







TERMOSAN Soğutma San. Ltd. Şti. 1985 yılında Muammer KOÇ tarafından kurulmuştur.

Kurulduğu ilk günden bu yana aynı heyecan ve şevkle üretim yapan TERMOSAN LTD. ŞTİ. müşteri memnuniyeti, kalite ve üretimde esneklikten hiç bir zaman ödün vermeden bugünlere gelmiştir.

Müşterilerimizin tüm ihtiyaçlarını en uygun fiyat ve kalitede karşılamak ve satış sonrası servislerimizle de her an yanınızda olmayı kendine bir görev edinen firmamız geleceğe emin adımlarla sizinle birlikte kendini taşıyacaktır.



**lyra**  
DONDURMA  
TEŞHİR REYONLARI



**vesta**  
DONDURMA  
TEŞHİR REYONLARI



**capella**  
PASTA TEŞHİR REYONLARI



**gemini**  
PASTA TEŞHİR REYONLARI



**STAFF**  
ICE SYSTEM  
OTOMATİK  
DONDURMA MAKİNASI



**Referans ve Uygulamalar**





# lyra

DONDURMA  
TEŞHİR REYONLARI

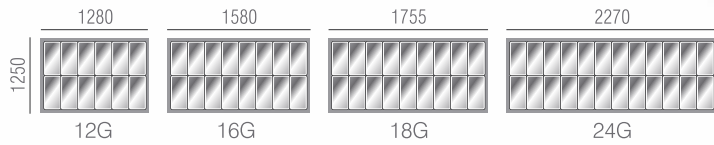
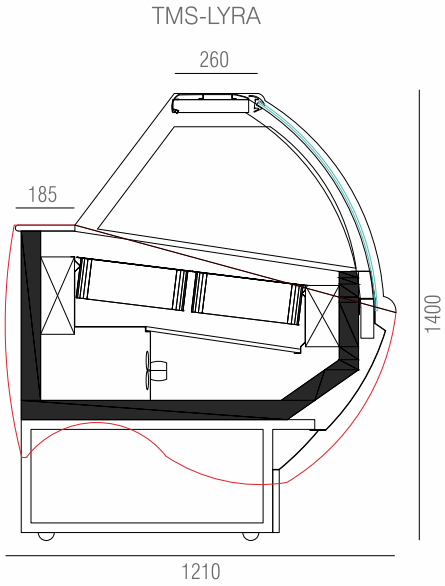


**Lyra Dondurma Teşhir Reyonları,**  
modern çizgisi ve üstün kalitesi ile dondurma teşhiri için idealdir. Fanlı soğutma sayesinde hava dolabınız içerisinde eşit olarak dağılır. Hızlı soğutma ve defrost ile dondurmalarınız sağlıklı bir şekilde muhafaza edilir. Tekerlekler yardımıyla istenilen teşhir alanına rahatlıkla taşınabilmektedir.  
**Lyra** kalite ve performansın bulunduğu nokta.



### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Turbo fanlı soğutma
- Tam otomatik defrost sistemli
- Su buharlaştırma sistemi
- Dijital termostat
- 38-40 kg/m<sup>3</sup> izolasyon
- Amortisörlü Securit Camlar





# vesta

DONDURMA  
TEŞHİR REYONLARI



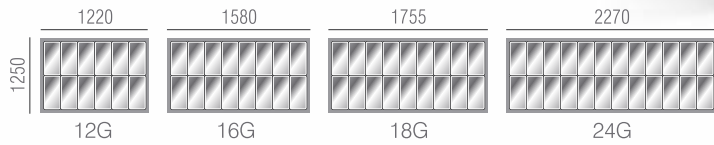
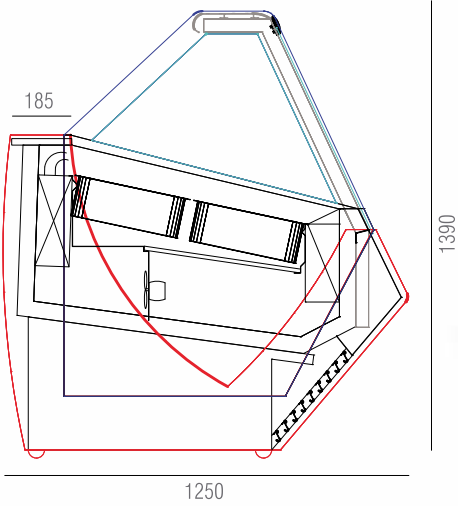
**Vesta Dondurma Teşhir Reyonları,** modern çizgisi ve üstün kalitesi ile dondurma teşhiri için idealdir. Fanlı soğutma sayesinde hava dolabiniz içerisinde eşit olarak dağılır. Hızlı soğutma ve defrost ile dondurmalarınız sağlıklı bir Şekilde muhafaza edilir. Tekerlekler yardımıyla istenilen teşhir alanına rahatlıkla taşınabilmektedir. **Vesta** kalite ve performansın buluőtuėu nokta.



### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Turbo fanlı soğutma
- Tam otomatik defrost sistemli
- Su buharlaştırma sistemi
- Dijital termostat
- 38-40 kg/m<sup>3</sup> izolasyon
- Amortisörlü Securit Camlar

TMS-VESTA



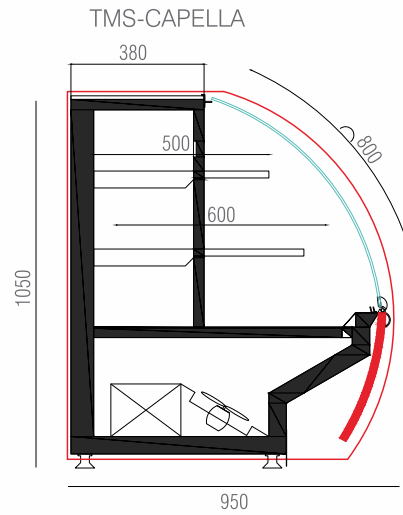


# capella

PASTA TEŞHİR REYONLARI



**Capella Pasta Teşhir Rayonları**, pasta ve sütlü tatlıların teşhiri için idealdir. Kullanım kolaylığı düşünülerek imal edilen **Capella Pasta Teşhir Rayonları**, ergonomik koşulları yerine getirmiştir. Devirme camları sayesinde reyonun her köşesine rahatlıkla ulaşılabilir. Böylece temizlik ve hijyen koşulları yerine getirilebilmektedir.







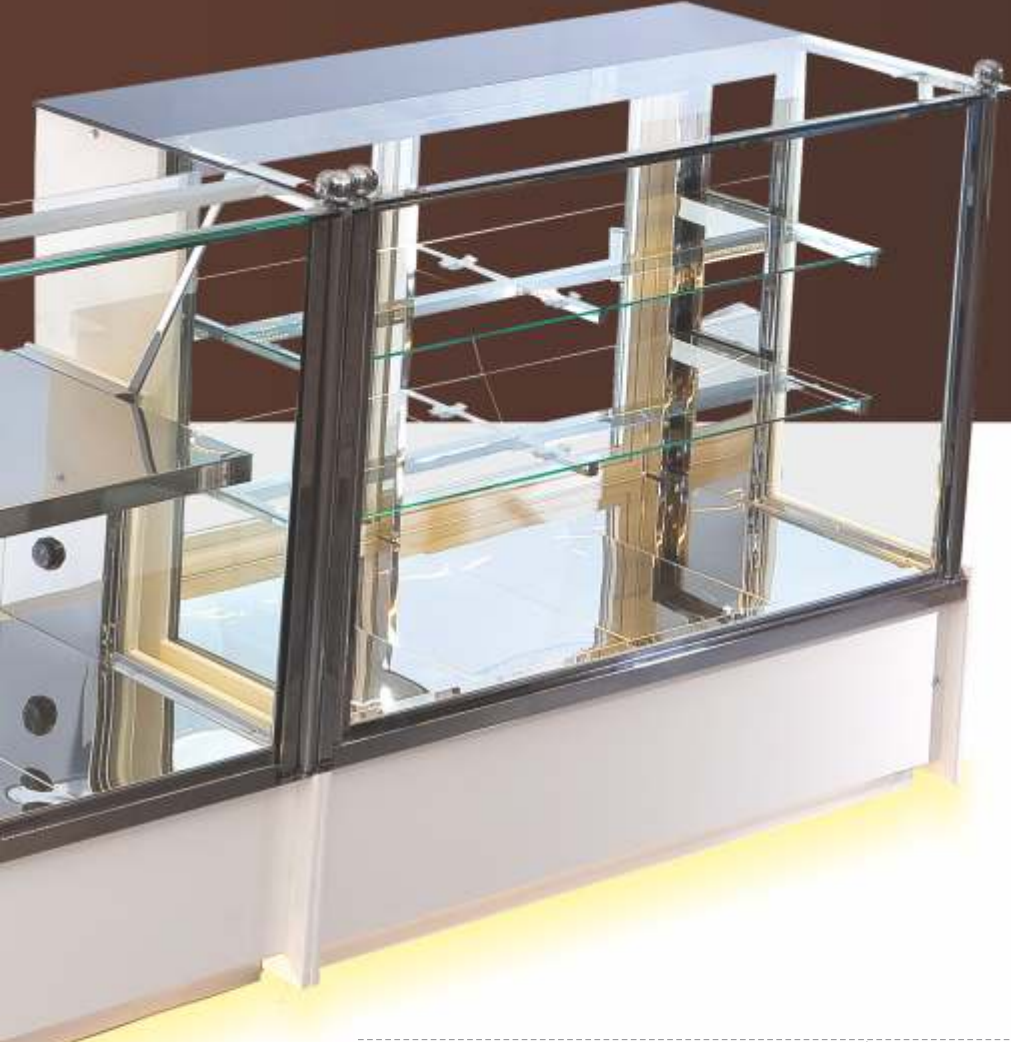
#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- Turbo fanlı soğutma
- Securit, temperli, devirme yay cam
- Su buharlaştırma sistemi
- Dijital termostat
- İç ve arka kaplama saçları 304
- 38-40 kg/m<sup>3</sup> izolasyon
- Aydınlatmalı ara raflar
- Ahşap kaplama
- Özel Sürgülü doğrama
- Geniş muhafaza ve teşhir alanı

