



 **Termosan**
SOĞUTMA SANAYİ
COOLING INDUSTRY



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.

TERMOSAN Cooling Ltd. Co. was founded in 1985 by Muammer KOC.

Producing with the same excitement and enthusiasm since its inception, TERMOSAN Cooling Ltd. Co. has come to today without sacrificing full customer satisfaction, high quality and production flexibility.

Aiming to meet all the needs of its customers with the best price and quality, and obtaining a duty to be always with you with after sales services as well, our company will carry itself to the future self-confidently with you.



vesta
DONDURMA
TEŞHİR REYONLARI
ICECREAM SHOWCASE



lyra
DONDURMA
TEŞHİR REYONLARI
ICECREAM SHOWCASE

gemini-S
PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE



gemini
PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE



capella
PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE



STAFF
ICE SYSTEM
OTOMATİK
DONDURMA MAKİNASI
ICECREAM MACHINE
(AUTOMATIC)



Referans ve Uygulamalar
Reference and Applications



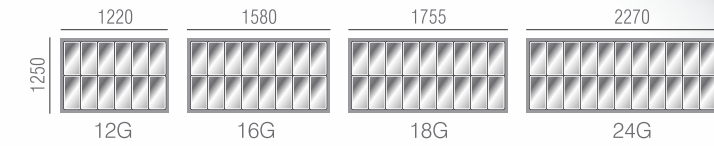
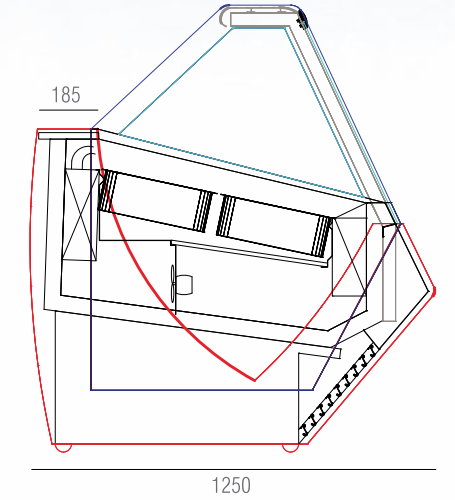
vesta
DONDURMA
TEŞHİR REYONLARI
ICECREAM SHOWCASE



- TEKNİK ÖZELLİKLER**
- Turbo fanlı soğutma
 - Tam otomatik defrost sistemi
 - Su buharlaştırma sistemi
 - Dijital termostat
 - 38-40 kg/m³ izolasyon
 - Amortisörlü Securit Camlar

- TECHNICAL SPECIFICATIONS**
- Turbo fan cooling
 - Fully auto defrost system
 - Evaporation of water system
 - Digital thermostat
 - 38-40 kg/m³ isolation
 - Tempered glass with shock absorber

TMS-VESTA



Vesta 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.
Vesta kalite ve performansın buluştuğu
nokta.



lyra
DONDURMA
TEŞİR REYONLARI
ICECREAM SHOWCASE

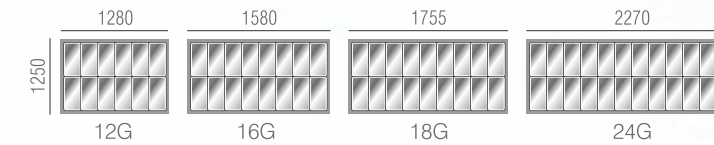
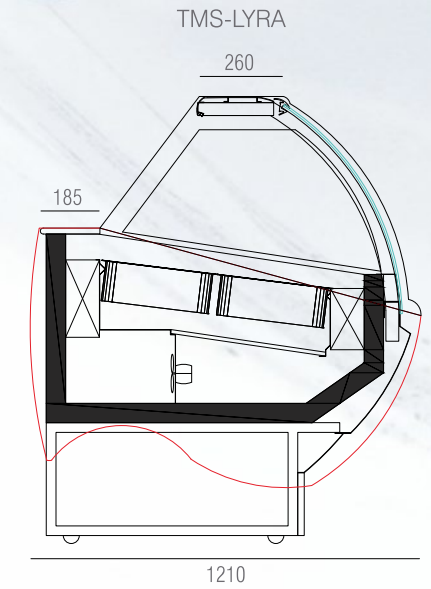


