

peymak[®]
www.peymak.com



peymak

PEYMAK GIDA VE SÜT END. MAK. TİC. LTD. ŞTİ.

2. Organize Sanayi Bölgesi 1. Yol No: 4
Hendek - Sakarya / TÜRKİYE
Tel: +90 264 274 75 12 - 13 - 14
Fax: +90 264 274 75 15
www.peymak.com
peymak@peymak.com

Yılıgörmük 0 264 229 54 95

**Yeniliklerimiz tutkuya dönüşecek
güvencemizle büyüyeceksiniz!**
Our innovations will turn into passion, you will grow with PEYMAK!



PEYMAK 2002 yılında Sakarya da kurulmuş ve süt endüstrisindeki sütün toplanması, nakli ve soğutulması ile ilgili tanklar üretmek konusunda uzmanlaşmıştır. PEYMAK yenilikler yaratarak müşterilerine avantajlar ve seçenekler sunabilmekte, güçlü üretim teknolojisi ile farklı ve kaliteli ürünler üretmektedir.

Yeni gelişmelerin ve farklılaşmanın öncüsü olarak kurulduğu günden bugüne ciddi ve emin adımlar ile ilerleme kaydeden firmamız satış politikası, üretim kalitesi ve Türkiye'nin her bir noktasındaki yaygın servis ağı ile firma güvencesini zamanında sağlayabilmektedir. Sakarya'nın Serdivan İlçesinde bulunan Çark Sanayi'de üretim hayatına başlayan Peymak, hedefleri doğrultusundaki çalışmalarını neticesinde Haziran 2014 itibarı ile Sakarya Hendek Organize Sanayi Bölgesi'nde yer alan yeni fabrikasında hizmet vermeye başlamıştır. Dünya standartlarında üretim hedefleyen modern tesisimizde sizleri ve bizleri geleceğe taşıyacak üretimler gerçekleştirilecektir.

Artan kapasitemiz, kalitemiz ve motivasyonumuz ile PEYMAK Ailesi olarak geleceği sizlerle paylaşmaktan onur duyuyoruz.

Yeniliklerimiz tutkuya dönüşecek güvencemizle büyüyeceksiniz!



About Us

PEYMAK was established in Sakarya, 2002 and specialized about the collection, transportation and cooling of the milk by producing relevant tanks. PEYMAK provides advantages and options to its customers by creating innovations and produces different and quality products with strong production technology.

Our company, which advance with serious and safe progress from the day of establishment till today as a pioneer of new developments and differentiation, can provide company assurance on time with sales policy, production quality and common service network at any point around Turkey. Peymak that has initiated production life at Çark Sanayi that is located at Sakarya, Serdivan County, started rendering service at its new factory located at Sakarya Hendek Organize Sanayi Bölgesi as from June, 2014 as a result of the works performed towards its objectives. Productions that will carry you and us to the future shall be materialized in our modern facilities that aim production at world standards.

With our increased capacity, quality and motivation, as PEYMAK Family, we are honoured to share with you the Future.

Our Innovations will turn into passion; you will grow with our assurance!

Soğuk Zincir Nedir ?

Soğuk zincir, gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamını ifade eder.

Sütün İşlenmesinde Soğuk Zincir?

Süt, kendisinden üretilen birçok ürünün hammaddesidir. Bu nedenle, işlenmemiş çiğ sütün içerdiği başlangıç bakterisi yükü oldukça önemlidir. Süt mikforlorası içerisinde pek çok bakteri yer almakta ve sütün kalitesinin olumsuz yönde etkilemektedir. Teknolojik açıdan, yüksek bakteri yoğunluğuna sahip sütün işlenmesi güçleşmekte, elde edilen ürünlerin kalitesi de düşmektedir. Sütün orjin aldığı hayvanın sağlık durumundan, sütün ürüne dönüşümüne veya tüketiciye ulaşmaya kadar geçen her aşamada birçok faktör sütün hijyenik kalitesini etkilemektedir.

Süte bakterilerin bulaşma kaynaklarının; sağım öncesi invazyon, sağım esnasında kontaminasyon ve sağım sonrası kontaminasyon olarak varsayılmaktadır. Eğer sütün sağımı aşamasında gerekli hijyen ve önem gösterilirse, sağımdan tüketim merkezlerine kadar soğuk zincir kırılmaksızın sürekli korunursa, çiğ sütün başlangıç itibarı ile tatmin edici mikrobiyal yüke sahip olacaktır.

Mikroorganizmalar çok geniş bir ısı aralığında üreyip, gıdaların bozulmasına neden olur. Bu nedenle gıda ürünleri mutlaka belirli ısılarda muhafaza edilmelidir.

Temel gıda maddesi olan süt, bu sistem içerisinde sağlıklı, hijyenik bir şekilde sağılıp, +4 derecede muhafaza edilerek ısı işleme tabi tutulmalıdır. Süt içerisinde yer alan bakterilerin gelişmesinde en önemli faktör sütün sıcaklık değerleridir. Farklı ısı değerlerinde yaşayabilen ve çoğalabilen mikroorganizmalar vardır. Mikroorganizmaların gelişimini durdurmak ise Soğuk Zincir ekipmanları ile gerçekleştirilir. Soğuk Zincir 'de kullanılan Soğutma Tankları ile amaçlanan bakterilerin yok edilmesi değil, gelişimini önlemektir. Çünkü -250°C de 10 saat yaşayabilen bakteriler mevcuttur. Ama bakteri gelişimini durdurmak Soğuk Zincir 'de yer alan Sütün hijyen sağımı, Sütün ölçümü, Sütün taşınması ve Sütün Soğutulmasını sağlayan ekipmanlar ile engellenebilmektedir.

Sütün Soğutulmasının kullanıcıya sağladığı en önemli avantaj; sütün sağımında ve taşınması sırasında hızla ilerleyen mikroorganizma sayısını aynı seviyede tutarak, ısı işleme girmemiş sütün sağlıklı bir şekilde soğutulup depolanmasını amaçlamaktadır.

Sütün işlenmesi sırasında kullanılacak her teknolojinin besin değerini optimum seviyede koruyacak, ısı işleme sonrasında tekrar mikroorganizma bulaşmasının engelleyecek ve yüksek verim sağlayacak şekilde tasarlanması gerekir.

Süt Soğutma Tanklarının Sınıflandırılması

Sağım sayısına göre;
2 Sağım tankları; bir defada kapasitesinin %50'sini soğutur.
4 Sağım tankları; bir defada kapasitesinin %25'ini soğutur.
6 Sağım tankları; bir defada kapasitesinin %16.7'sini soğutur.

Classification of milk Cooling Tanks

According to number of milking;
2 Milking Tanks; cools the %50 of the capacity at once.
4 Milking Tanks; cools the %25 of the capacity at once.
6 Milking Tanks; cools the %16.7 of the capacity at once.

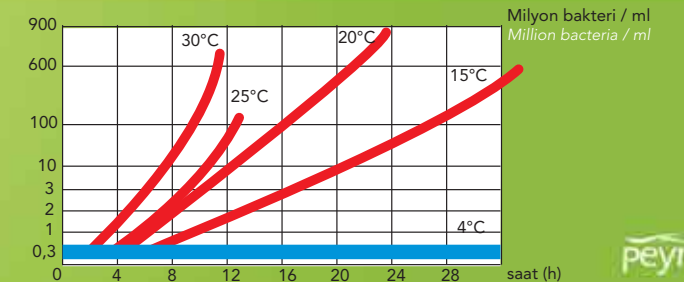
SÜT SOĞUTMA TANKLARI ULUSLARARASI VE ULUSAL STANDARTI - MILK COOLING TANKS INTERNATIONAL AND NATIONAL STANDARD

TS EN 13732 (ISO EN 13732)

"Gıda İşleme Makinaları Çiftliklerdeki Dökme Süt Soğutucular Yapım, Performans, Kullanıma Uygunluk, Güvenlik ve Hijyen Kuralları" standardı deney ve değerlendirmelerde esas alınmaktadır.

