

Soğuk Oda Kataloğu

ÇÖZÜM SANATI İNŞAA EDER



Doğa,

İnsanlık için vazgeçilmez bir kaynaktır. İnsanların hayatını sürdürebilmesi için doğanın sunduğu kaynaklara ihtiyacı vardır. Doğanın korunması, insanların geleceğini güvence altına almak için atılması gereken adımlardan biridir.

**ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi çerçevesinde
çevreye zararlı olmayan R404A-R134A-R448-
R449-R290 gazları kullanılmaktadır.**

Doğa;

Temiz hava, su, gıda ve enerji gibi temel ihtiyaçlarımızı karşılar.

Doğanın korunması, iklim değişikliğiyle mücadele için kritiktir. Artan sera gazı, küresel sıcaklıkları ve iklim olaylarını etkiler. Bu konuda yasal ve sosyal sorumluluklarımızın farkındayız.



Soğuk Oda Çözüm Modeli

Verilen Hizmetler

- Anahtar Teslim Soğuk Oda Kurulum / Montaj
- Soğuk Oda Dondurucu Üniteleri / Buz Dolapları
- Taşınabilir Soğuk Oda
- Danışmanlık

Hizmet Yaklaşımı

- İlgili Yönetmelik, Standartlar ve Sektörel Sorumlulukların Belirlenmesi
- Keşif, Proje ve Altyapı İhtiyaçlarının Belirlenmesi
- Kuruma Özel Tasarım ve Teklif Süreci

Gıda muhafazası

Gıdaların doğal yapılarının ve istenilen özelliklerinin, mümkün olduğunca uzun süre korunması için yapılır. **Muhafazanın temel amacı** gıdaların bozulmasına neden olan mikrobiyolojik ve enzimatik faaliyetleri yavaşlatmak veya durdurmaktır.

Günümüzde hazır gıda maddeleri üretimindeki artışlar ile insan tüketimine sunulan gıdaların çeşitliliği, gıdaların işleme ve muhafazasında birbirinden farklı yöntemlerin kullanım gerekliliğine yol açmıştır. Bu sebeple doğru muhafaza yöntemi belirlenmelidir.

Aksi takdirde mikroorganizmaların eden olduğu gıda kaynaklı **hastalık ve zehirlenmelerin artması kaçınılmaz oluyor** ve diğer taraftan Türkiye'de **üretilen gıdaların 1/3'ü çöpe gidiyor.**



Soğuk Oda Türleri

Serin Oda

Genellikle ürün işleme, paketlenme ve sevkiyatta tercih edilmektedir. Soğuk ürün zincirinin bozulmaması için bu alanların soğutulması gerekir.

+8°C
+15°C

Soğuk Oda

Soğuk odalarda en sık kullanılan sıcaklık aralığıdır. Bu çalışma sıcaklıklarında tıbbi ilaçlar, taze meyve ve sebzeler, taze et ve tavuk ürünleri, süt ve süt ürünleri, taze balıkçılık ve unlu mamuller muhafaza edilmektedir.

+2°C
+8°C

Donmuş Muhafaza

-40°C'de şoklanan yiyecekler, dondurma işleminden sonra derin dondurucu tanklarında saklanmalıdır. Dondurma, dondurulmuş meyveler, sebzeler, et, kümes hayvanları, balık ürünleri ve dondurulmuş unlu mamuller bu çalışma sıcaklıklarında muhafaza edilir.

-18°C
-25°C

Şok Odası

Uzun süre saklanacak yiyeceklerin çekirdek sıcaklığının -18°C'ye düşürülme işleminin yapıldığı alanlardır. Ürünün Çekirdek sıcaklığı -18°C'ye ulaştıktan sonra dondurulmuş depolama tankına sevk edilmelidir. -40°C şok odaları depolama amacıyla kullanılmamalıdır.