TEKNİK ÖZELLİKLER

- Turbo fanlı soğutma
- Tam otomatik defrost sistemli
- Su buharlaştırma sistemi
- Dijital termostat
- 38-40 kg/m³ izolasyon
- Amortisörlü Securit Camlar

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Turbo fan cooling
- Fully auto defrost system
- Evaporation of water system
- Digital thermostat
- 38-40 kg/m³ isolation
- Tempered glass with shock absorber

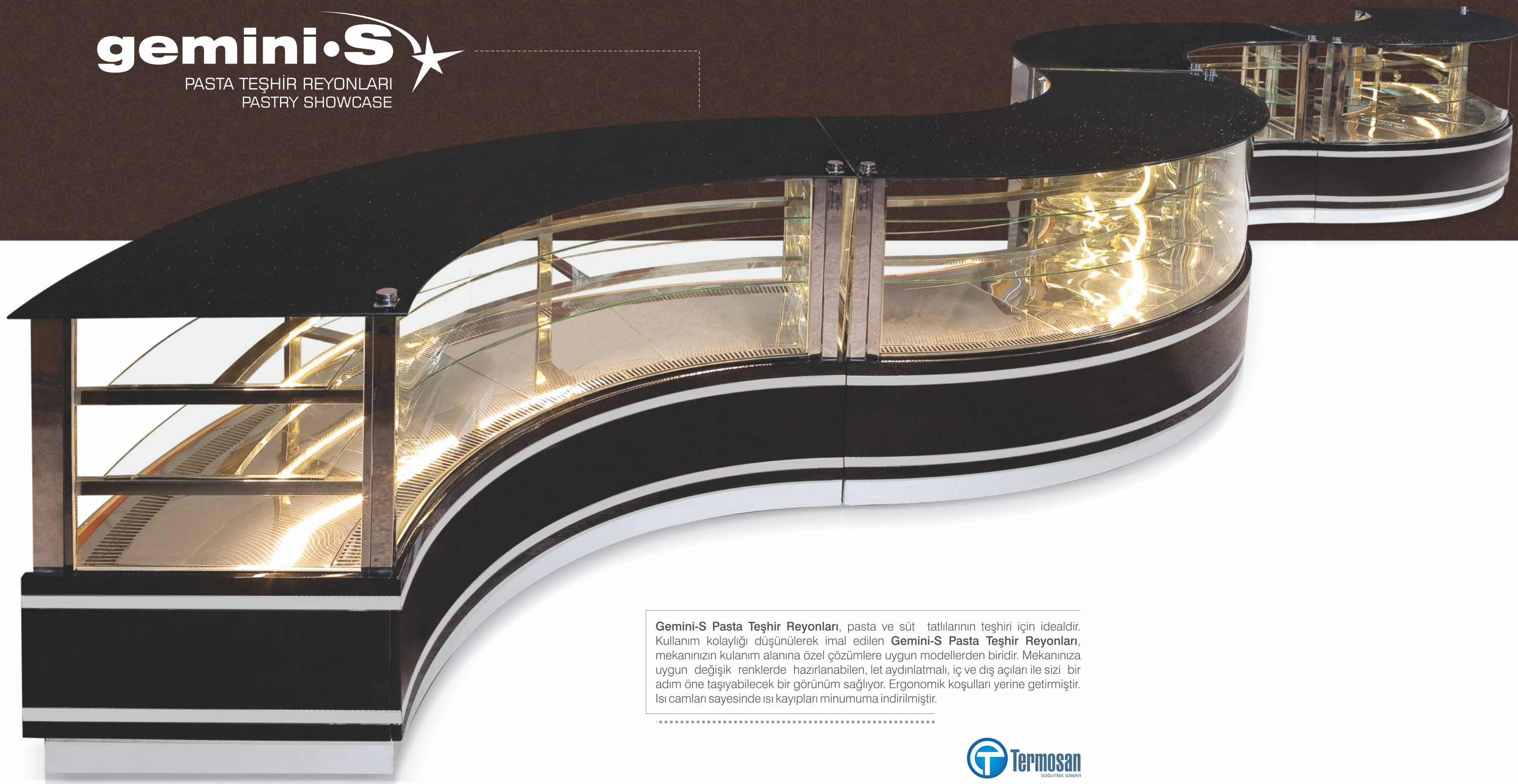


Lyra Dondurma Teşir Reyonları,
modern çizgisi ve üstün kalitesi ile dondurma
teşiri için idealdir. Fanlı soğutma sayesinde
hava dolabınız içerisinde eşit olarak dağılır.
Hızlı soğutma ve defrost ile dondurmalarınız
sağlıklı bir şekilde muhafaza edilir. Tekerlekler
yardımıyla istenilen teşhir alanına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



gemini-S

PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE



Gemini-S Pasta Teşhir Reyonları, pasta ve süt tatlılarının teşhiri için idealdir. Kullanım kolaylığı düşünülerek imal edilen **Gemini-S Pasta Teşhir Reyonları**, mekanınızın kullanım alanına özel çözümlere uygun modellerden biridir. Mekanınıza uygun değişik renklerde hazırlanabilen, led aydınlatmalı, iç ve dış açılı ile sizi bir adım öne taşıyabilecek bir görünüm sağlıyor. Ergonomik koşulları yerine getirmiştir. Isı camları sayesinde ısı kayıpları minimuma indirilmiştir.



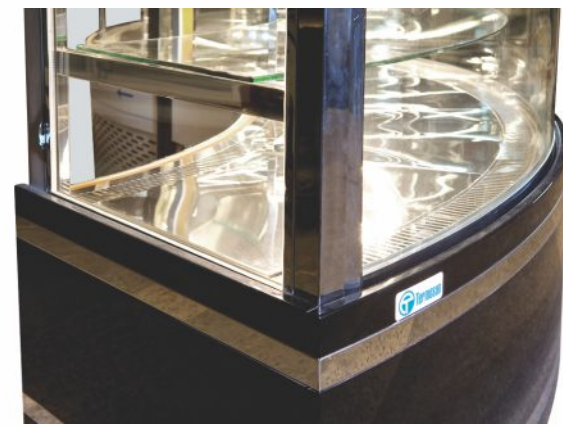
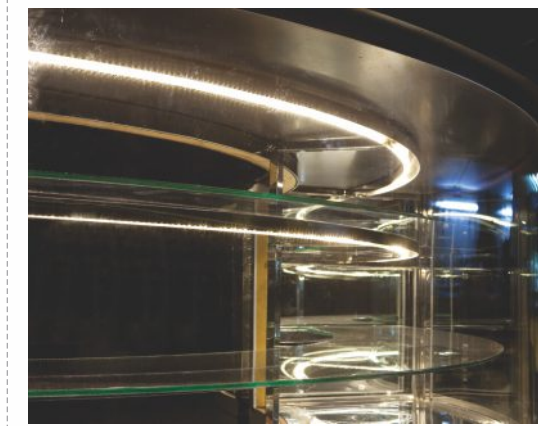
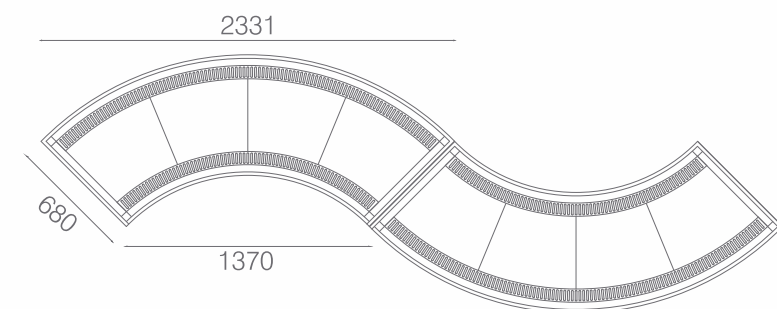
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Internally or externally electric motor chose
- Turbo fan cooling
- Fully auto defrost system
- Evaporation of water system
- 38-40 kg/m³ isolation
- Digital thermostat
- Tempered glass with shock absorber
- Wooden application according to decoration
- Shelves with light system
- Auto door closing system
- Nr. 304 stainless steel (for all food contacting surfaces)



