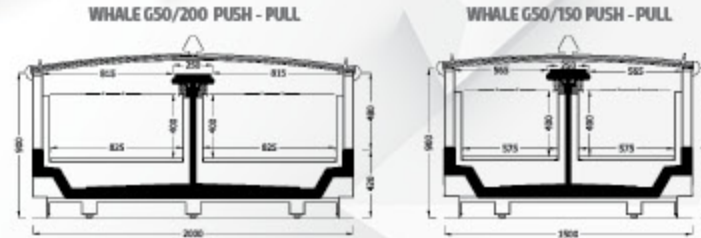


Technical Specifications / Teknik Özellikler



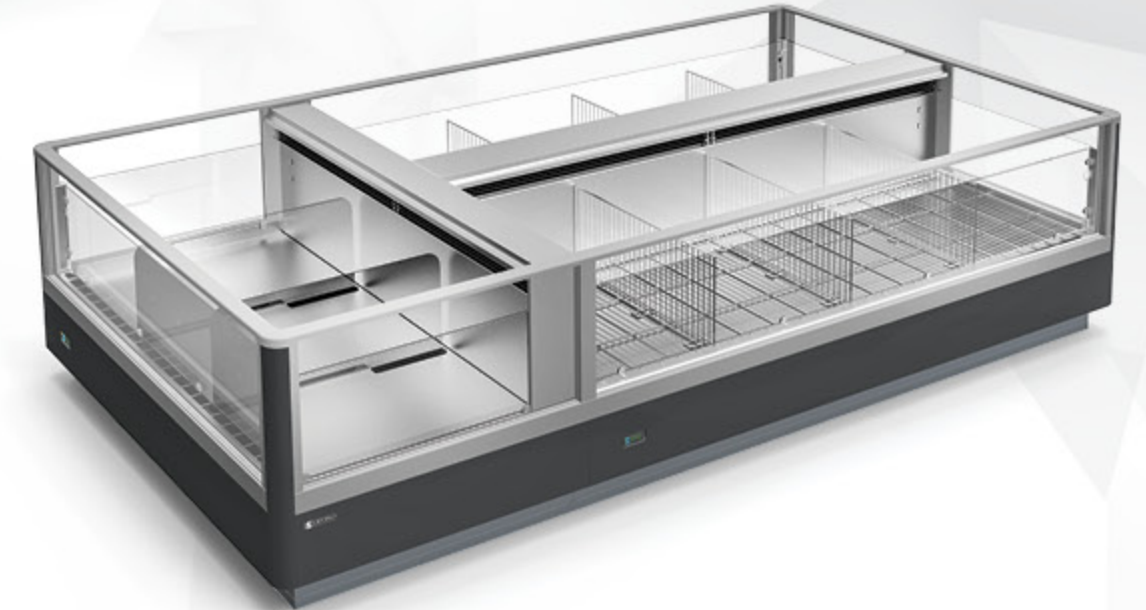
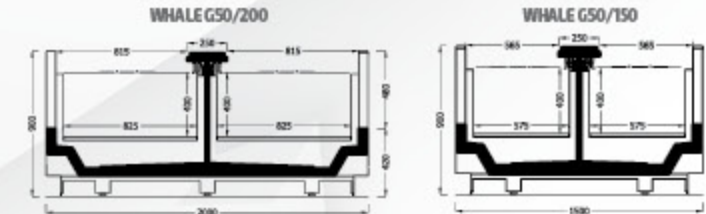
WHALE The horizontal freezer comes forward by energy saving feature and allowing to display more products. All of our freezers provide a super panoramic image and opportunity for displaying more products via 50cm height glass. In this context, Whale freezer also impresses by dual reservoir and the upper slide glass properties.

WHALE Bu yatay soğutucular hem enerji tasarrufu hem de daha fazla ürünün sergilenmesine olanak tanınması itibarıyla önem kazanmaktadır. Tüm derin dondurucular 50cm cam yüksekliğiyle panoramik bir görüntü ve daha fazla ürünü teşhir etme imkanı sağlamaktadır. Bu bağlamda, Whale derin dondurucumuz ayrıca çift hazneli ve üst sürgü camlı özellikleriyle de göz doldurmaktadır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller					
Length (mm) Uzunluk (mm)	1875	2500	3750	2000 HD	1500 HD
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	60	60	60	60	60

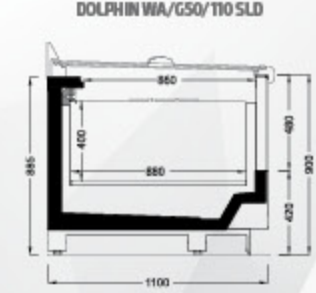
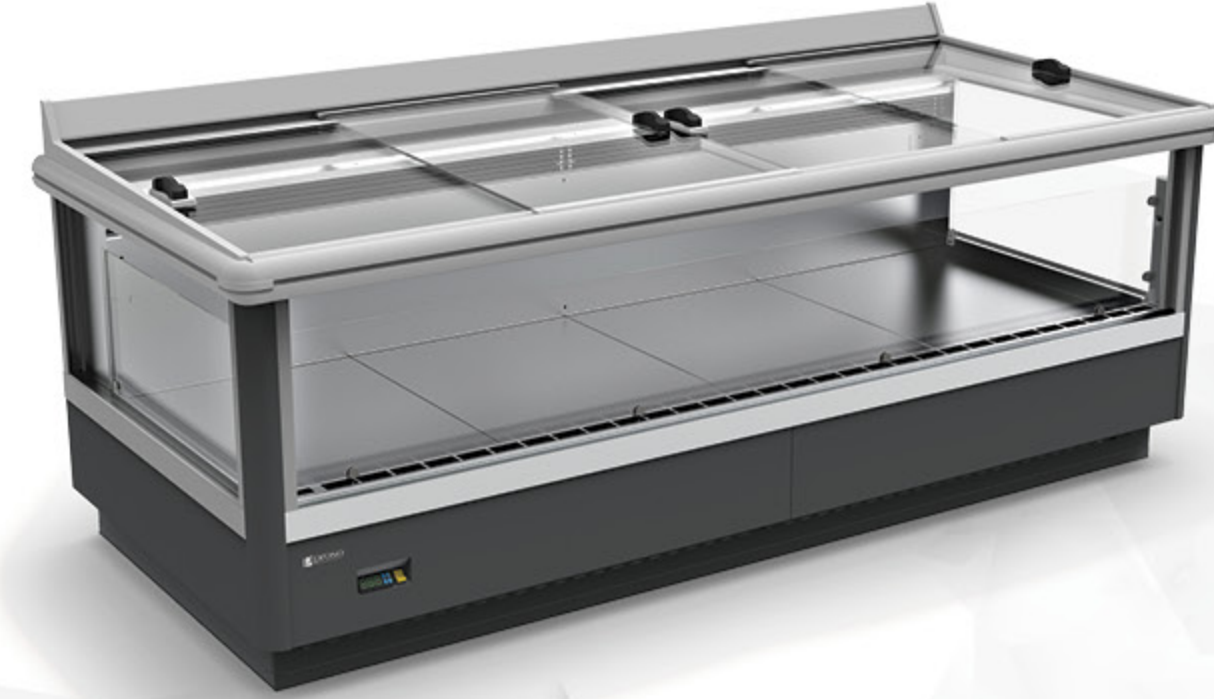
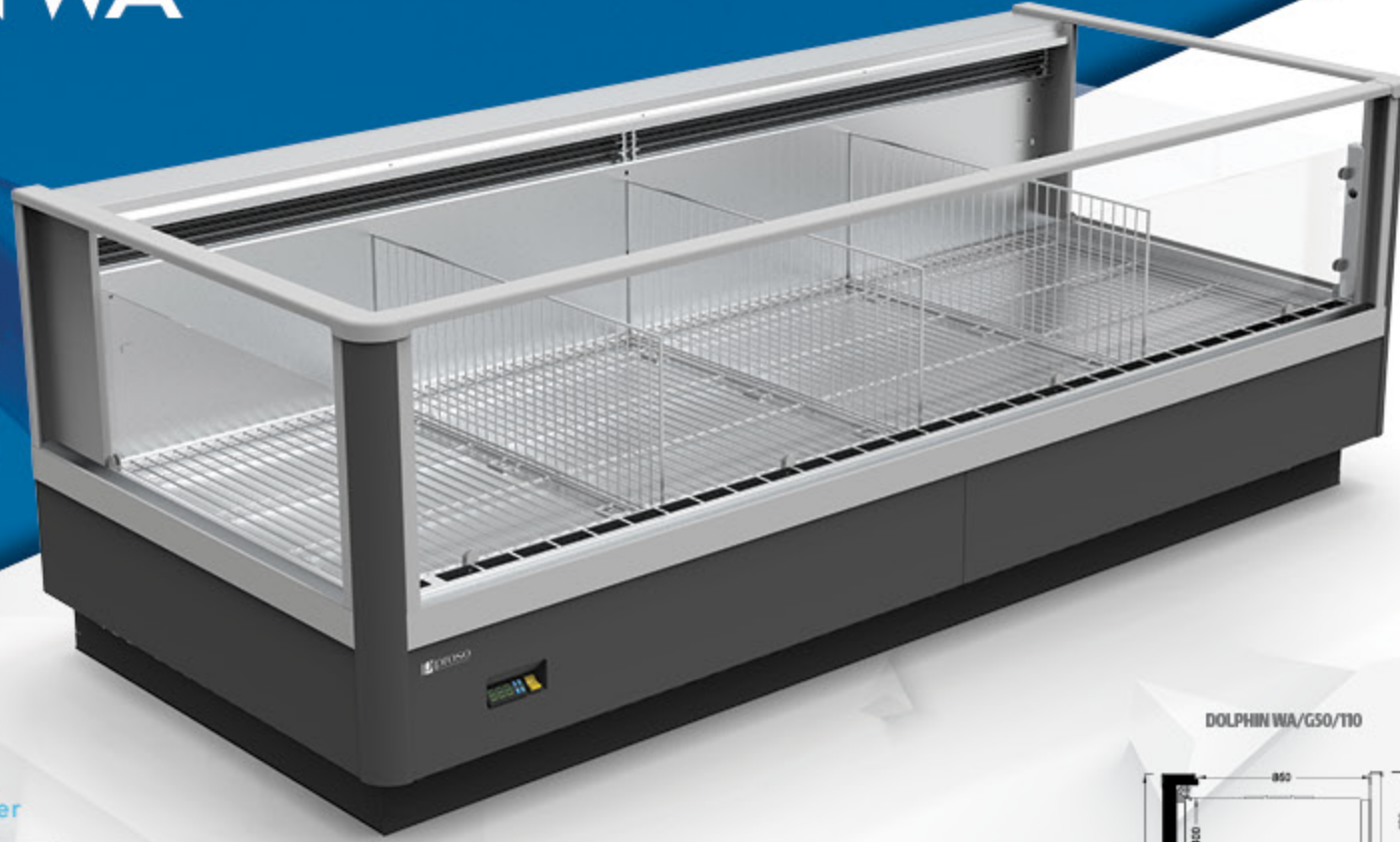
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



DOLPHIN WA

Wall Type Freezer Cabinets
Duvar Tipi Derin Dondurucu Reyonlar

proso
PROFESSIONAL COOLING

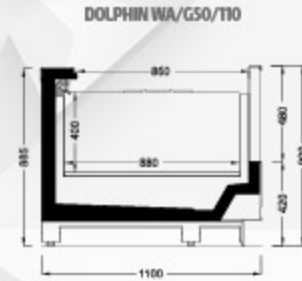


Technical Specifications / Teknik Özellikler



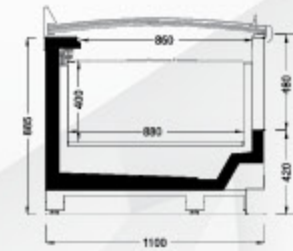
DOLPHIN WA The model which enables to display of the high rate range of products is an indispensable part of the supermarket via wall mounted or back-to-back types. This freezer with single reservoir has succeeded in collecting the attention again with high energy savings.