"Production, Performance, Suitability for use, safety and hygiene rules relating to cast milk coolers at farms, food treatment machineries" standard is taken as basis for test and evaluations

Çiğ süt içerisindeki sıcaklığa bağlı olarak bakteri gelişim çizelgesi
Bacterial development chart in the raw milk in connection with the temperature



KAYNAKÇA: 1- Y.Y.Ü. VET. FAK. DERG. 2003, 14 (1) 2- EGE ÜN. ZİRAAT FAK. TARIM MAK. BÖL. (31/05/2006)

REFERENCES: 1- Y.Y.Ü. VET. FAC. MAG. 2003, 14 (1) 2- EGE UNI. AGRICULT. FACU. AGR. MACH. DEP. (31/05/2006)

PHS Dikey Model Süt Soğutma Tankı - Alttan Gruplu

PHS Vertical Model Milk Cooling Tank – Bottom Group



Capacity
■ 100 Lt, 200 Lt, 325 Lt

Construction
■ AISI 304 quality stainless steel
■ 1st wall base is 2 mm and it also has 0,8 mm Ep type laser welded cooler evaporator surface that is coupled to wall.
■ 1st wall body 1,5 mm
■ Isolated body 1 mm
■ Cooler unit is mounted from the bottom side of the tank body.
■ There are 1 25 W 21 d/d redactor and stainless steel mixer blade on redactor.
■ Isolation range has 50 mm thickness, isolated with water based, non-HCFC high density polyurethane foam material.
■ Product output has DN50 stainless, cleanable butterfly valve.
■ There is also spring cover.
■ There is Ø 200 mm covered product entry on the cover.
■ There is manual measuring scale with % 3-4 sensitivity rate.
■ There are adjustable bolted stands under the tank.
■ Design that allow zero liquid to remain in the tank during discharge.
■ Welded sections are welded with 1st class Argon TIG welding and has 1st class smooth polishing.

Cooling Group
■ Fast Cooling without crystallization within minimum milk volume
■ Minimum gas charging
■ Cooling with R404 A gas
■ Peymak Milk Cooling Tanks provide each milking to cool from 35°C to 4°C at ambient temperature (32°C - 38°C)
■ Direct Expansion System
■ TSE regulation 13732 of Compliance certificate
■ T.C. Uludağ University Test of Compliance Certificate
■ Optionally, designs Suitable for 2, 4 and 6 milking time

Electric Group
■ Protection grade IP 65 Electric control panel
■ Tanks operate at 220 volt energy.
■ Digital thermometer heat level indicator
■ Electronic control card that is specially designed and is able to control the milk temperature and operation of the tank, easy utilization
■ Phase protection relay
■ System disables automatically when the cover of the tank is opened.
■ Automatic mixing program with special software; Mixer operation time may be adjusted with desired intervals after the milk is brought to desired ser value. (3 minutes of operation, 10 minutes of break)

Washing System
■ Manual washing

Option
■ Emergency cooling switch, digital level indicator

Kapasite

- 100 lt, 200 lt, 325 lt

Konstrüksiyon

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 1.cidar taban 2 mm olup cidara akuple edilmiş 0,8 mm Ep tipi lazer kaynaklı soğutucu evaporator yüzeyi mevcuttur.
- 1.cidar gövde 1,5 mm
- İzole gövde 1 mm
- Soğutucu ünite, tank gövdesine alttan montelidir.
- 1 adet 25 W 21 d/d redüktör ve buna bağlı paslanmaz çelik karıştırıcı kanat mevcuttur.
- İzolasyon aralığı 50 mm kalınlıkta olup HCFC içermeyen su bazlı yüksek denstili poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiştir.
- Ürün çıkışı DN50 paslanmaz temizlenebilir kelebek vanalıdır.
- Yaylı kapak mevcuttur.
- Kapak üstünde Ø 200 mm kapaklı ürün girişi vardır.
- % 3-4 hassasiyet oranına sahip manuel ölçüm cetveli mevcuttur.
- Alttan ayarlanabilir cıvatalı ayaklar mevcuttur.
- Boşaltım sırasında içerisinde sıfır sıvı kalacak şekilde tasarımı
- Kaynaklı bölgeler 1.sınıf Argon TIG kaynağı olup 1.sınıf pürüzsüz polisajlıdır.

Soğutma Grubu

- Minimum süt miktarına göre hızlı ve buzlanmadan soğutma imkanı
- Minimum miktarda gaz şarjı
- A 404 gaz soğutmalı
- Peymak Süt Soğutma Tankları her bir sağımı (32 °C-38 °C) ortam sıcaklığında 35 °C den 4 °C ye soğutma imkânı sağlamaktadır.
- Direkt soğutma sistemi
- TSE 13732 standardına uygunluk belgesi
- T.C. Uludağ Üniversitesi Deney Uygunluk Raporu
- İsteğe bağlı 2 li, 4 lü 6 lı sağım sistemine uygun dizaynlar

Elektrik Grubu

- IP 65 Koruma sınıfına sahip elektrik panoları
- Tanklar 220 volt enerji ile çalışmaktadır.
- Dijital termometreli ısı göstergesi
- Özel dizayn, kolay kullanılabilir tankın çalıştırılmasını ve süt sıcaklığının kontrol edilebildiği elektronik kontrol kartı
- Faz koruma rölesi
- Tank kapağı açıldığında sistem otomatik olarak devre dışı kalır.
- Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı; süt istenilen set değerine geldikten sonra karıştırıcı çalışma süresi istenilen aralıklarda ayarlanabilir. (3 dakika çalışma 10 dakika durma)

Yıkama Sistemi

- Manuel yıkamalı

Opsiyon

- Acil soğutma şalteri, dijital seviye göstergesi

KAPASİTE CAPACITY	MIN.SÜT MIKTARI MIN. MILK LEVEL	KOMPRESÖR COMPRESSOR	REDÜKTÖR REDUCTOR	FAN FAN	TOPLAM SARFIYAT TOTAL CONSUMPTION	JENERATÖR GÜCÜ GENERATOR POWER	SINIF CLASS
100 lt	30 lt	0,73 Kw / 0,375 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 300 / 0,085 Kw	0,89 Kw	2 Kw	2 B II
200 lt	70 lt	0,86 Kw / 0,75 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 300 / 0,085 Kw	1,02 Kw	2 Kw	2 B II
325 lt	80 lt	1,86 Kw / 1 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 300 / 0,085 Kw	1,44 Kw	3 Kw	2 B I



PHS Dikey Model Süt Soğutma Tankı - Standart

PHS Vertical Model Milk Cooling Tank - Standard



Capacity
■ 325 Lt, 500 Lt, 1000 Lt, 1500 Lt, 2000 Lt

Construction
■ AISI 304 quality stainless steel
■ 1st wall base is 2 mm and it also has 0,8 mm Ep type laser welded cooler evaporator surface that is coupled to wall.
■ 1st wall body 1,5 mm
■ Isolated body 1 mm
■ Cooler unit and tank body are mounted on single chassis.
■ There are 1 25 W 21 d/d redactor and stainless steel mixer blade on redactor.
■ Isolation range has 50 mm thickness, isolated with water based, non-HCFC high density polyurethane foam material.
■ Product output has DN50 male sleeve, butterfly valve.
■ There is also spring cover.
■ There is Ø 200 mm covered product entry on the cover.
■ There is manual measuring scale with % 3-4 sensitivity rate.
■ There are adjustable bolted stands under the tank.
■ Design that allow zero liquid to remain in the tank during discharge.
■ Welded sections are welded with 1st class Argon TIG welding and has 1st class smooth polishing.