**gemini**   
PASTA TEŞHİR REYONLARI





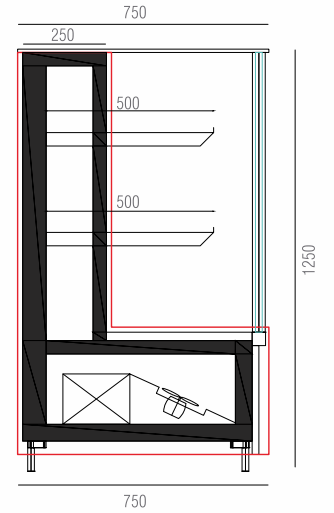


**Gemini Pasta Teşhir Reyonları**, pasta ve süt tatlılarının teşhiri için idealdir. Kullanım kolaylığı düşünülerek imal edilen **Gemini Pasta Teşhir Reyonları**, mekanınızın kullanım alanına özel çözümlere uygun modellerden biridir. Ergonomik koşulları yerine getirmiştir. Isı camları sayesinde ısı kayıpları minimuma indirilmiştir.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

- İçten motorlu (plug-in) veya dıştan motorlu (remote)
- Turbo fanlı soğutma
- Tam otomatik defrost sistemi
- Su buharlaştırma sistemi (plug-in)
- 38-40 kg/m<sup>3</sup> izolasyon
- Dijital termostat
- Isı camlı
- Dekorasyona uygun ahşap kaplama
- Aydınlatmalı ara raflar
- Otomatik kapanan özel sürgü doğrama
- Mal ile temas eden yüzeyler 304 paslanmaz çelik

TMS-GEMİNİ





## OTOMATİK DONDURMA MAKİNASI

İtalyan malı dondurma makinası ile dondurmacılar hem ekonomik kazanç hem de zamandan tasarruf sağlıyorlar.

- Hijyenik
- Tasarruflu
- Ekonomik

İstenilen sertlikte ve hızda üretebilme özelliği ile (İster Maraş, İster Roma usulü) dondurmanızı üretin.

Ağırlık: 165 KG  
Net Ölçüler: 600 x 850 x 1205+130







**Termosan**  
SÖĞÜTMA SANAYİ

## Referans ve Uygulamalar

Müşterilerimizin tüm ihtiyaçlarını en uygun fiyat ve kalitede karşılamak ve satış sonrası servislerimizle de her an yanınızda olmayı kendine bir görev edinen firmamız geleceğe emin adımlarla sizinle birlikte kendini taşıyacaktır.







Mekanalara uygun olarak tasarlanan pasta teŖhir reyonları ürünlerin sağlıklı olarak bozulmadan korunmasının yanında ürünlerin tüketiciye görsel olarak sunumuda kolaylaŖtır.















Meknlara uygun olarak tasarlanan  
teşhir reyonları  
maęazanın mimari  
yapısına uygun çözümler sunar.  
Pasta teşhir reyonları büyük alanlarda  
daha geniş çeřitlilik gösteren ürünlerin  
hepsinin sunumunu kolaylaştırır.









2829 Sk. No:3 1. Sanayi Sitesi - İZMİR / TÜRKİYE  
Tel: +90.232.433 68 52 Fax: +90.232.458 34 91  
e-mail: info@termosansogutma.com.tr  
<http://www.termosansogutma.com.tr>