DOLPHIN WA Yüksek oranda ürün yelpazesinin sergilenmesine imkan sağlayan bu modelimiz duvar tipi yada arkaarkaya yerleştirilme özellikleriyle süpermarketlerin vazgeçil-mezleri arasına girmiştir. Tek hazneli olan bu dondurucumuz yine yüksek enerji tasarrufu ile öne çıkmaktadır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length (mm) Uzunluk (mm)	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	60	60	60
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları	
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	

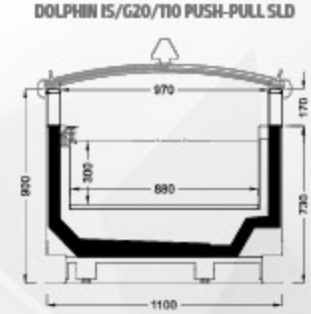
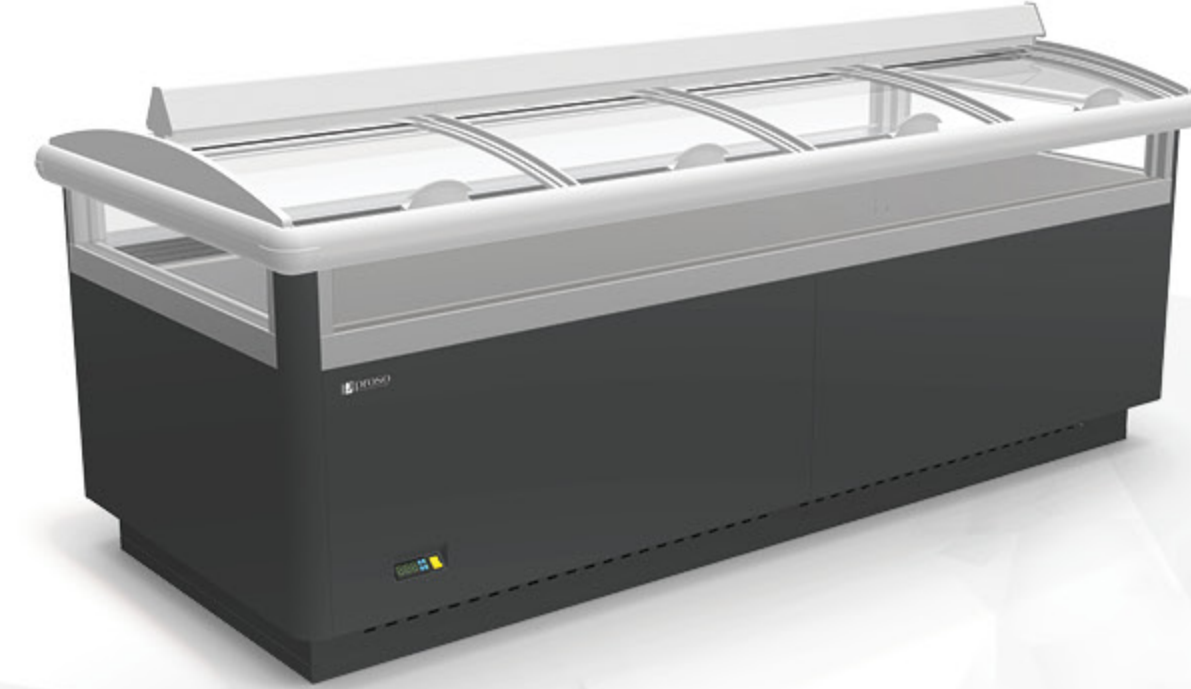
DOLPHIN WA/G50/T10 PUSH-PULL SLD



DOLPHIN IS

Single Island Type Freezer Cabinets
Tek Yönlü Ada Tipi Derin Dondurucu Reyonlar

proso
PROFESSIONAL COOLING

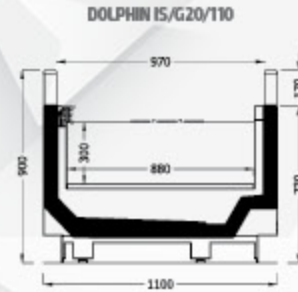


Technical Specifications / Teknik Özellikler



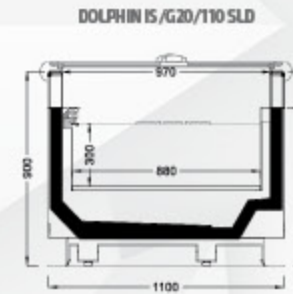
DOLPHIN IS The model which enables to display of the high rate range of products is an indispensable part of the supermarket via wall mounted or back-to-back types. This freezer with single reservoir has succeeded in collecting the attention again with high energy savings.

DOLPHIN IS Yüksek oranda ürün yelpazesinin sergilenmesine imkân sağlayan bu modelimiz duvar tipi yada arka arkaya yerleştirilme özellikleriyle süpermarketlerin vazgeçilmezleri arasına girmiştir. Tek hazneli olan bu dondurucumuz yine yüksek enerji tasarrufu ile öne çıkmaktadır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length (mm) Uzunluk (mm)	1875	2500	3750
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	60	60	60

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



BARRACUDA FROZEN

Freezer Serve-Over Counter
Derindondurucu Servis Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler

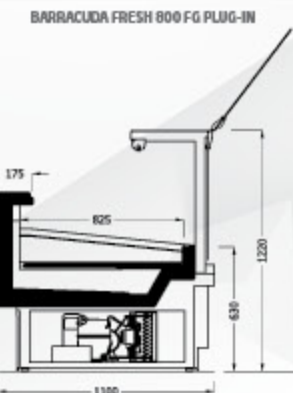
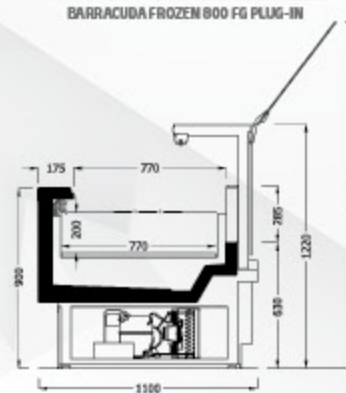


BARRACUDA FROZEN, These freezing serve-over counters which are in the product range of very few real manufacturers by existing technology has taken its place in highly demanded products via Plug-in/Remote Cooling features alongside Flat Glass sorts.

BARRACUDA FROZEN, Mevcut teknolojiyle çok az üreticinin ürün yelpazesinde yer alan bu dondurucu servis reyonumuz kendinden motorlu ve fanlı soğutma sistemli çalışabilmesi nedeniyle kısa zamanda en çok tercih edilen ürünlerimiz içinde yerini almıştır.

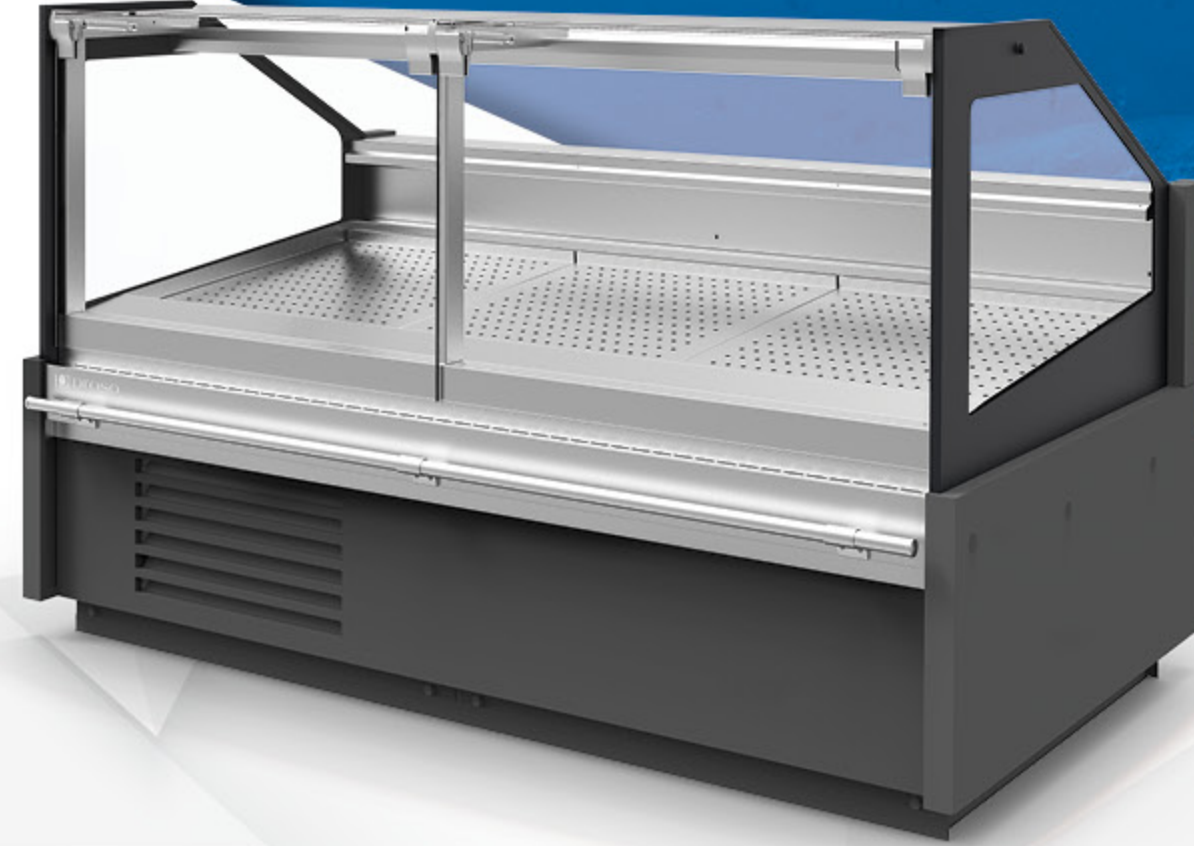
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500
Side panel/ Yan kapak (mm)	70	70	70

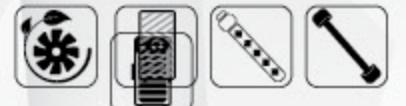


BARRACUDA FRESH FISH

Fresh Fish Serve-Over Counter
Taze Balık Servis Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler



BARRACUDA FRESH FISH Designed for use in the cold display of fish & seafood, **BARRACUDA FRESH FISH** offers functionality and elegance at the same time. It has been included in our most preferred products as an extremely useful cabinet via its plug-in speciality and serpentine cooling system as well as easily removable base tray.