Cooling Group
■ Fast Cooling without crystallization within minimum milk volume
■ Minimum gas charging
■ Cooling with R404 A gas
■ Peymak Milk Cooling Tanks provide each milking to cool from 35°C to 4°C at ambient temperature (32°C - 38°C)
■ Direct Expansion System
■ TSE regulation 13732 of Compliance certificate
■ T.C. Uludağ University Test of Compliance Certificate
■ Optionally, designs Suitable for 2, 4 and 6 milking time

Electric Group
■ Protection grade IP 65 Electric control panel
■ 200 Lt, 325 Lt, 500 Lt and 1000 Lt Tanks operate at 220 volt energy and 1000 Lt and above operate at 380 Volt energy.
■ Digital thermometer heat level indicator
■ Electronic control card that is specially designed and is able to control the milk temperature and operation of the tank, easy utilization
■ Phase protection relay
■ System disables automatically when the cover of the tank is opened.
■ Automatic mixing program with special software; Mixer operation time may be adjusted with desired intervals after the milk is brought to desired ser value. (3 minutes of operation, 10 minutes of break)

Washing System
■ Manual washing

Option
■ Emergency cooling switch, digital level indicator

Kapasite

- 325 lt, 500 lt, 1000 lt, 1500 lt, 2000 lt

Konstrüksiyon

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 1.cidar taban 2 mm olup cidara akuple edilmiş 0,8 mm Ep tipi lazer kaynaklı soğutucu evaporator yüzeyi mevcuttur.
- 1.cidar gövde 1,5 mm
- İzole gövde 1 mm
- Soğutucu ünite ve tank gövdesi yekpare şase üzerine montelidir.
- 1 adet 25 W 21 d/d redüktör ve buna bağlı paslanmaz çelik karıştırıcı kanat mevcuttur.
- İzolasyon aralığı 50 mm kalınlıkta olup HCFC içermeyen su bazlı yüksek denstili poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiştir.
- Ürün çıkışı DN 50 erkek rekorlu kelebek vanalıdır.
- Yaylı kapak mevcuttur.
- Kapak üstünde Ø 200 mm kapaklı ürün girişi vardır.
- % 3-4 hassasiyet oranına sahip manuel ölçüm cetveli mevcuttur.
- Alttan ayarlanabilir cıvatalı ayaklar mevcuttur.
- Boşaltım sırasında içerisinde sıfır sıvı kalacak şekilde tasarımı
- Kaynaklı bölgeler 1.sınıf Argon TIG kaynağı olup 1.sınıf pürüzsüz polisajlıdır.

Soğutma Grubu

- Minimum süt miktarına göre hızlı ve buzlanmadan soğutma imkanı
- Minimum miktarda gaz şarjı
- A 404 gaz soğutmalı
- Peymak Süt Soğutma Tankları her bir sağımı (32°C - 38°C) ortam sıcaklığında 35°C den 4°C ye soğutma imkânı sağlamaktadır.
- Direkt soğutma sistemi
- TSE 13732 standardına uygunluk belgesi
- T.C. Uludağ Üniversitesi Deney Uygunluk Raporu
- İsteğe bağlı 2 li, 4 lü, 6 lı sağım sistemine uygun dizaynlar

Elektrik Grubu

- IP 65 Koruma sınıfına sahip elektrik panoları
- 200 lt, 325 lt, 500 lt ve 1000 lt tanklar 220 volt, 1000 lt ve üzeri kapasitedeki tanklar 380 volt enerji ile çalışma özelliğine sahiptir.
- Dijital termometreli ısı göstergesi
- Özel dizayn, kolay kullanılabilir tankın çalıştırılmasını ve süt sıcaklığının kontrol edilebildiği elektronik kontrol kartı
- Faz koruma rölesi
- Tank kapağı açıldığında sistem otomatik olarak devre dışı kalır.
- Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı; süt istenilen set değerine geldikten sonra karıştırıcı çalışma süresi istenilen aralıklarda ayarlanabilir. (3 dakika çalışma 10 dakika durma)

Yıkama Sistemi

- Manuel yıkamalı

Opsiyon

- Acil soğutma şalteri, dijital seviye göstergesi, geri ısı kazanım tankı

KAPASİTE CAPACITY	MIN.SÜT MIKTARI MIN. MILK LEVEL	KOMPRESÖR COMPRESSOR	REDÜKTÖR REDUCTOR	FAN FAN	TOPLAM SARFIYAT TOTAL CONSUMPTION	JENERATÖR GÜCÜ GENERATOR POWER	SINIF CLASS
200 lt	70 lt	0,86 Kw / 0,75 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 300 / 0,085 Kw	1,02 Kw	2 Kw	2 B II
325 lt	80 lt	1,28 Kw / 1 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 300 / 0,085 Kw	1,44 Kw	3 Kw	2 B I
500 lt	90 lt	1,89 Kw / 1,5 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 350 / 0,135 Kw	2,10 Kw	5 Kw	2 B II
1000 lt	150 lt	2,93 Kw / 2,5 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 450 / 0,25 Kw	3,25 Kw	7 Kw	2 B II
1500 lt	190 lt	4,95 Kw / 5 HP Scroll kompresör	0,07 Kw	Ø 400 x 2 Adet 0,18 Kw x 2 Adet	5,38 Kw	10 Kw	2 B II
2000 lt	190 lt	6,3 Kw / 7 HP Scroll kompresör	0,07 Kw	Ø 450 x 2 Adet 0,25 Kw x 2 Adet	6,87 Kw	14 Kw	2 B II



1000 lt ve üzeri kapasiteli tanklar için 220 volt enerji ile çalışma prensibi önerilmemektedir. Operating with 220 Volt energy principle is not recommended for 1000 liters and above capacity tanks.

PHS Yatay Model Süt Soğutma Tankı

PHS Horizontal Model Milk Cooling Tank



Soğutma Grubu

- Minimum süt miktarına göre hızlı ve buzlanmadan soğutma imkanı
- Minimum miktarda gaz şarjı
- A 404 gaz soğutmalı
- Peymak Süt Soğutma Tankları her bir sağımı (32 °C – 38 °C) ortam sıcaklığında 35°C den 4°C ye soğutma imkânı sağlamaktadır.
- Kompresöre ait selonoid valf, genleşme valfi, kurutucu, gözetleme camı, sıvı tutucu ve vanalar bulunmaktadır.
- Direkt soğutma sistemi
- TSE 13732 standardına uygunluk belgesi
- T.C. Uludağ Üniversitesi Deney Uygunluk Raporu
- İsteğe bağlı 2 li, 4 lü 6 lı sağım sistemine uygun dizaynlar