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/m³ 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



gemini

PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Internally or externally electric motor chose
- Turbo fan cooling
- Fully auto defrost system
- Evaporation of water system
- 38-40 kg/m³ isolation
- Digital thermostat
- Tempered glass with shock absorber
- Wooden application according to decoration
- Shelves with light system
- Auto door closing system
- Nr. 304 stainless steel (for all food contacting surfaces)

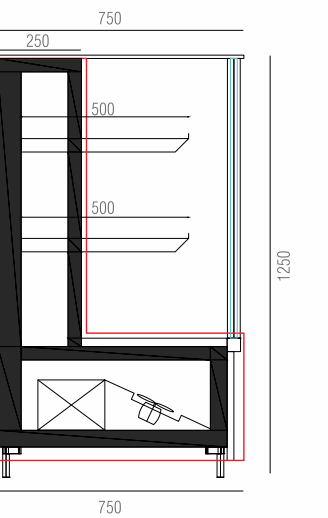


Gemini Pasta Teşhir Reyonları, pasta ve süt tatlılarının teşhiri için idealdir. Kullanım kolaylığı düşünülerek imal edilen **Gemini Pasta Teşhir Reyonları**, mekanınızın kullanım alanına özel çözümlere uygun modellerden biridir. Ergonomik koşulları yerine getirmiştir. Isı camları sayesinde ısı kayıpları 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/m³ 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



capella

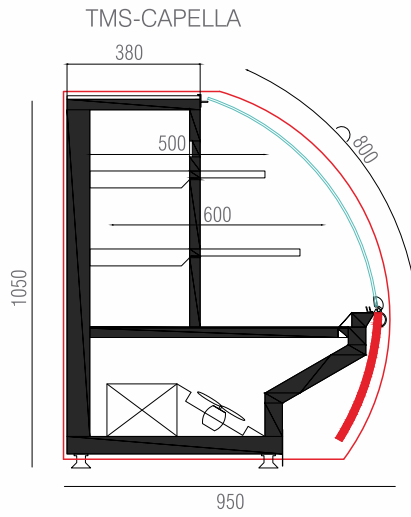
PASTA TEŞHİR REYONLARI
PASTRY SHOWCASE

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



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Turbo fanlı soğutma
- Securit, temperli, devirme yay cam
- Su buharlaştırma sistemi
- Dijital termostat
- İç ve arka kaplama saçları 304
- 38-40 kg/m³ izolasyon
- Aydınlatmalı ara raflar
- Ahşap kaplama
- Özel Sürgülü doğrama
- Geniş muhafaza ve teşhir alanı



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Internally or externally electric motor chose
- Turbo fan cooling
- Fully auto defrost system
- Evaporation of water system
- Digital thermostat
- 38-40 kg/m³ isolation
- Tempered glass with shock absorber
- Wooden application according to decoration
- Shelves with light system
- Special door slide system
- Extended display and stock area





OTOMATİK DONDURMA MAKİNASI ICECREAM MACHINE (AUTOMATIC)

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Hygenic
- Economic ice cream production fees
- Economic price
- Desired production for hardness and speeds



Termosan
SOĞUTMA SANAYİ
COOLING INDUSTRY

Referans ve Uygulamalar Reference and Applications

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 reyionları ürünlerin sağlıklı olarak bozulmadan korunmasının yanında ürünlerin tketickiye görsel olarak sunumuda kolaylaŖır.





Meknlara uygun olarak tasarlanan teŒhir reyonları maĒazanın mimari yapısına uygun çözümler sunar. Pasta teŒhir reyonları büyük alanlarda daha geniş çeŒitlilik gösteren ürünlerin hepsinin sunumunu kolaylaŒtırır.





Fırın&kafelerde de lezzet kadar
hijyen ve görseellikle
ön planda







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