BARRACUDA FRESH FISH, Balık ve deniz ürünlerinin soğuk teşhirinde kullanılmak üzere tasarlanan **BARRACUDA FRESH FISH**, işlevselliği ve zerafeti aynı anda sunmaktadır. Kendinden motorlu ve serpantinli soğutma sistemiyle, kolayca sökülebilir tavalıyla son derece kullanışlı bir ürün olarak en çok tercih edilen ürünlerimiz içinde yerini almıştır.

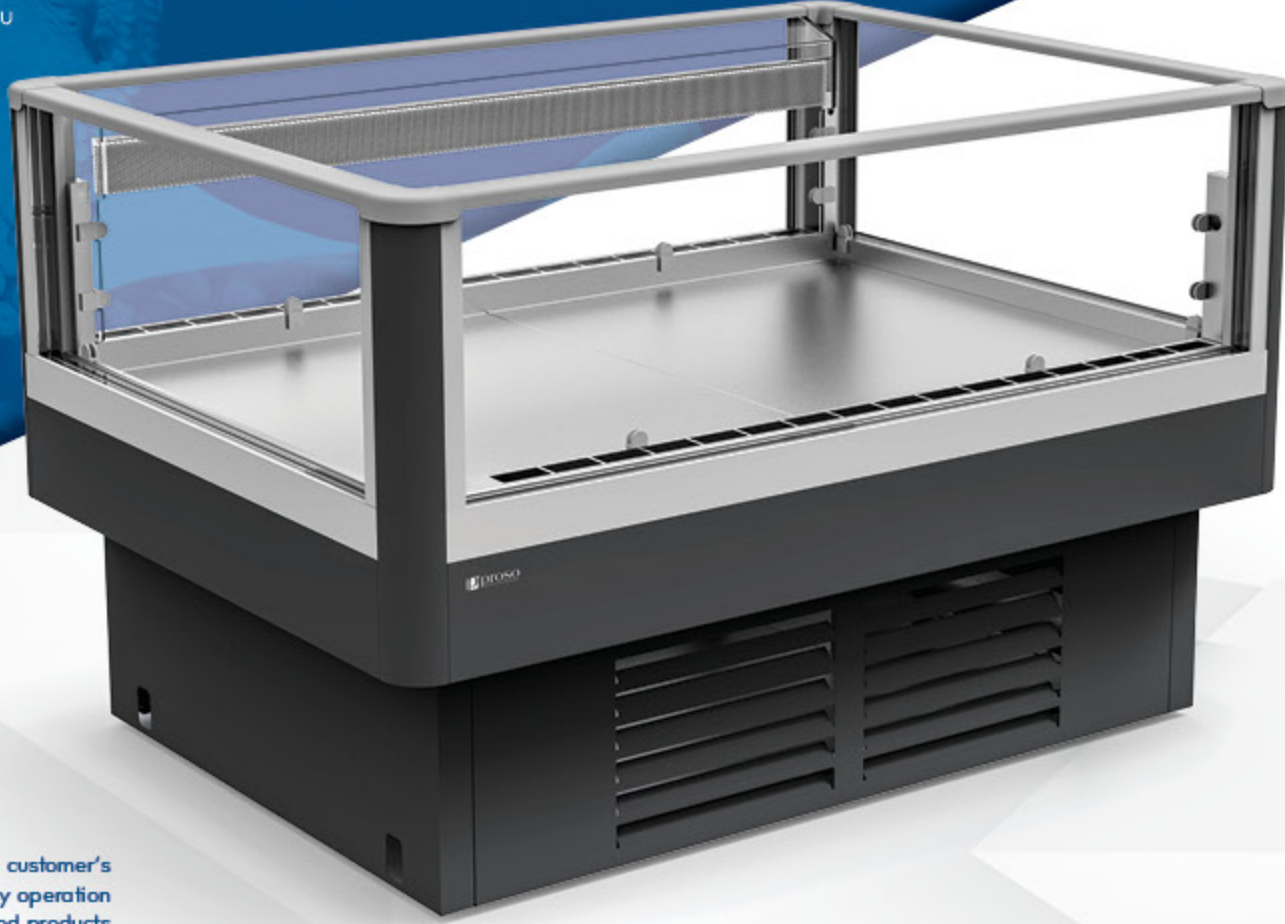
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length/Uzunluk (mm)	1250	1875	2500
Side panel/ Yan kapak (mm)	50	50	50

proso
PROFESSIONAL COOLING

OCTOPUS

Plug-in Refrigerated Island Type Freezer
İçten Motorlu Soğutmalı Ada Tipi Derin Dondurucu

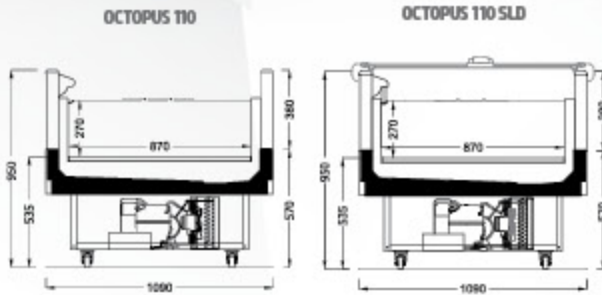


Technical Specifications / Teknik Özellikler



OCTOPUS model has been developed in the direction of the customer's request considering the ready-to-use concept and allows easy operation with the internally cooled unit. OCTOPUS allowing frozen food products to be displayed in the prescribed storage conditions, offers competitive visualization with its four-sided panoramic design.

OCTOPUS modeli kullanıma hazır kavramı dikkate alınarak müşteri talebi doğrultusunda geliştirilmiş olup, içten soğutmalı ünitesi ile kolay operasyonel olma imkanı tanımaktadır. Donuk gıda ürünlerinin öngörülen muhafaza koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan OCTOPUS dört tarafı ısıcamlı panoramik tasarımıyla rekabetçi bir görsellik sağlamaktadır.

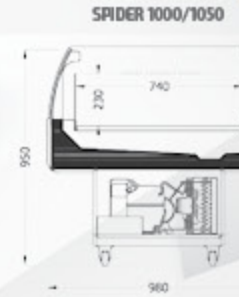


Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	1500	2000

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

SPIDER

Plug-in Refrigerated Horizontal Promotion Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Yatay Promosyon Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler

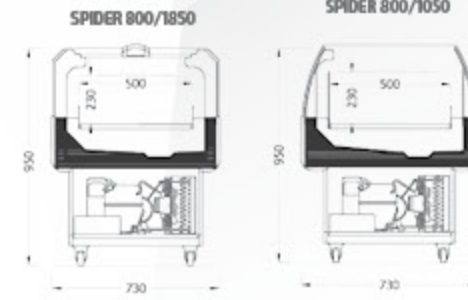


Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	1050	1850

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

SPIDER is a plug-in cabinet with internal cooling unit designed for display your promotion products. Permitting an easy utilization by its movement capability, it presents an enjoyable panoramic view of your products thanks to the glass sides. It remains the completion item in your stores with the rich color options.

SPIDER içten soğutmalı ünitesi ile promosyon ürünlerinizin teşhirinde kullanılmaktadır. Hareket kabiliyetinin verdiği kolay kullanımının yanı sıra, cam yan kapakları sayesinde ürünlerinizin çekici panoramik görünümüne sahip olmasını sağlar. Zengin renk seçenekleri ile mağazalarınızdaki tamamlayıcı öğe olarak ön plana çıkmaktadır.



PHOENIX

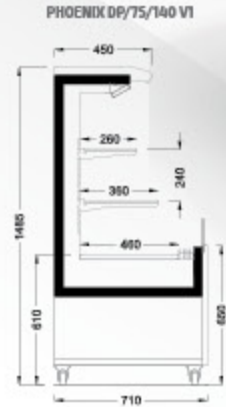
Plug-in Refrigerated Vertical Promotion Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Dikey Promosyon Reyonu

Technical Specifications / Teknik Özellikler



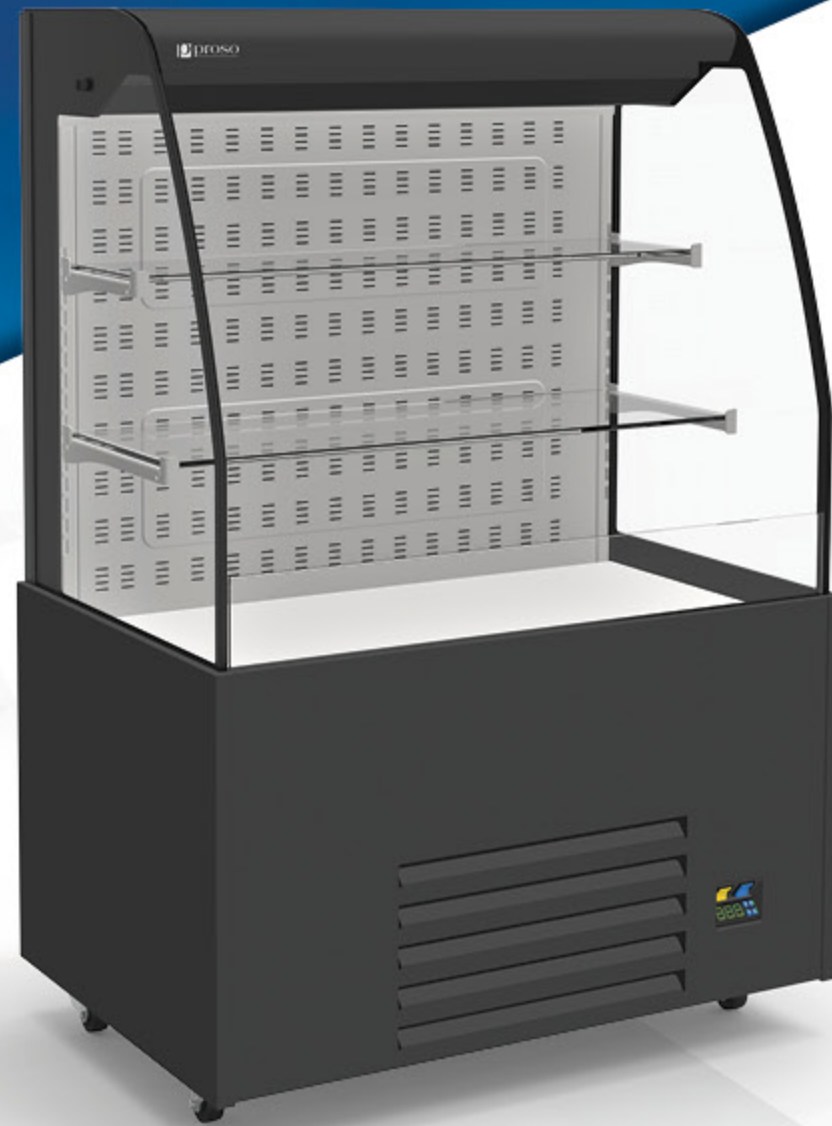
PHOENIX is a plug-in vertical promotion cabinet designed to expose your products in every corner of your market or store which is made possible by its mobility. Its captive appearance allows to concentrate views on items inside and maximize their visibility.