Elektrik Grubu

- IP 65 Koruma sınıfına sahip elektrik panoları
- 380 volt enerji ile çalışma özelliği
- Dijital termometreli ısı göstergesi
- Özel dizayn, kolay kullanılabilir elektronik kontrol kartı ile tankın çalıştırılması, süt sıcaklığı, elektronik süt ölçümü, yıkama sistemi ve menüler kontrol edilmektedir.
- Elektronik sistem arızası durumunda soğutma işlemi manuel pozisyona alınarak devam edilebilmektedir.
- Sütün donmasını önlemek için 1,5 – 2°C ye ayarlı elektromekanik bir ek güvenlik sistemi bulunmaktadır.
- Herhangi bir arıza durumunda oluşan arızaya dair hata mesajı vermektedir.
- Çoklu sistem kompresörlerde ani akım çekimini engellemek için kompresörler kademeli olarak devreye girmektedir.
- Son 20 gün içerisinde oluşan arızaları, yıkama sıcaklığını, süt sıcaklığını, elektrik arızalarını görebilme imkânı mevcuttur.
- Faz koruma rölesi
- Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı; süt istenilen set değerine geldikten sonra karıştırıcı çalışma süresi istenilen aralıklarda ayarlanabilir. (3 dakika çalışıp 10 dakika durma)

Otomatik Yıkama

- Özel dizayn CIP topu sayesinde tüm yüzeye su nüfuziyeti sağlanmaktadır.
- Tek tuş ile otomatik yıkama imkânı
- Düşük seviyede deterjan tüketimi
- Kolay kullanılabilir deterjan kabı
- Süte su karışmasını önleyen güvenlik sistemi

Dijital Seviye Göstergesi

- %0-2 hata payı ile ölçüm yapma imkânına sahiptir.
- Tank içerisindeki süt miktarı kumanda panelinden izlenebilmektedir.
- Tank içerisindeki süt miktarı mm, kg, ve lt cinsinden gösterebilmektedir.

Opsiyonlar

- Otomatik Deterjan Dozajlama Pompası
- Arızaların mesaj olarak cep telefonuna bildirim
- Geri ısı kazanım tankı



Capacity

- 2000 Lt, 2500 Lt, 3000 Lt, 4000 Lt, 5000 Lt, 6000 Lt, 8000 Lt, 10000 Lt, 12000 Lt

Construction

- AISI 304 quality stainless steel
- 1st wall base is 2 mm and it also has 0,8 mm Ep type laser welded cooler evaporator surface that is coupled to wall.
- Isolated wall is 1,5 mm for 2000 - 4000 Lt capacity tanks and 2 mm for 5000 - 120000 Lt capacity tanks.
- Cooler unit and tank body are mounted on single chassis.
- There are 1 0,34 HP 33 d/d redactor and stainless steel mixer blade on redactor. There are 2 mixer at 6000 Lt, 8000 Lt, 10000 Lt and 12000 Lt milk cooling tanks.
- Isolation range has 60 mm thickness, isolated with water based, non-HCFC high density polyurethane foam material.
- Product output has DN50 male sleeve, butterfly valve.
- There is also AISI 304 quality stainless steel Ø 500 mm manhole cover.
- There is Ø 100 mm covered product entry on the manhole cover.
- There is Ø 90 ventilation outlet.
- There is manual measuring scale with % 3-4 sensitivity rate.
- It has anti-slippery AISI 304 quality ladder.
- Design that allow zero liquid to remain in the tank during discharge.
- Welded sections are welded with 1st class Argon TIG welding and has 1st class smooth polishing.
- There are adjustable bolted stands under the tank

KAPASİTE CAPACITY	MİN.SÜT MIKTARI MIN. MILK LEVEL	KOMPRESÖR COMPRESSOR	REDÜKTÖR REDUCTOR	FAN FAN	TOPLAM SARFIYAT TOTAL CONSUMPTION	JENERATÖR GÜCÜ GENERATOR POWER	SINIF CLASS
2.000 lt	300 lt	6,3 Kw / 7 HP	0,51 Kw	Ø 450 x 2 Adet 0,25 Kw x 2 Adet	7,31 Kw	15 Kw	2BII
2.500 lt	350 lt	6,3 Kw / 7 HP	0,51 Kw	Ø 450 x 2 Adet 0,25 Kw x 2 Adet	7,31 Kw	15 Kw	2BIII
3.000 lt Çift Grup Double Group	400 lt	4,95 Kw x 2 Adet 5 HP x 2 Adet	0,51 Kw	Ø 400 x 2 Adet 0,18 Kw x 2 Adet	10,77 Kw	22 Kw	2BI
3.000 lt Tek Grup Single Group	400 lt	7,75 Kw / 8 HP	0,51 Kw	Ø 500 x 2 Adet 0,35 Kw x 2 Adet	8,96 Kw	18 Kw	2BII
4.000 lt	400 lt	6,3 Kw x 2 Adet 7 HP x 2 Adet	0,51 Kw	Ø 450 x 4 Adet 0,25 Kw x 4 Adet	14,11 Kw	30 Kw	2BII
5.000 lt	500 lt	6,3 Kw x 2 Adet 7 HP x 2 Adet	0,51 Kw	Ø 450 x 4 Adet 0,25 Kw x 4 Adet	14,11 Kw	30 Kw	2BIII
5.000 lt	500 lt	7,75 Kw x 2 Adet 8 HP x 2 Adet	0,51 Kw	Ø 500 x 4 Adet 0,35 Kw x 4 Adet	17,41 Kw	35 Kw	2BII
6.000 lt	600 lt	9,35 Kw x 2 Adet 10 HP x 2 Adet	0,51 Kw x 2 Adet	Ø 500 x 4 Adet 0,35 Kw x 4 Adet	21,12 Kw	45 Kw	2BII
8.000 lt	850 lt	11,3 Kw x 2 Adet 12 HP x 2 Adet	0,51 Kw x 2 Adet	Ø 500 x 4 Adet 0,35 Kw x 4 Adet	25,02 Kw	50 Kw	2BII
10.000 lt	1000 lt	11,3 Kw x 2 Adet 9,35 Kw x 1 Adet 12 HP x 2 Adet 10 HP 1 Adet	0,51 Kw x 2 Adet	Ø 500 x 6 Adet 0,35 Kw x 6 Adet	35,07 Kw	70 Kw	2BII
12.000 lt	1100 lt	11,3 Kw x 3 Adet 12 HP x 3 Adet	0,51 Kw x 2 Adet	Ø 500 x 6 Adet 0,35 Kw x 6 Adet	35,07 Kw	75 Kw	2BII

Cooling Group

- Fast Cooling without crystallization within minimum milk volume
- Minimum gas charging
- Cooling with R404 A gas
- Peymak Milk Cooling Tanks provide each milking to cool from 35°C to 4°C at ambient temperature (32°C – 38°C)
- There are solenoid valve, dilatation valve, dryer, vision glass, liquid holder and valves of compressor.
- Direct Expansion System
- TSE regulation 13732 of Compliance certificate
- T.C. Uludağ University Test of Compliance Certificate
- Optionally, designs Suitable for 2, 4 and 6 milking time

Electric Group

- Protection grade IP 65 Electric control panel
- Tanks operate at 380 volt energy.
- Digital thermometer heat level indicator
- Electronic control card that is specially designed and is able to control the milk temperature and operation of the tank, menus, easy utilization
- In case of electronic system malfunction, cooling process is continued with manual position.
- There is electro-mechanic additional safety system that is adjusted to 1,5-2°C in order to prevent milk from freezing.
- In case of any malfunction, there is a message relating to such malfunction.
- Compressors are activated gradually in order to prevent immediate current withdrawal at multiple system compressors.
- There is a possibility to monitor the malfunctions, washing temperature, milk temperature, electronic faults in last 20 days.
- Phase protection relay
- Automatic mixing program with special software; Mixer operation time may be adjusted with desired intervals after the milk is brought to desired ser value.
(3 minutes of operation, 10 minutes of break)

Automatic Washing

- Water is provided to all surfaces through special design CIP ball.
- Automatic washing with single button
- Low level detergent consumption
- Easily usable detergent container
- Safety system that prevents water to be mixed with milk

Digital Level Indicator

- % 0-2 measuring accuracy.
- Milk level in the tank can be monitored from the command panel.
- Milk level in the tank can be displayed as mm, kg and Lt type.

Options

- Automatic Detergent Dosing Pump
- Malfunction notification to cell phones with messages
- Heat Recovery Tank

PYY Yarım Yuvarlak Model Süt Soğutma Tankı

PYY Half Round Model Milk Cooling Tank



Capacity
■ 1000 Lt, 1500 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt

Construction
■ AISI 304 quality stainless steel
■ 1st wall base is 2 mm and it also has 0,8 mm Ep type laser welded cooler evaporator surface that is coupled to wall.
■ 1st wall body 1,5 mm
■ Isolated body 1,5 mm
■ Cooler unit and tank body are mounted on single chassis.
■ There are 1 25 W 21 d/d redactor and stainless steel mixer blade on redactor.
■ Isolation range has 55 mm thickness, isolated with water based, non-HCFC high density polyurethane foam material.
■ Product output has DN50 male sleeve, butterfly valve.
■ There is also spring cover.
■ There is Ø 200 mm covered product entry on the cover.
■ There is manual measuring scale with %3-4 sensitivity rate.
■ Design that allow zero liquid to remain in the tank during discharge.
■ Welded sections are welded with 1st class Argon
■ TIG welding and has 1st class smooth polishing.

Cooling Group
■ Fast Cooling without crystallization within minimum milk volume
■ Minimum gas charging
■ Cooling with R404 A gas

■ Peymak Milk Cooling Tanks provide each milking to cool from 35°C to 4°C at ambient temperature (32°C-38°C)
■ There are solenoid valve, dilatation valve, dryer, vision glass, liquid holder and valves of compressor.
■ Direct Expansion System
■ TSE regulation 13732 of Compliance certificate
■ T.C. Uludağ University Test of Compliance Certificate
■ Optionally, designs Suitable for 2, 4 and 6 milking time

Electric Group

■ Protection grade IP 65 Electric control panel
■ Tanks operate at 380 volt energy.
■ Digital thermometer heat level indicator
■ Electronic control card that is specially designed and is able to control the milk temperature and operation of the tank, easy utilization
■ Phase protection relay
■ System disables automatically when the cover of the tank is opened.
■ Automatic mixing program with special software;
■ Mixer operation time may be adjusted with desired ser value.
(3 minutes of operation, 10 minutes of break)

Washing System
■ Manual washing

Option

■ Emergency cooling switch, digital level indicator, heat recovery tank

KAPASİTE CAPACITY	MIN.SÜT MIKTARI MIN. MILK LEVEL	KOMPRESÖR COMPRESSOR	REDÜKTÖR REDUCTOR	FAN FAN	TOPLAM SARFIYAT TOTAL CONSUMPTION	JENERATÖR GÜCÜ GENERATOR POWER	SINIF CLASS
1000 lt	150 lt	2,93 Kw / 2,5 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 400 / 0,25 Kw	3,25 Kw	7 Kw	2 B II
1500 lt	190 lt	4,95 Kw / 5 HP Scroll kompresör	0,07 Kw	Ø 400 x 2 Adet 0,18 Kw x 2 Adet	5,38 Kw	11 Kw	2 B II
2000 lt	190 lt	6,3 Kw / 7 HP Hermetic kompresör	0,07 Kw	Ø 450 x 2 Adet 0,25 Kw x 2 Adet	6,87 Kw	14 Kw	2 B II
3000 lt	400 lt	4,95 Kw x 2 adet 5 HP x 2 adet Scroll kompresör	0,07 Kw	Ø 400 x 4 Adet 0,18 Kw x 4 Adet	10,69 Kw	22 Kw	2 B II



1000 lt ve üzeri kapasiteli tanklar için 220 volt enerji ile çalışma prensibi önerilmemektedir.
Operating with 220 Volt energy principle is not recommended for 1000 liters and above capacity tanks.

Kapasite

- 1000 Lt, 1500 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt

Konstrüksiyon

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 1.cidar taban 2 mm olup cidara akuple edilmiş 0,8 mm Ep tipi lazer kaynaklı soğutucu evaporator yüzeyi mevcuttur.
- 1.cidar gövde 1,5 mm
- İzole gövde 1,5 mm
- Soğutucu ünite ve tank gövdesi yekpare şase üzerine montelidir.
- 1 adet 25 W 21 d/d redüktör ve buna bağlı paslanmaz çelik karıştırıcı kanat mevcuttur.
- İzolasyon aralığı 55 mm kalınlıkta olup HCFC içermeyen su bazlı yüksek denstili poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiştir.
- Ürün çıkışı DN 50 erkek rekorlu kelebek vanalıdır.
- Yaylı kapak mevcuttur.
- Kapak üstünde Ø 200 mm kapaklı ürün girişi vardır.
- % 3-4 hassasiyet oranına sahip manuel ölçüm cetveli mevcuttur.
- Alttan ayarlanabilir cıvatalı ayaklar mevcuttur.
- Boşaltım sırasında içerisinde sıfır sıvı kalacak şekilde tasarım
- Kaynaklı bölgeler 1.sınıf Argon TIG kaynağı olup 1.sınıf pürüzsüz polisajlıdır.

Soğutma Grubu

- Minimum süt miktarına göre hızlı ve buzlanmadan soğutma imkanı
- Minimum miktarda gaz şarjı
- A 404 gaz soğutmalı
- Peymak Süt Soğutma Tankları her bir sağımı (32 °C – 38 °C) ortam sıcaklığında 35 °C den 4 °C ye soğutma imkânı sağlamaktadır.
- Kompresöre ait selonoid valf, genişleme valfi, kurutucu, gözetleme camı, sıvı tutucu ve vanalar bulunmaktadır.
- Direkt soğutma sistemi
- TSE 13732 standardına uygunluk belgesi
- T.C. Uludağ Üniversitesi Deney Uygunluk Raporu
- İsteğe bağlı 2 li, 4 lü 6 lı sağım sistemine uygun dizaynlar

Elektrik Kumanda Panosu

- IP 65 Koruma sınıfına sahip elektrik panoları
- Tanklar 380 volt enerji ile çalışma özelliğine sahiptir.
- Dijital termometreli ısı göstergesi
- Özel dizayn, kolay kullanılabilir tankın çalıştırılmasını ve süt sıcaklığının kontrol edilebildiği elektronik kontrol kartı
- Faz koruma rölesi
- Tank kapağı açıldığında sistem otomatik olarak devre dışı kalır.
- Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı; süt istenilen set değerine geldikten sonra karıştırıcı çalışma süresi istenilen aralıklarda ayarlanabilir. (3 dakika çalışıp 10 dakika durma)

Yıkama Sistemi

- Manuel yıkamalı

Opsiyon

- Acil soğutma şalteri, dijital seviye göstergesi, geri ısı kazanım tankı

Kapasite

- 500 Lt, 1000 Lt, 1500 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt, 4000 Lt, 5000 Lt

Model

- Tek cidarlı & izoleli
- Eliptik & yuvarlak modeller
- Platform üzerine monteli

Konstrüksiyon

- Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 50 mm kalınlıkta izolasyon aralığı (opsiyon)
- Üstte 400 mm menhöl kapak, ürün giriş, havadanlık
- Kelebek vanalı, erkek rekorlu ürün çıkışı
- İçerisinde sıfır likit kalacak şekilde tasarım
- Tank gövdesine uyumlu yarım ay ayaklar
- Kaynaklı bölgeler 1.sınıf Argon TIG kaynağı olup 1. sınıf pürüzsüz polisajlıdır.