PHOENIX plug-in dikey promosyon reyonu mağazanızın her köşesinde ve ihtiyaç duyacağınız her alanda ürünlerinizi kolayca teşhir etme olanağı sunmaktadır. Göz alıcı tasarımı ile bakışları sergilenen ürünlere yoğunlaştırarak görünürlüklerini artırmaktadır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length (mm) Uzunluk (mm)	730	970	1280

Ambient Conditions / Ortam Koşulları
25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)



RABBIT

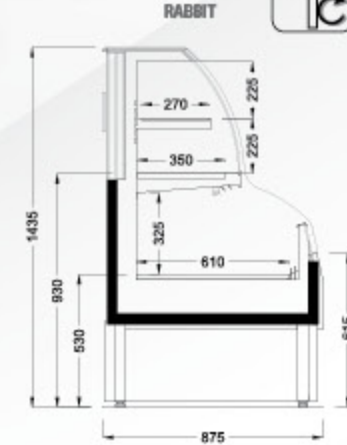
Cold Drinks, Pastry Bakery & Hot-Cold Meal Display Cabinets
Soğuk İçecekler, Pasta, Unlu Mamül ve Sıcak-Soğuk Yemek Teşhir Reyonu

Technical Specifications / Teknik Özellikler



The special serie of cabinets with double decks RABBIT is designed to meet all of your needs in single line, reflecting the fine touch for each version. PR/PR (Bottom / Top Refrigerated), PR/PN (Bottom Refrigerated / Top Neutral), PR/HT (Bottom Refrigerated / Top Heated) cabinets bring you the solution for your applications of gastronomy. Available with 2 module lengths of 937 mm and 1250 mm, they can easily be used into many combinations to form your ideal line in your stores. All versions of RABBIT are available with many color options.

RABBIT iki katlı özel reyon serisi tüm versiyonları ile ince bir dokunuş yakalamak ve farklı ihtiyaçları bir arada karşılamak için tasarlanmıştır. PR/PR (Alt / Üst Soğutmalı), PR/PN (Alt Soğutmalı / Üst Nötr), PR/HT (Alt Soğutmalı / Üst Isıtılmalı) reyonları ile gastronomi uygulamalarınızda çözüm ortağınız olacaktır. 937 mm ve 1250 mm modül uzunlukları ile mağazanızdaki ideal yerleşimin tamamlanmasını sağlayarak göz alıcı kombinasyonlar oluşturacaktır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

PANTHER

Plug-in Refrigerated Open Multideck
Duvar Tipi İçten Motorlu Soğutmalı Açık Reyon

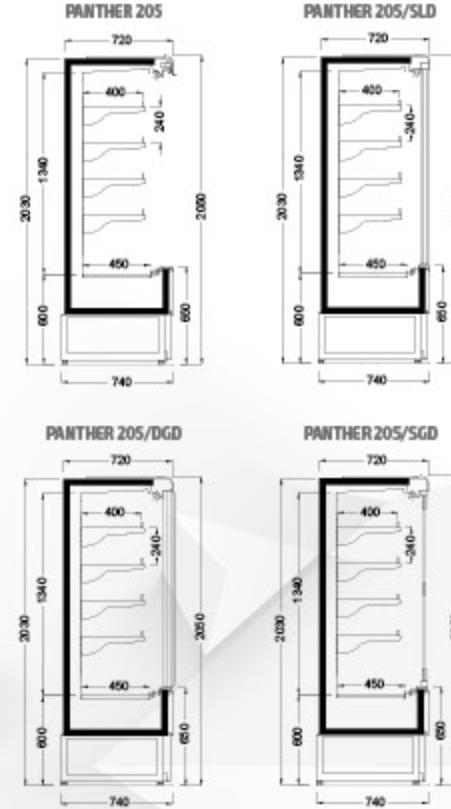


Technical Specifications / Teknik Özellikler



PANTHER was developed in answer to the ready-to-use notion which enables an easy and quick commissioning or remodeling, since it possess an internal cooling unit without particular accommodation. The PANTHER plug-in multideck proposed into 3 versions (with night curtain, double glass door equipped, simple glass door equipped) is the suitable choice to display of dairy products, delicatessen, packed meat and fruits & vegetables with an integral preservation.

PANTHER modeli kullanıma hazır kavramı dikkate alınarak müşteri talebi doğrultusunda geliştirilmiş olup, içten soğutmalı ünitesi ile hızlı ve kolay operasyonel olma imkanı tanımaktadır. Süt, şarküteri, paket et ve sebze&meyve ürünlerinin öngörülen muhafaza koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan PANTHER, 3 farklı versiyonu ile sunulmaktadır (gece perdeli, çift cam kapılı, tek cam kapılı).



Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları		
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)		

DRY-AGED

Plug-in Refrigerated Meat Dry Aging Cabined
Duvar Tipi İçten Motorlu Soğutmalı Et Yaşlandırma Dolabı



Technical Specifications / Teknik Özellikler



DRY-AGED was developed in answer to the ready-to-use notion which enables an easy and quick commissioning or remodeling, since it possess an internal cooling unit without particular accommodation. The DRY-AGED plug-in multideck is proposed also with himalayayan salt version to display dry aged meat product in the suitable conditions.

DRY-AGED modeli kullanıma hazır kavramı dikkate alınarak müşteri talebi doğrultusunda geliştirilmiş olup, içten soğutmalı ünitesi ile hızlı ve kolay operasyonel olma imkanı tanımaktadır. Yaşlandırılmış et ürünlerinin öngörülen muhafaza koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan DRY - AGED, himalaya tuzlu versiyonu ile de sunulmaktadır.



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	1D 900	2D 1680
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	
M1 (-1/+5°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	



PUMA

Plug-in Refrigerated Open Multideck
Duvar Tipi İçten Motorlu Soğutmalı Açık Reyon

Technical Specifications / Teknik Özellikler



PUMA was developed in answer to the ready-to-use notion which enables an easy and quick commissioning or remodeling, since it possess an internal cooling unit without particular accommodation. The PUMA plug-in multideck proposed into 3 versions (with night curtain, double glass door equipped, simple glass door equipped) is the suitable choice to display of dairy products, delicatessen, packed meat and fruits & vegetables with an integral preservation.

PUMA modeli kullanıma hazır kavramı dikkate alınarak müşteri talebi doğrultusunda geliştirilmiş olup, içten soğutmalı ünitesi ile hızlı ve kolay operasyonel olma imkanı tanımaktadır. Süt, şarküteri, paket et ve sebze&meyve ürünlerinin öngörülen muhafaza Koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan PUMA, 3 farklı versiyonu ile sunulmaktadır (gece perdeli, çift cam kapılı, tek cam kapılı).

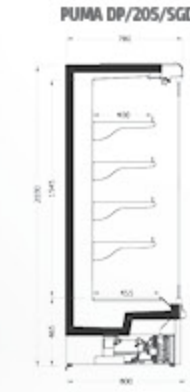
proso
PROFESSIONAL COOLING



Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40
Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları		
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)		

PUMA SGD

Plug-in Refrigerated Multideck / Single Glass Hinged Door
Duvar Tipi İçten Motorlu Soğutmalı / Tek Camlı Çarpma Kapılı Reyon



Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
		Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500
		Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)					

PUMA DGD/SLD

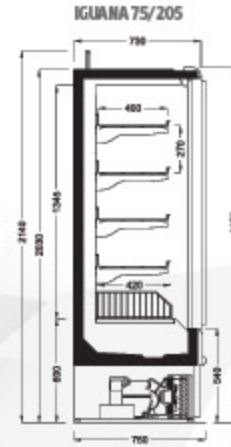
Plug-in Refrigerated Multideck / Double Glass Hinged Door / Sliding Door
Duvar Tipi İçten Motorlu Soğutmalı / İki Camlı Çarpma Kapılı / Sürgü Kapılı Reyon



Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
		Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500
		Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)					

IGUANA

Plug-in Vertical Glazed Freezer
İçten Motorlu Dikey Derin Dondurucu Reyon



Technical Specifications / Teknik Özellikler



IGUANA, model has been advanced in accordance with precepts of the customer's demands considering the ready-to-use concept and allows easy operation with the internally motored unit. IGUANA licensing frozen food stuff to be exhibited in the formulated storage Conditions, commits competitive visualization via its vertical heat-glass doored panoramic design.

IGUANA, modeli kullanıma hazır kavramı dikkate alınarak müşteri talebi doğrultusunda geliştirilmiş olup, içten soğutmalı ünitesi ile kolay operasyonel olma imkanı tanımaktadır. Donuk gıda ürünlerinin öngörülen muhafaza Koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan IGUANA dikey ısıcam kapılı panoramik tasarımıyla rekabetçi bir görsellik sağlamaktadır.