OPSİYON

Ürün Hattı / Merdiven

- Araç üstünde; 2 adet ya da daha fazla tank için akuple edilen perforeli saçtan imal yürüme platformu, çıkış kollektörleri, CIP hattı ve merdiven

Yardımcı Şasi

- Araç şasisi ile yarım ay ayakların bağlandığı, araç şasisine uygun ebatlarda, epoksi boyalı platform

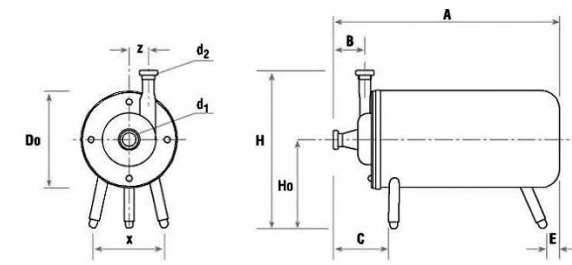
Pompa Dolabı

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik dolap
- Ürün giriş ve çıkışın rekor bağlantılı olduğu impeller (esnek pervaneli) pompa

Çıkrık Dolabı

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik dolap
- Ürün giriş ve çıkışın rekor bağlantılı olduğu impeller (esnek pervaneli) pompa

GÜÇ	H	Ho	A	B	C	E	X	Do	d1-d2	Z	Kg
3728	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	16,1/17,5
3714	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	16,1/17,5
5528	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	17,5
7514	430	235	450	150	150	25	235	262	40 - 40	58	28/29,5
11028	430	235	450	150	150	25	235	262	40 - 40	58	28/29,5
11014	440	235	515	150	150	25	245	274	40 - 40	58	34,5
15028	440	235	530	165	165	25	245	274	50 - 40	58	34,5
22028	450	235	530	160	160	25	245	274	50 - 50	52	36,5
30028	460	235	530	160	160	25	245	274	50 - 50	52	39
40028	490	265	560	160	160	25	260	295	50 - 50	52	45,5



PNT Süt Nakil Tankı

PNT Milk Transfer Tank



Capacity

- 500 Lt, 1000 Lt, 1500 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt, 4000 Lt, 5000 Lt

Model

- Single Wall & Isolated
- Elliptic % Circular Models
- Mounted on the platform

Construction

- AISI 304 quality stainless steel
- Isolation range has 50 mm thickness, (optional).
- 400 mm manhole cover on top, product inlet, ventilation, male sleeve, butterfly valve.
- Design that allow zero liquid to remain in the tank during discharge.
- Semi-Lunar Stands that are suitable with tank body
- Welded sections are welded with 1st class Argon
- TIG welding and has 1st class smooth polishing.

OPTIONS

Product Line / Ladder

- Walking platform, exit collectors, CIP line and ladder that are manufactured from perforated sheet metal that are also coupled with 2 or more tanks on the vehicle

Auxiliary Chassis

- Epoxy painted platform with proper sizes with vehicle chassis which allows vehicle chassis to be connected with semi-lunar stands.

Pump Cabinet

- AISI 304 quality stainless steel cabinet
- Impeller pump on which product entry and exit are sleeve connected (with flexible impeller)

Winder Cabinet

- AISI 304 quality stainless steel cabinet
- Impeller pump on which product entry and exit are sleeve connected (with flexible impeller)

Santrifüj Pompa

Centrifugal Pump



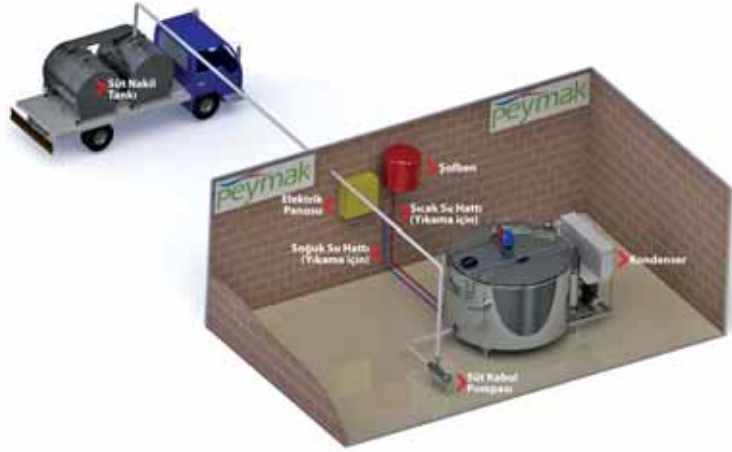
Süt, su, meyve suyu, gazlı içecekler, sıvı yağ, şarap, bira endüstrisinde kullanılır.

- Paslanmaz çelik malzemeden AISI 304 ve AISI 316 olarak üretilmektedir.
- 0,37 Kw - 5,5 Kw arasında üretilmektedir.
- Kolay sökülebilir hijyen bir yapıya sahiptir.
- Demontesi basit olduğu için yedek parçaları kolayca değiştirilebilir.
- Her yerde bulunabilen standart salmastralar kullanılır.

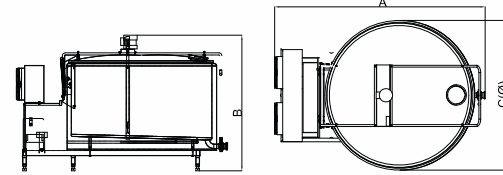
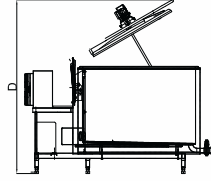
They are used at Milk, water, juice, carbonated drinks, liquid oils, wine, beer industry.

- They are made of stainless steel material as AISI 304 and AISI 316.
- They are produced from 0,37 Kw to 5,5 Kw.
- They have easily demountable hygienic structure.
- Since the demounting is easy, their spare parts are also easily replaceable.
- Common standard gaskets are used on them.

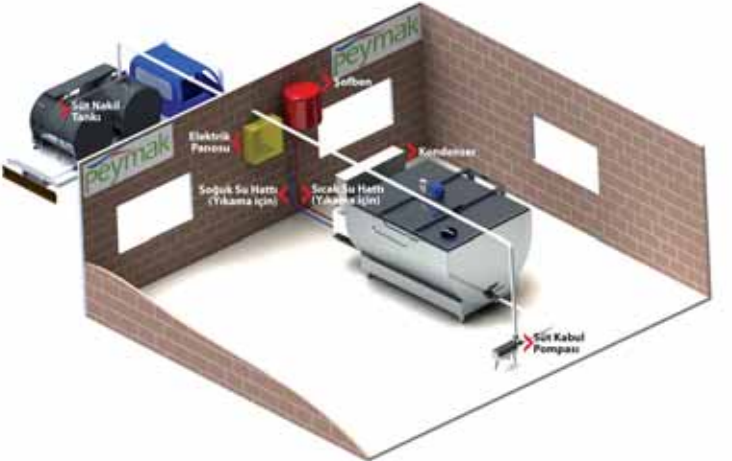
PHS Dikey Model Süt Soğutma Tankı PHS Vertical Model Milk Cooling Tank