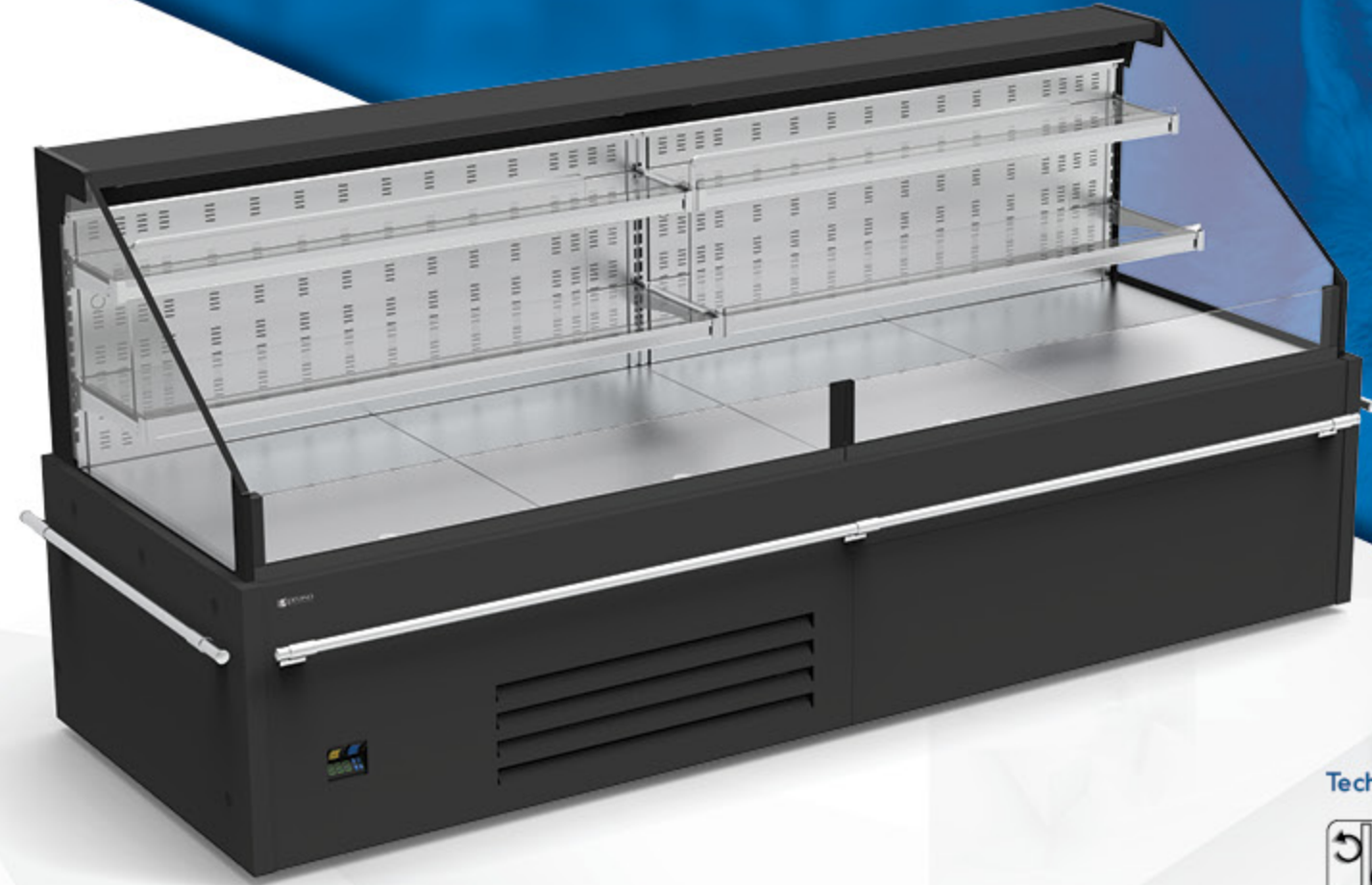
Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length (mm) Uzunluk (mm)	2D 1250	3D 1875	4D 2500
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	50	50	50

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
L1 (-15/-18°C) - L2 (-12/-18°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

proso
PROFESSIONAL COOLING

FOX

Plug-in Semivertical Refrigerated Cabinet
İçten Motorlu Yarı Dikey Soğutucu Reyon



FOX 90/117



Technical Specifications / Teknik Özellikler



The FOX model offers a highly appreciated functionality combined to its elegant look for the exposure of your dairy products, delicatessen, packed meat and fruits&vegetables. It is the ideal choice which provides outstanding product display possibilities with its wide range of versions to reach the harmony of variety in your stores.

Beğenilen işlevselliği ve zarif görünümü bir arada sunan FOX yarı-dikey soğutucu reyonu, süt, şarküteri, paket et ve sebze&meyve ürünlerinizi sergilemenizle sizlere alternatif çözümler sunmaktadır. Geniş versiyon seçenekleriyle çok yönlü ürün teşhir imkanı sağlayan FOX, satış alanlarındaki çeşitlilik ve uyum açısından ideal seçim olacaktır.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller			
Length (mm) Uzunluk (mm)	1250	1875	2500
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

LEOPARD

Plug-in Refrigerated Serve-Over Counter
İçten Motorlu Soğutmalı Servis Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler

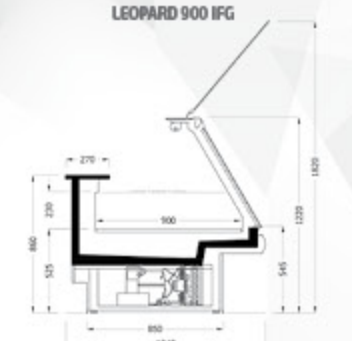
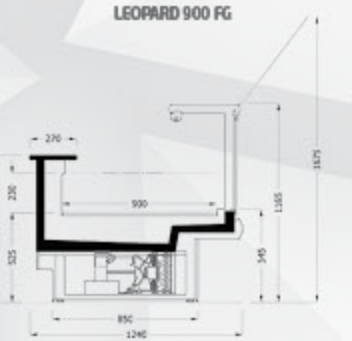
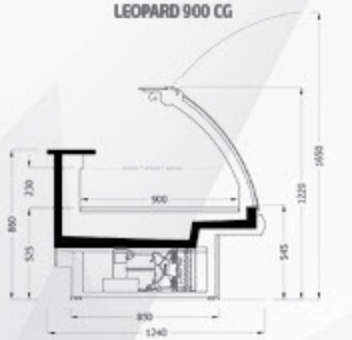
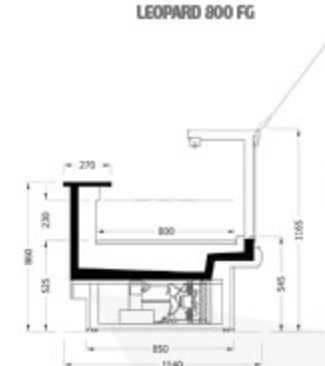
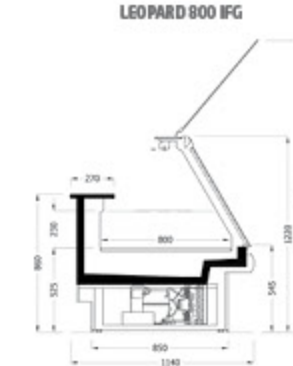
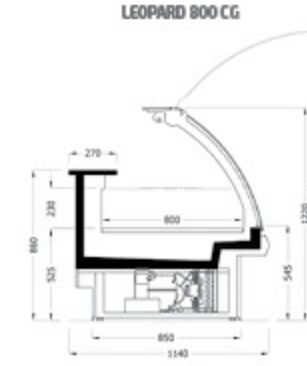


The LEOPARD plug-in serve-over counter is proposed into 3 versions (Curved Glass, Flat Glass, Inclined Flat Glass). It is designed to serve and preserve dairy products, delicatessen, meat, packed meat and ready meals in the best way, satisfying the customer by its easy operational capability and its stylish line. Some of the options are adjustable bottom tray, painted interior surface, glass tray divider, etc.

Şarküteri, et, paket et ve hazır yemek ürünlerinin öngörülen muhafaza koşullarında sergilenmesine olanak tanıyan LEOPARD modeli, 3 farklı versiyonu ile sunulmaktadır (Bombe Camlı, Düz Camlı, Açılı Düz Camlı). Kullanıma hazır yapıyla ve şıklığıyla müşterinin talebine uygun olarak geliştirilmiştir. Kademeli tava, boyalı iç yüzey, cam ara bölücü vs... opsiyonlar arasındadır.

Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	1875	2500
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	40	40	40	40

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M1 (-1/+5°C) - M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

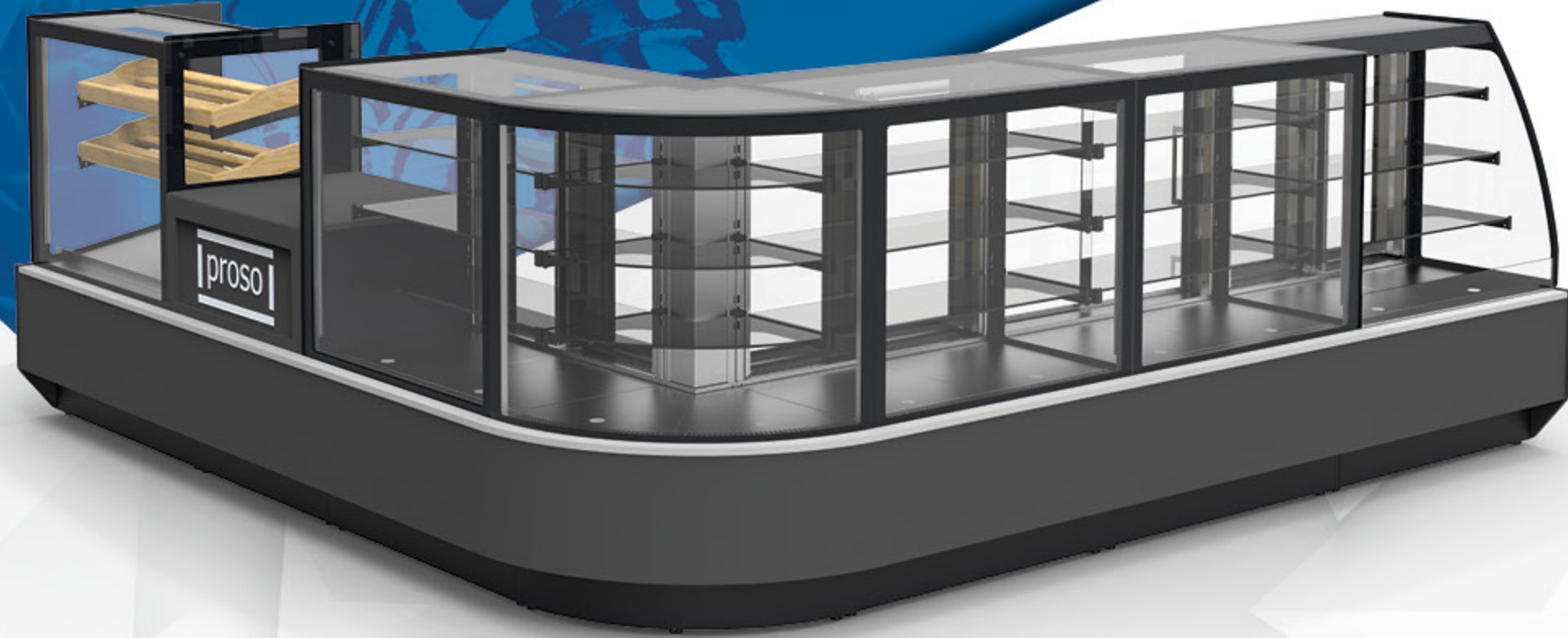


proso
PROFESSIONAL COOLING

BUTTERFLY

Pastry, Bakery & Hot-Cold Meal Display Cabinets
Pasta, Unlu Mam l ve Sıcak-Soğuk Yemek Teşhir Reyonları

proso
PROFESSIONAL COOLING



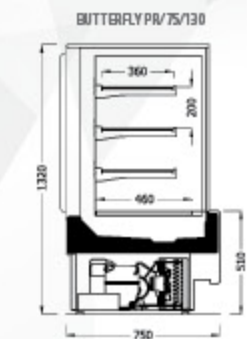
The special serie of cabinets BUTTERFLY is designed to meet all of your needs in a single line, reflecting the fine touch for each version. PR (Pastry Refrigerated), PN (Pastry Neutral), BR (Bread), BM (Bain-Marie), SB (Salad Bar), SP (Special), DP (Dairy Products) and TK (Turkish Kebab) cabinets bring you the solution for your applications of gastronomy. Available with 2 module lengths of 937 mm and 1250 mm, they can easily be used into many combinations to form your ideal line in your stores. All versions of BUTTERFLY are available with many color options.

BUTTERFLY  zel reyon serisi t m versiyonları ile ince bir dokunuş yakalamak ve farklı ihtiyaçları bir arada karşılamak için tasarlanmıştır. PR (SoğutmalıPasta) PN (N tr Pasta), BR (Ekmek), BM (Bain-Marie), SB (Salad Bar), SP ( zel Reyon), DP (S t  r nleri) ve TK (Türk Kebabı) reyonları ile gastronomi uygulamalarınızda c z m ortağınız olacaktır. 937 mm ve 1250 mm modül uzunlukları ile mağazanızdaki ideal yerleşimin tamamlanmasını sağlayarak göz alıcı kombinasyonlar oluşturacaktır. BUTTERFLY serisinde zengin renk seçenekleri mevcuttur.

BUTTERFLY PR

Plug-in Refrigerated Pastry Cabinet

İçten Motorlu Soğutmalı Pasta Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler

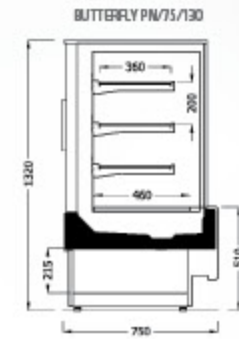


Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions / Ortam Koşulları	
Length (mm) / Uzunluk (mm)	937	1250	M2 (-1/+7 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) / Yan kapak (mm)	30	30				

BUTTERFLY PN

Neutral Pastry Cabinet

Nötr Pasta Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler

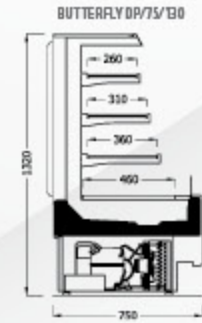


Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions / Ortam Koşulları	
Length (mm) / Uzunluk (mm)	937	1250	M2 (-1/+7 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) / Yan kapak (mm)	30	30				

BUTTERFLY DP

Plug-in Refrigerated Open Cabinet

İçten Motorlu Soğutmalı Açık Reyon



Technical Specifications / Teknik Özellikler

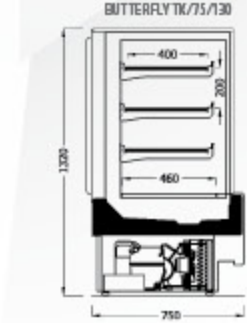


Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions / Ortam Koşulları	
Length (mm) / Uzunluk (mm)	937	1250	M2 (-1/+7 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) / Yan kapak (mm)	30	30				

BUTTERFLY TK

Plug-in Refrigerated Kebap Cabinet

İçten Motorlu Soğutmalı Kebap Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures / Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions / Ortam Koşulları	
Length (mm) / Uzunluk (mm)	937	1250	M1 (-1/+5 °C) M2 (-1/+7 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) / Yan kapak (mm)	30	30				



BUTTERFLY DVN "PR / PN"

Plug-in Refrigerated Pastry Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Pasta Reyonu

Neutral Pastry Cabinet
Nötr Pasta Reyonu

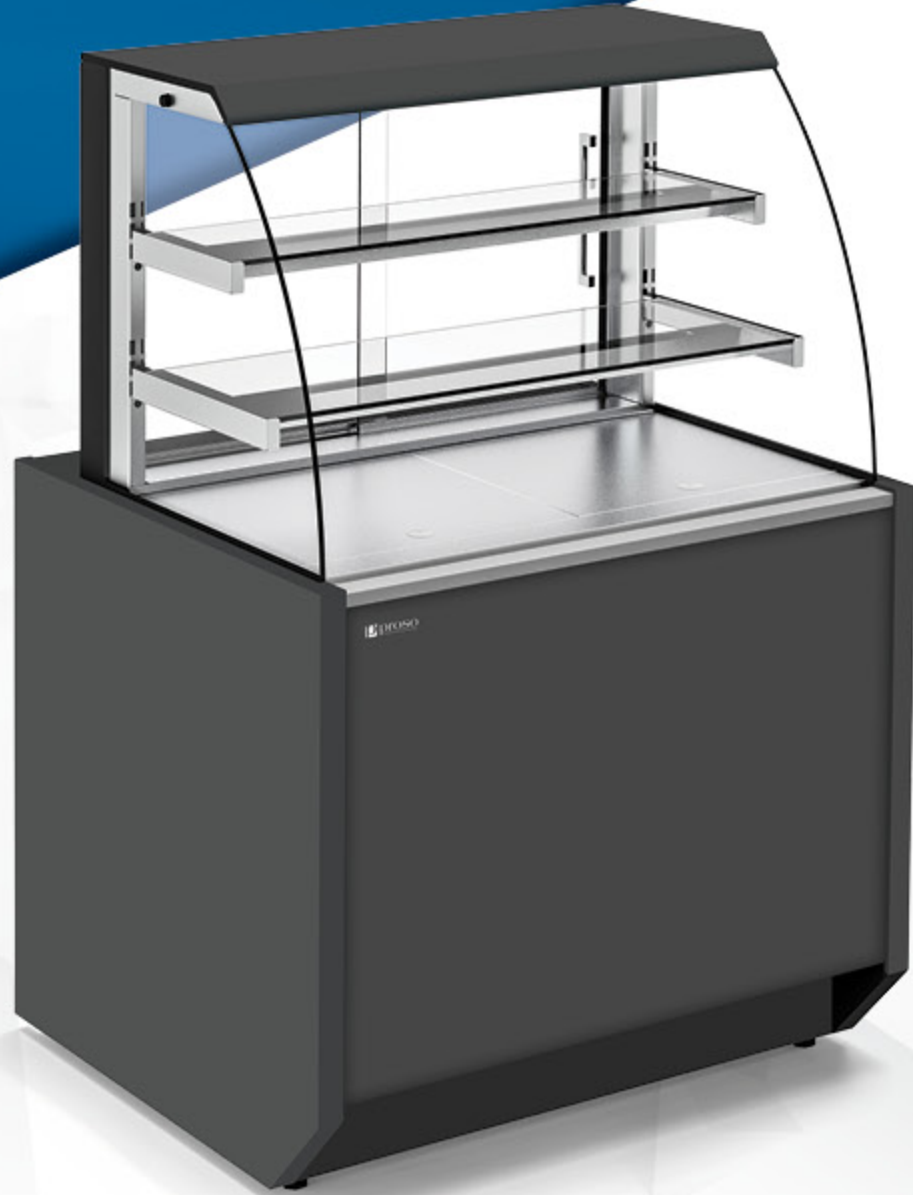
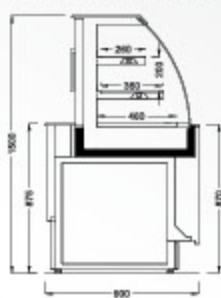
Technical Specifications / Teknik Özellikler



Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

BUTTERFLY PN/SP/DVN/75/150



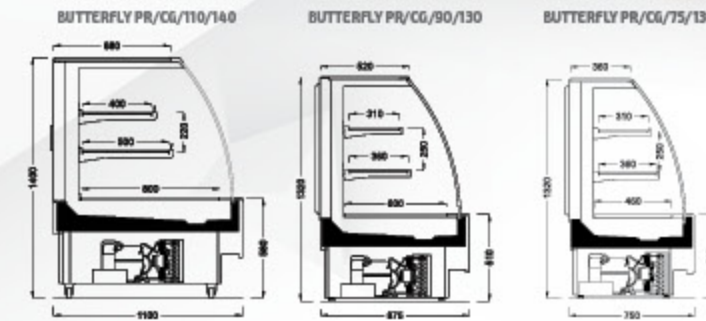
BUTTERFLY CG "PR / PN / HT"

Plug-in Refrigerated Cabinet With Curved Glass
İçten Motorlu Soğutmalı Bombe Camlı Reyon

Natural Cabinet With Curved Glass
Nötr Bombe Camlı Reyon

Heated Cabinet With Curved Glass
Isıtmalı Bombe Camlı Reyon

Technical Specifications / Teknik Özellikler



Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları
M2 (-1/+7°C)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)

Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length/Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel/ Yan kapak (mm)	30	30

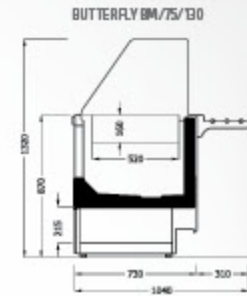
proso
PROFESSIONAL COOLING

BUTTERFLY BM

Bain-Marie Cabinet
Bain-Marie Reyonu



Technical Specifications / Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	
(+30/+90 C°)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	

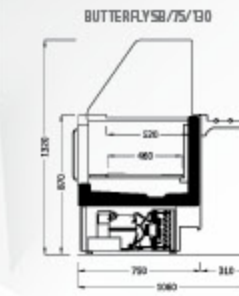


Technical Specifications / Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	
M2 (-1/+7 C°)	25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	