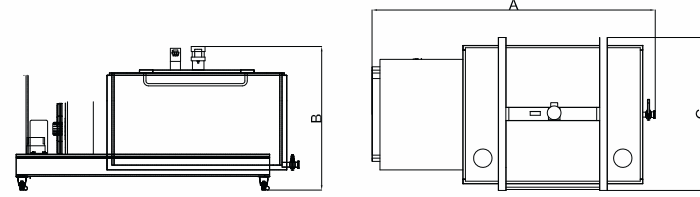
KAPASİTE (capacity)	A (L)	B (H)	C (Ø) (W)	D (W)	AĞIRLIK (Weight)
325 LT	1630	1350	930	1600	160
500 LT	1800	1350	1070	1700	215
1000 LT	2100	1500	1380	2050	270
1500 LT	2380	1515	1690	2150	380
2000 LT	2400	1765	1690	2400	420



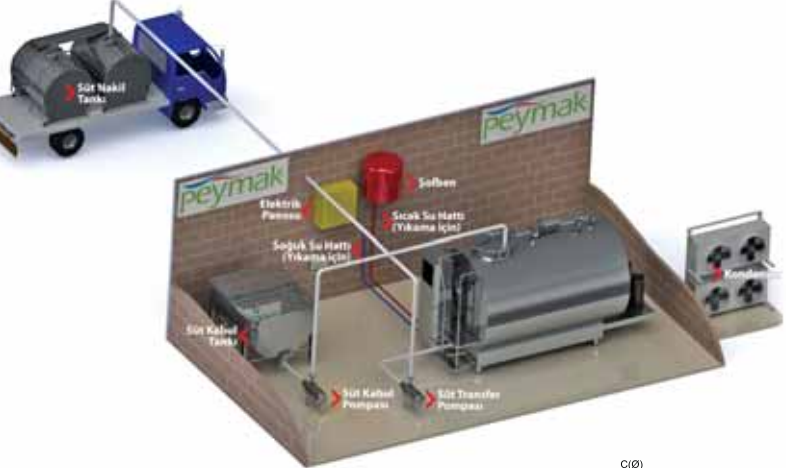
PYY Yarım Yuvarlak Model Süt Soğutma Tankı PYY Half Round Model Milk Cooling Tank



KAPASİTE (capacity)	A (L)	B (H)	C (Ø) (W)	AĞIRLIK (Weight)
1000 LT	2380	1330	1620	375
1500 LT	3000	1350	1760	480
2000 LT	3400	1350	1960	610
3000 LT	3850	1600	1960	800

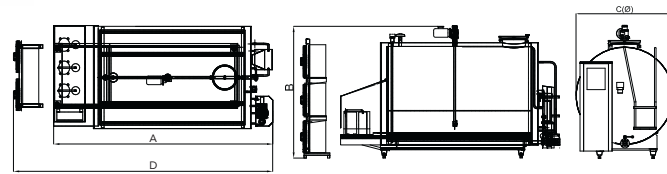
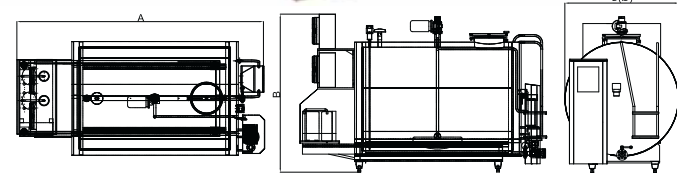


PHS Yatay Model Süt Soğutma Tankı PHS Horizontal Model Milk Cooling Tank



KAPASİTE (capacity)	A (L)	B (H)	C (Ø) (W)	AĞIRLIK (Weight)
2000 LT	3100	1820	1330	720
2500 LT	3550	1820	1330	800
3000 LT	3350	2100	1530	900
4000 LT	3850	2120	1565	990

KAPASİTE (capacity)	A (L)	B (H)	C (Ø) (W)	D (L)	AĞIRLIK (Weight)
5000 LT	3850	2250	1780	4500	1300
6000 LT	4300	2250	1780	4900	1400
8000 LT	4600	2500	2040	5200	1450
10000 LT	5300	2500	2040	6100	1850
12000 LT	5300	2600	2160	6100	2050



2000 LT - 2500 LT - 3000 LT - 4000 LT Süt soğutma tanklarında kondanser grubu tankın üzerindedir.
Condenser group is located on the 2000 LT - 2500 LT - 3000 LT - 4000 LT Milk Cooling tanks.

5000 LT - 6000 LT - 8000 LT - 10000 LT - 12000 LT Süt soğutma tanklarında kondanser grubu ayrıdır.
Condenser group is separately located on the 5000 LT - 6000 LT - 8000 LT - 10000 LT Milk Cooling tanks.

ADANA
SOĞUSAN SOĞUTMA
BÜLENT KAHVECİ
EMEK MAH. ÇARŞI İÇİ NO:68
TEL : 0 322 435 43 41
FAX : 0 322 522 28 02
GSM : 0 532 522 83 02

BURDUR
SS BURDUR İLİ KOOP. BİRLİĞİ
KAZIM YAKA
KONAK MAH. PAZAR CAMİİ
SOK. BERK YAPI KOOP.
3. BLOK KAT:1
TEL : 0 248 233 37 85
FAX : 0 248 233 66 92
GSM : 0 532 591 16 82

GAZİANTEP
BUZFEN SOĞUTMA
HÜSEYİN KÖŞEOĞLU
İSMETPAŞA MAH.
ŞENYURT CAD. NO:15/A
TEL : 0 342 235 45 89
GSM : 0 542 402 49 85

KIBRIS
SAFLAS TİCARET LTD.
MUSTAFA UZUNSAF
LEFKOŞA GAZİMOĞASA
ANAYOLU ÜZERİ
ÇİHANGİR VE ERCAN KAVŞAĞI
YANI P.K:762
TEL : 0 392 232 41 20
GSM : 0 533 865 03 33

SAMSUN / BAFRA
ARSLAN BOBİNAJ
TANSU YILMAZ
FATİH MAH. ALİ KALE CAD.
NO:80/B BAFRA
TEL : 0 362 544 52 32
GSM : 0 545 317 63 67

ADIYAMAN
AKSOY SOĞUTMA
ZİYA AKSOY
HOCA ÖMER MAH.
GÖLE BATMAZ CAD. NO: 39
TEL : 0 416 213 04 48
FAX : 0 416 214 86 29
GSM : 0 544 466 98 61

BURSA
TERMO SOĞUTMA
HARUN TEK
KONAK MAH.BETÜL
SOK.NO:11/A
BEŞEVLER/NİLÜFER
TEL : 0 224 453 32 64
FAX : 0 224 452 40 36
GSM : 0 532 283 33 30

ISPARTA
GÜLKAR SOĞUTMA
SADIK GÜLBAŞ
ESKİ SANAYİ SİTESİ 1.BLOK C159
/ YALVAÇ
TEL : 0 246 441 37 30
FAX : 0 246 441 26 09
GSM : 0 536 657 81 45

KONYA
ORKON SOĞUTMA
ORHAN KOÇ
ANKARA CAD.DOLAPOĞLU
LİSESİ YANI AÇEYLA SİT.
C BLOK NO:1/A
TEL : 0 332 238 06 62
FAX : 0 332 238 34 47
GSM : 0 532 687 04 11