BUTTERFLY SB

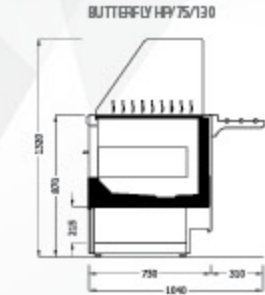
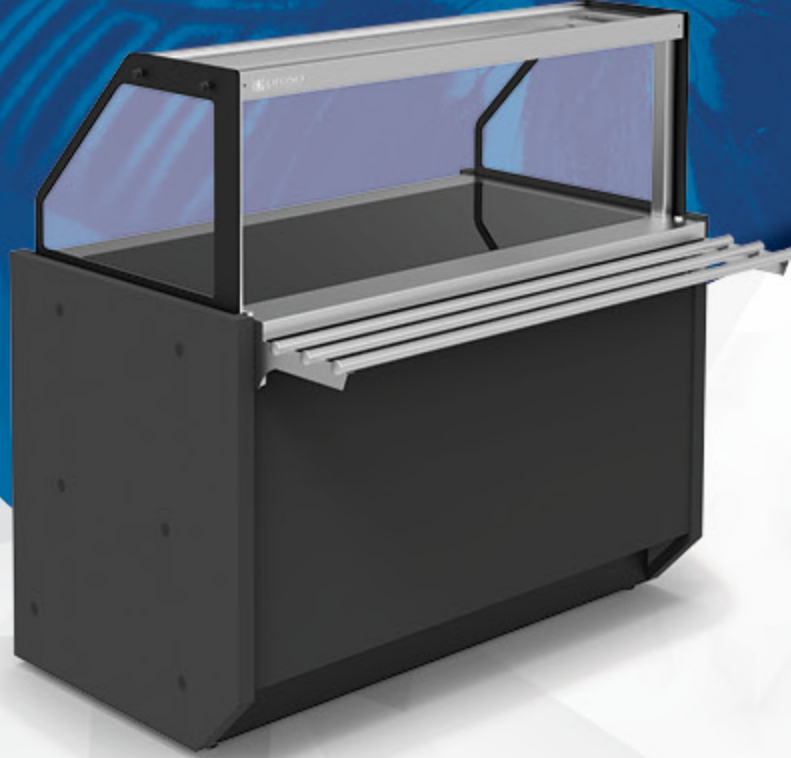
Plug-in Refrigerated Salad-Bar Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Salat Bar Reyonu



proso
PROFESSIONAL COOLING

BUTTERFLY HP

Hot Plate Cabinet
Kuru Isıtmalı Reyonu



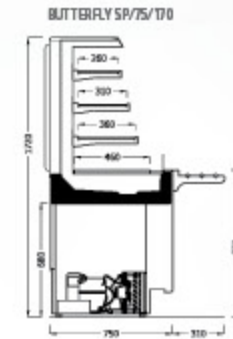
Technical Specifications / Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları	
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	(+30/+90 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30				

BUTTERFLY SP

Plug-in Refrigerated Open Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Açık Reyon



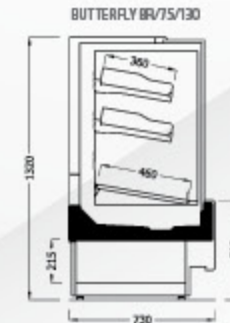
Technical Specifications / Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller			Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları		Ambient Conditions Ortam Koşulları	
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250	M2 (-1/+7 °C)		25°C / 60% RH (EN ISO 23953-2)	
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30				

BUTTERFLY BR

Bread Display Cabinet
Ekmek Teşhir Reyonu



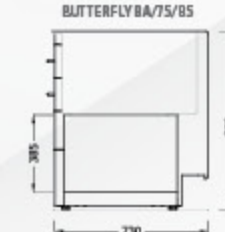
Technical Specifications Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

BUTTERFLY BA

Banco / Banko



Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	600	800	1000	1200
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30	30	30

proso
PROFESSIONAL COOLING

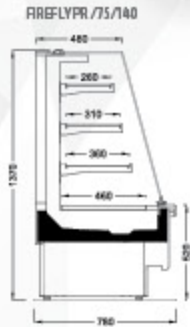


The special serie of cabinets **FIREFLY** is designed to meet all of your needs in a single line, reflecting the fine touch for each version. PR (Pastry Refrigerated), PN (Pastry Neutral), BR (Bread), BM (Bain-Marie), SB (Salad Bar), SP (Special), DP (Dairy Products) and TK (Turkish Kebab) cabinets bring you the solution for your applications of gastronomy. Available with 2 module lengths of 937 mm and 1250 mm, they can easily be used into many combinations to form your ideal line in your stores. All versions of **BUTTERFLY** are available with many color options.

FIREFLY özel reyon serisi tüm versiyonları ile ince bir dokunuş yakalamak ve farklı ihtiyaçları bir arada karşılamak için tasarlanmıştır. PR (Soğutmalı Pasta), PN (Nötr Pasta), BR (Ekmek), BM (Bain-Marie), SB (Salad Bar), SP (Özel Reyon), DP (Süt Ürünleri) ve TK (Türk Kebabı) reyonları ile gastronomi uygulamalarınızda çözüm ortağınız olacaktır. 937 mm ve 1250 mm modül uzunlukları ile mağazanızdaki ideal yerleşimin tamamlanmasını sağlayarak göz alıcı kombinasyonlar oluşturacaktır. **BUTTERFLY** serisinde zengin renk seçenekleri mevcuttur.

FIREFLY PN

Neutral Pastry Cabinet
Nötr Pasta Reyonu



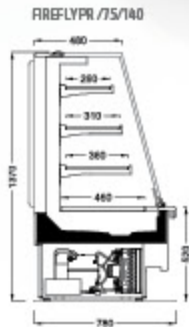
Technical Specifications Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

FIREFLY PR

Plug-in Refrigerated Pastry Cabinet
İçten Motorlu Soğutmalı Pasta Reyonu



Technical Specifications Teknik Özellikler

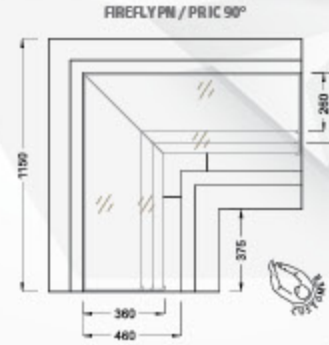
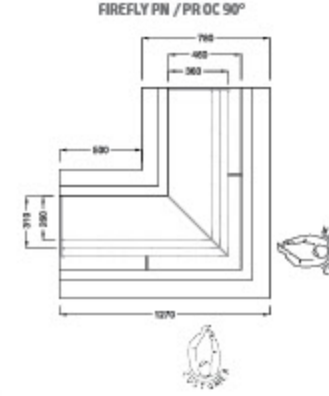


Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

Operating Temperatures Çalışma Sıcaklıkları	Ambient Conditions Ortam Koşulları	
M2 (-1/+7 C°)	25°C / 60% RH	(EN ISO 23953-2)

FIREFLY CORNERS

IC 90° / OC 90° / PR / PN



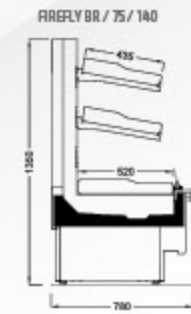
Technical Specifications Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller		
Length (mm) Uzunluk (mm)	937	1250
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30

FIREFLY BR

Bread Display Cabinet / Ekmek Teşhir Reyonu



Technical Specifications Teknik Özellikler



Available Modules / Kullanılabilir Modüller				
Length (mm) Uzunluk (mm)	60	80	100	120
Side panel (mm) Yan kapak (mm)	30	30	30	30



Meat, milk, fruits and vegetables, bakery products, various frozen products, all kinds of food products like ice cream can be stored under the best Conditions and for the longest time possible in our cold storage rooms that are constituted with locked sandwich panels, which have been prepared with 42 kg/m³ density polyurethane. Our cold storage rooms, which could also be produced with glass doors, depending on your request could be used inside of the store for the purpose of both storing and for displaying.

- AISI 304, PVC coating or powder coated sheet metals can be used on internal and external surfaces of panels, depending on your request.

- Our panels can be produced in thicknesses of 80 mm, 100 mm, 120 mm, 160 mm and in 200 mm.

- In our cold storage rooms, which could also be set up with Atmospheric Control System depending on the requirements for large fruit and vegetable storage, fruits and vegetable can be stored under the most appropriate Conditions with the use of this system.

- While the corner panel, which can be manufactured as single piece, provides ease of assembly, it would also provide efficiency for the consumption of the energy at the same time as it provides much better insulation for your cold storage rooms.

- There are options of swing, sliding, monorail, sectional, flip-flap, fast passage and atmospheric controlled doors available depending on the requirements.

42 kg/m³ dansite poliüretanla hazırlanmış kilitli sandviç panellerden oluşan soğuk hava depolarımızda et, süt, meyve-sebze, unlu gıdalar, çeşitli dondurulmuş ürünler ve dondurma gibi tüm gıda maddeleri en iyi şartlarda ve en uzun süreyle muhafaza edilebilirler. İsteğinize göre cam kapaklı olarak da üretilen soğuk hava depolarımız mağaza içinde hem muhafaza hem de teşhir amaçlı kullanılabilir.

- Panellerimizin iç ve dış yüzeylerinde isteğinize bağlı olarak AISI 304, PVC kaplama ya da elektrostatik toz boyalı saclar kullanılmaktadır.

- Panellerimiz; 80 mm, 100 mm, 120 mm, 160 mm ve 200 mm kalınlıklarında üretilmektedir.

- Büyük meyve ve sebze depoları için isteğe bağlı olarak Atmosfer Kontrollü Sistem ile de kurulabilen soğuk hava depolarımızda, bu sistem ile meyve ve sebzeler en uygun koşullarda muhafaza edilebilir.

- Tek parça üretilen köşe panelimiz montajda kolaylık imkânı verirken aynı zamanda soğuk hava depolarınızda daha kaliteli bir yalıtım sağlayarak enerji tüketiminizde verimlilik sağlar.

- İsteğinize bağlı olarak çarpma, sürgülü, monoray, sekiyoneel, flip-flap, hızlı geçiş ve atmosfer kontrollü kapı seçenekleri mevcuttur.



Modular Cold Room / Modüler Soğuk Oda



Modular Cold Room / Modüler Soğuk Oda



Cold Room Doors / Soğuk Oda Kapıları



Double regime, Central Cooling System
Çift Rejimli Merkezi Soğutma Sistemi



Industrial Refrigeration System
Endüstriyel Soğutma Sistemi



Split Cooling System
Split Cooling System



Split Cooling System
Split Cooling System

UYGULAMA ŞEKİLLERİ

- Split Tip Soğutma Üniteleri
- Açık Tip Soğutma Grupları
- Mono Blok Soğutma Üniteleri
- Çift Rejimli Merkezi Soğutma Sistemleri
- Soğuk Su Üretim Üniteleri
- Tandem Soğutma Sistemleri

OPSİYONLAR

- İnvertör Uygulaması
- Elektronik fan hız kontrol sistemi
- Bir merkezden izleme ve kontrol edilebilme
- Co2 Soğutma Sistemi
- Eşanjör Uygulaması
- Isı geri kazanım uygulamaları

Application Types

- Split-Type Refrigeration Units
- Open Type Condensing Units
- Mono Block Refrigeration Units
- Twin Central Refrigeration Systems
- Chiller Units
- Tandem Cooling Systems

Options

- Inverter Application
- Electronic fan speed control system
- Control from one center by connecting to central automation systems
- Co2 Cooling System
- Heat Exchanger Application
- Heat recovery Applications

SPLIT TİP SOĞUTMA ÜRÜNLERİ

Tüm soğutma uygulamalarında kullanılabilecek ünitelerdir.