SİVAS
AK PANEL SOĞUTMA
MÜSLÜM ŞİMŞEK
ÖRTÜLÜPİNAR MAH.
HALİL RIFAT PAŞA CD. NO:21/A
TEL : 0 346 221 66 67
FAX : 0 346 224 81 57
GSM : 0 536 412 51 82
GSM : 0 544 492 33 97

AFYON
BUZKUŞAĞI ISITMA SOĞUTMA
HÜZEYİN SAKARTEPE
CUMHURİYET MAH. MEHMET
ARPACIOĞLU CAD. NO:83
TEL : 0 272 215 39 67
GSM : 0 543 670 24 59
GSM : 0 539 933 20 83

ÇANAKKALE
TAŞTEPE SOĞUTMA
KAZIM TAŞTEPE
İSTİKLAL CAD.NO:138 / BİGA
TEL : 0 286 316 20 30
GSM : 0 535 680 17 41

İZMİR
SEZEN ISITMA & SOĞUTMA
HALİL SEZEN
KURTULUŞ MAH. AKYOL CAD.
NO:33/A / TİRE
TEL : 0 232 512 61 10
FAX : 0 232 511 26 96
GSM : 0 542 415 96 60

KÜTAHYA
BEYAZ SERVİS
RAMAZAN ERDOĞMUŞ
TABAKHANE MH. TABAKHANE
CD. NO:34 / SIMAV
TEL : 0 274 513 65 60
FAX : 0 274 513 30 33
GSM : 0 542 261 79 75

UŞAK
AYYILDIZ SOĞUTMA
SINAN AYYILDIZ
FEVZİ ÇAKMAK CAD.
ANKARA ASFALTI ÜZERİ NO:18
TEL : 0 276 227 06 48
FAX : 0 276 223 30 97
GSM : 0 533 225 18 63

ANKARA
ATACAN SOĞUTMA
ORAL ATACAN
ÇANKIRI CAD.YIBA ÇARŞISI
451171/ ULUS
TEL : 0 312 310 89 34
FAX : 0 312 310 89 79
GSM : 0 532 674 57 90

ÇORUM
YEŞİL SOĞUTMA
ERTAN UZUNER
KALE MAH. SEYH EYÜP SOK
NO:21/A
TEL : 0 364 225 55 60
GSM : 0 532 737 42 64

İZMİR
HASIRCI SOĞUTMA
ALİ OSMAN ÖZTÜRK
CUMHURİYET CAD.
NO:15 / ALIĞA
TEL : 0 232 616 22 10
GSM : 0 532 472 85 98

LÜLEBURGAZ
ER SOĞUTMA
ERSİN KURUL
KURTULUŞ MAH. GÜZELCE SOK.
NO:8 KAT:2 DAİRE:4
GSM : 0 533 330 99 63

UŞAK / EŞME
DİKER SOĞUTMA
ALİM DİKER
MERKEZ ÇARŞI CAMİ ALTI EŞME
TEL : 0 276 414 51 89
GSM : 0 533 658 27 05

ANTALYA
ŞAHANLAR ELEKTRİK
RAMAZAN ŞAHAN
DÖŞEMEALTI İLÇESİ
KARATAŞ KÖYÜ
GSM : 0 532 285 07 59
GSM : 0 543 541 92 92

DENİZLİ
ASKAR SOĞUTMA
AHMET KOÇAKÜLAH
MEHMETÇİK MAH. İNÖNÜ CAD.
NO: 101
TEL : 0 258 211 33 35
FAX : 0 258 211 14 66
GSM : 0 532 363 32 87

KAHRAMANMARAŞ
KARŞU SOĞUTMA
ÖZGÜR SAÇMALI
HAYRULLAH MAH. 27. SK
NO: 18/C KAHRAMANMARAŞ
TEL : 0 344 225 00 56
GSM : 0 533 377 95 82

MANİSA
ÜNSAL TEKNİK
ÜNSAL KURUDERE
ESKİ CAMİ MAH.KUŞADIYE
SOK.NO:17 / SALIHLI
TEL : 0 236 713 07 44
GSM : 0 532 435 16 75

YOZGAT
STAR TEKNİK
İBRAHİM KANDEMİR
MENDERES MH. SİVAS CD.
ŞEHZADE APT.ALTİ N:61
TEL : 0 354 212 29 72
GSM : 0 532 466 50 29

AYDIN
ERKAR SOĞUTMA
CÜNEYT GÜRBÜZ
7 EYLÜL MAH.ÇİNE
CAD.NO:59/A
TEL : 0 256 226 62 86
GSM : 0 532 692 08 34

EDİRNE
KARAMAN SOĞUTMA
SELAMİ KARAMAN
KÜÇÜK SAN. SİTESİ
BLOK 25/7 KEŞAN
TEL : 0 284 714 72 29
FAX : 0 284 714 72 11
GSM : 0 532 251 70 43

KARABÜK
KAR TEKNİK
MUSTAFA BİYİKOĞLU
ANKARA CAD. GAZİ PAŞA 61/3
TEL : 0 370 424 47 39
FAX : 0 370 415 33 56
GSM : 0 542 426 31 63
GSM : 0 542 267 81 10

MUĞLA
ZORLU SOĞUTMA
ZAFER ZORLU
BURGAZ MAH. SABUNHANE
CAD. NO:5 MİLAS
TEL : 0 252 513 33 10
GSM : 0 544 513 33 10

BALIKESİR
LİDER SOĞUTMA
İBRAHİM GÖZETİCİ
MALKOÇ MH.YURT SK.EKSEN
SİT.
B-BLOK D.3/GÖNEN
TEL : 0 266 772 77 47
GSM : 0 532 382 39 41

ESKİŞEHİR
BUZSAN SOĞUTMA
VACİT DEMİRCAN
İSTİKLAL MAH. REŞADİYE
SOK. NO:78
TEL : 0 222 231 26 85
FAX : 0 222 230 06 69
GSM : 0 532 614 83 21

KARS
YAVUZ SOĞUTMA
ALİ YAVUZ
FAİK BEY CAD. NO: 218
TEL : 0 474 223 80 39
FAX : 0 474 223 39 41
GSM : 0 533 339 13 91

NİĞDE
EROL SOĞUTMA
BÜLENT EROL
YENİCE MH.HAZİM TEPEYRAM CD.
SELAHATTİN EKER APT. ALTI 4/C
TEL : 0 388 233 27 40
FAX : 0 388 232 76 55
GSM : 0 543 570 98 39

BATMAN
ÖZKAN ISITMA SOĞUTMA
SÜLEYMAN ÖZKAN
ŞAFAK MH. BARIŞ BULVARI
HOTEL ZEKİ ARKASI NO:6/A
TEL : 0 488 214 78 06
FAX : 0 488 215 02 41
GSM : 0 533 475 97 69

ERZİNCAN
NUR SOĞUTMA
ORHAN TURAL
MERKEZ ÇARŞISI 7.SOK. NO:45
TEL : 0 446 214 65 36
FAX : 0 446 224 40 86
GSM : 0 537 322 25 44

KAYSERİ
TAM GÜÇ SOĞUTMA
YAVUZ KÖŞEOĞLU
ÖRNEKLEVLER MAH. TEMİZEL SK.
ÖLÇÜ APT. NO:15/A
TEL : 0 352 331 75 75
FAX : 0 352 331 75 77
GSM : 0 532 367 64 59

SAMSUN
BUZSER SOĞUTMA
ADNAN PEHLİVAN
BAHÇELİEVLER MAH. İSTİKLAL
CAD. NO: 218
TEL : 0 362 233 39 98
FAX : 0 362 233 84 80
GSM : 0 542 236 69 48