SPLIT TYPE REFRIGERATION UNITS

These units can be used in all cold-room applications.

Avantajları

- Cihaz gövdesi dış şartlara dayanıklı elektrostatik toz boyalı ve dekoratif görünümlüdür.
- İç ve dış ünite arasında bakır boru ve elektrik tesisatı çekilerek kısa sürede kolaylıkla monte edilebilmektedir.
- Tüm kontroller elektronik kontrol sistemleri ile yapılmaktadır.
- İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.
- Tüm sistem koruma fonksiyonlarına sahiptir.
- Servisi kolaydır.

Advantages

- Body of the device is covered with electrostatic powder paint resistant to outer conditions and has decorative appearance.
- Easy and fast installation, by connecting copper pipes and wiring between inner and outer units.
- All controls are conducted by means of electronic control systems
- Easy programming to requested values.
- Availability of all system protection functions.
- Easy service.

ÇİFT REJİMLİ MERKEZİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ / TWIN CENTRAL REFRIGERATION SYSTEMS

Avantajları

- Kabinli modellerde cihaz gövdesi dış şartlara dayanıklı elektrostatik toz boyalı ve dekoratif görünümlüdür.
- Düşük yatırım maliyetleri.
- Yüksek soğutma performansı, geniş kapasite aralığı ve soğutmada süreklilik.
- % 30-35 enerji tasarrufu.
- Minimum yer işgali.
- Montaj, bakım ve servis kolaylığı.
- İstenilen değerlere kolayca programlanabilme.
- Bir merkezden izleme ve kontrol edilebilme

SOĞUK SU ÜNİTELERİ

Klima tesisleri, plastik, ambalaj, kimya, ilaç, gıda ve bir çok sektörün proses suyu soğutma ihtiyaçları için tasarlanmış ünitelerdir. Su soğutma ünitelerinin soğuk su çıkış sıcaklığı isteğe bağlı olarak +2 °C ile +10 °C arasında değişik sıcaklıklar için imal edilmektedir. Sistem ihtiyaç ve kapasiteye bağlı olarak uygun kapasiteye sahip olacak şekilde tasarlanmakta ve 1 ile 4 arasında semihmetik kompresör kullanılmaktadır. Üniteler, soğutma grubuna ait bütün elemanların en uygun şekilde yerleştirilerek boyutları minimum olacak şekilde dizayn edilmektedir. Sistemdeki kompresör ve kondenser fanlarının çalışması kapasiteye bağlı olarak sensörlerden alınan bilgiler doğrultusunda bir mikroşemci tarafından yapılmaktadır. İstenilmesi halinde kontrol paneline data hattı ile herhangi bir dış merkezden bağlanarak sistemin çalışması gözlenebilmekte ve basit müdahalelerde bulunabilmektedir. Elektrik besleme ve kumanda paneli ünite üzerinde olup tüm bağlantılar fabrikada yapılmaktadır.

Genel Ekipmanlar

Tüm tipler aşağıdaki elemanlara sahiptir.

- Semihmetik veya hermetik kompresörler.
- Yağ ayırıcı, yağ deposu, yağ basıncı dengeleme valfi, alçak ve yüksek basıncı kontrol otomatığı.
- Tüm kompresörlerde emme basma hattı titreşim alıcıları, alçak yüksek basıncı kontrol otomatikleri, yağ seviye düzenleyicileri.
- Soğutucu akışkan deposu.
- Likit ve döndüş hatlarında nem alıcı filtreler.
- Yatay tip likit akümülatörü.
- Çek valf ve küresel tip vanalar.

Advantages

- In models with a cabin, body of the device is covered with electrostatic powder paint resistant to outer conditions and has decorative appearance.
- Low cost initial investment.
- High refrigeration performance, wide range of capacity and Permanency of refrigeration.
- 30-35 % energy saving.
- Minimum space occupation.
- Easy installation, maintenance and service.
- Easy programming to requested values.
- Control from one center by connecting to central automation systems.

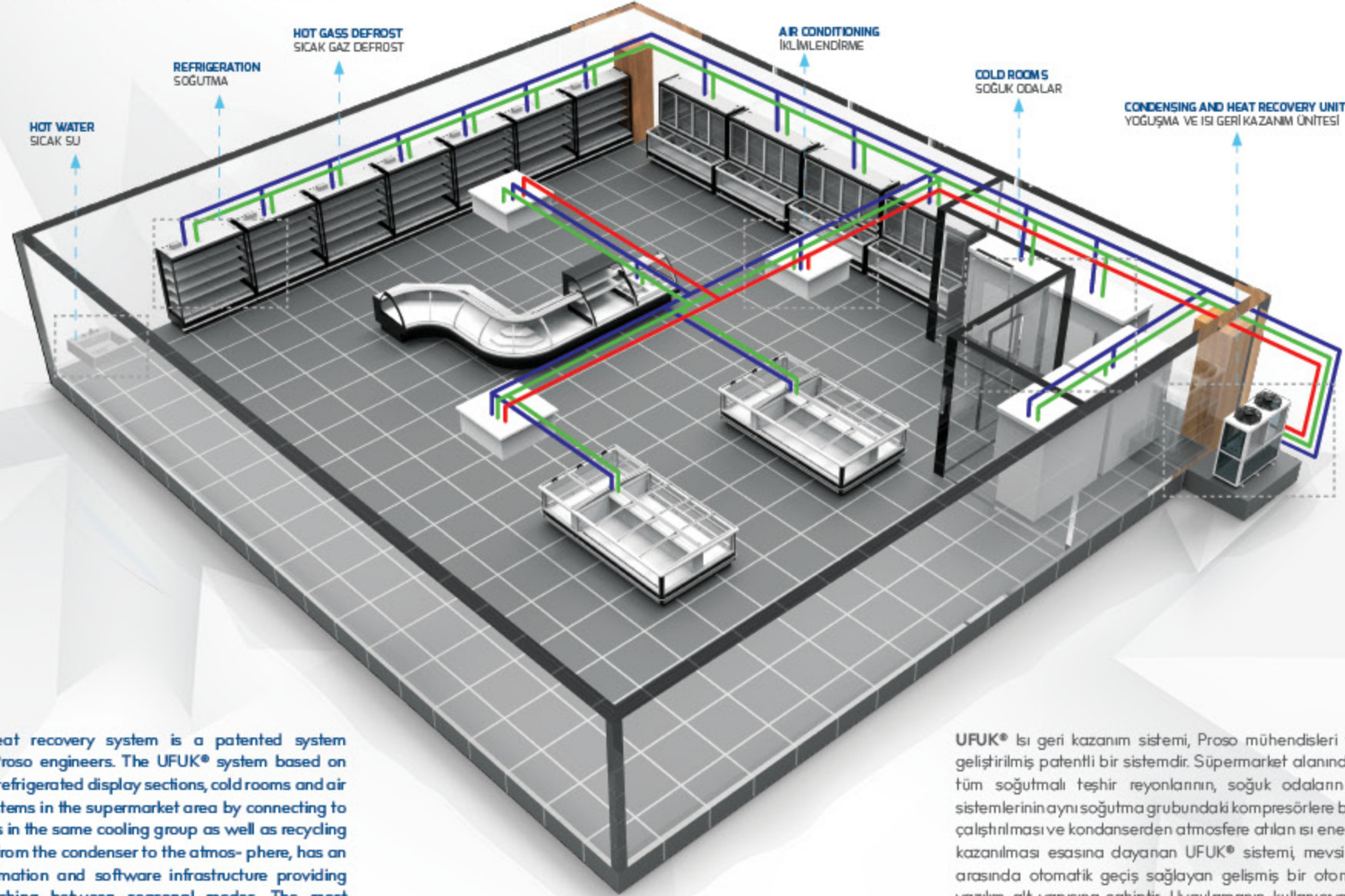
CHILLER UNITS

These are the units designed to meet process water-cooling needs of numerous sectors, such as air conditioning, plastics, packing, chemistry, pharmaceuticals, and food. Cold-water units can be manufactured with cold-water output temperature ranging from +2 °C to +10 °C, according to request. The system is designed with suitable capacity depending on need and load and made up of 1 to 4 semi-hermetic compressors. The elements of a cooling group are optimally located and designed to have the minimum sizes. Operation of compressor and condenser fans is carried out by a microprocessor according to data received from sensors depending on capacity. Upon request, the system operation can be observed and simple interference can be carried out from any remote center by means of connection to control panel through a data line. Power feeding and control panel are located on the unit and all connections are finished at the factory.

General Equipments

All types are supplied with the following equipment.

- Semi-hermetic or hermetic compressors.
- Oil separator, oil collector, oil pressure control valve, low and high pressure control automat, on the basis of one per a system.
- Discharge suction line vibration receivers, low and high pressure control automats, and oil level regulators in all compressors.
- Refrigeration liquid collector.
- Humidity receiver filters on liquid and return lines.
- Horizontal type liquid accumulator.
- Check valve and ball valves.



UFUK® The heat recovery system is a patented system developed by Proso engineers. The UFUK® system based on operation of all refrigerated display sections, cold rooms and air conditioning systems in the supermarket area by connecting to the compressors in the same cooling group as well as recycling of heat energy from the condenser to the atmos- phere, has an advanced automation and software infrastructure providing automatic switching between seasonal modes. The most important benef it of the application to the user is Energy saving up to 65% . Feel the comfort of using the same external unit for both cooling and heating functions at the same time

UFUK® Isı geri kazanım sistemi, Proso mühendisleri tarafından geliştirilmiş patentli bir sistemdir. Süpermarket alanında bulunan tüm soğutmalı teşhir reyonlarının, soğuk odaların ve klima sistemlerinin aynı soğutma grubundaki kompresörlere bağlanarak çalıştırılması ve kondanserden atmosfere atılan ısı enerjisinin geri kazanılması esasına dayanan UFUK® sistemi, mevsim modları arasında otomatik geçiş sağlayan gelişmiş bir otomasyon ve yazılım alt yapısına sahiptir. Uygulamanın kullanıcıya sağladığı en önemli fayda, %65' e varan enerji tasarrufudur. Aynı dış üniteyi aynı anda hem soğutma hem de ısıtma fonksiyonları için kullanabilmenin rahatlığını hissedin.

Quality Certifications Kalite Sertifikaları

PROSO keeps the right to make technical changes on its products if necessary without prior notice.





proso
PROFESSIONAL COOLING

Cumhuriyet Mah. Huzur Sk. No:5/A

Çayırova / Kocaeli - TURKEY

☑ +90 262 658 01 31 / 32

☎ + 90 262 658 01 33

✉ info@prosogutma.com



www.prosogutma.com