-25°C
-40°C



Soğuk Oda

Kullanım Alanları



İklimsel Test Odaları

İlaç Endüstrisi



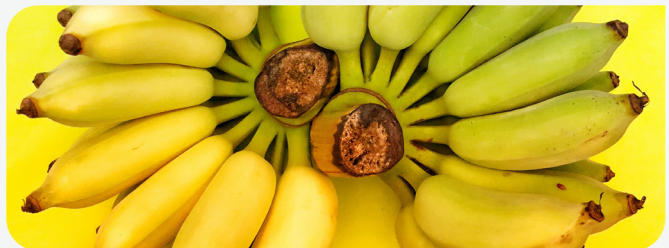
Unlu Mamüller

**Süt ve Süt Ürünleri
Soğutma Sistemleri**



**Patates ve Soğan
Havalandırma ve
Soğutma Sistemleri**

**Muz Saratma Odaları ve
Yeşil Muz Muhafazası**



Meyve ve Sebze İşleme ve Depolama Soğutma Sistemleri



Lojistik Depo Soğutma Sistemleri

Kanatlı Kesimhaneleri Soğutma Sistemleri



Et ve Et Ürünleri Soğutma Sistemleri

Deniz İşleme ve Depolama Sistemleri



Atmosfer Kontrollü Soğuk Oda Sistemleri

Bazı Gıda Maddelerinin

Gıda Maddesi	Sıcaklık (°C)	Bağıl Nem (%)	Yaklaşık Depolama Süresi
Enginar	0	95-100	2 Hafta
Yer Elması	0	90-95	4-5 Ay
Kuş Konmaz	0/+2	95-100	2-3 Hafta
Yeşil Fasulye	+4/+7	90-95	7-10 Gün
Pancar (Yaprağı)	0	98-100	10-14 Gün
Brüksel Lahanası	0	95-100	3-4 Hafta
Lahana	0	98-100	5-6 Ay
Havuç	0	98-100	4-6 Hafta
Karnabahar	0	95-98	3-4 Hafta
Kereviz	0	98-100	2-3 Ay
Mısır	0	95-98	4-8 Gün
Salatalık	+7/+13	90	10-14 Gün
Donmuş Sebzeler	-23/-18		6-12 Ay
Sanmsak (Kuru)	0	65-70	6-7 Ay
Sanmsak (Taze)	0	95-100	10-14 Gün
Lahana Cinsi Sebze	0	95-100	2-3 Hafta
Pırasa	0	95-100	2-3 Ay
Mantar	0	95	3-4 Gün
Soğan Taze	0	95-100	3-4 Hafta
Bezelye	0	95-98	1-2 Hafta
Biber (Taze)	+7/+13	90-95	2-3 Hafta
Patates	+3/+4	90-95	4-5 Ay
Turp	0	95-100	3-4 Hafta
İspanak	0	95-98	10-14 Gün
Bal Kabağı	+7/+10	70-75	5-8 Hafta
Domates (Yeşil)	+13/+16	90-95	2-3 Hafta
Domates (Kırmızı)	+7/+10	90-95	4-7 Gün
Şalgam	0	90	4-5 Ay
Su Teresi	0	95-100	3-4 Hafta
Marul	0/+1	95-100	2-3 Hafta
Elma	0/+3	90-95	8-9 Ay
Kayısı	0/+1	90-95	1-3 Hafta
Avokado	+3/+4	85-90	2-8 Ay
Muz	+13/+14	85-95	
Böğürtlen	-0,5/0	90-95	3 Gün
Ufak Kavun	+2/+2	95	5-15 Gün
Vişne	0	90-95	3-7 Gün



Depolama Koşulları



Gıda Maddesi	Sıcaklık (°C)	Bağıl Nem (%)	Yaklaşık Depolama Süresi
Kiraz	-1/+0,5	90-95	2-3 Hafta
Hindistan Cevizi	0/+1	90-95	3-5 Ay
Kuş Üzümlü	-5/0	90-95	1-4 Hafta
Hurma	0/+18	75	6-12 Ay
İncir (Taze)	-1/0	85-90	7-10 Gün
Donmuş Meyveler	-18/-24	90-95	18-24 Ay
Kivi	0	90-95	3-5 Ay
Limon	+11/+12	89-90	1-4 Ay
Malta Eriği	0	90	3 Hafta
Yeşil Zeytin	+7/+10	85-90	4-6 Hafta
Portakal	+3/+9	85-90	3-6 Hafta
Şeftali	-5/0	90-95	2-4 Hafta
Armut	-1,6/-0,5	90-95	2-7 Ay
Erik	-1/0	90-95	2-4 Hafta
Nar	+4	90-95	2-3 Ay
Ayva	-1/0	90	2-3 Ay
Ahududu	-5/0	90-95	2-3 Gün
Çilek	-5/0	90-95	5-7 Gün
Mandalina	+4	90-95	2-4 Hafta
Karpuz	+4/+10	90	2-3 Hafta
BALIKLAR			
Kalkan Balığı	-1/+1	95-100	18 Gün
Uskumru	0/+1	95-100	6-8 Gün
Ringa	0/+2	80-90	10 Gün
Somon	-1/+1	95-100	18 Gün
Tuna	0/+2	95-100	14 Gün
Donmuş Balıklar	-18/-29	90-95	6-12 Ay
Et, Süt Ürünleri	-1/0		
Siğir		85-90	2-4 Hafta
Taze Sucuk	+1/+2	80-85	10 Gün
Salam	-2/0	75-80	6 Ay
Av Hayvanları	-2/0	85	3-5 Hafta
Tavuk	-1/0	80-85	3-5 Gün
Süt	+2/+3	75-80	1-2 Gün
Yoğurt	+2/+4	75-80	4-6 Gün
Tereyağı	0/+2	75-80	2-4 Hafta
Beyaz Peynir	0/+1	80-85	1-8 Gün

Soğuk Oda Bileşenleri

1- Sandwich Duvar & Tavan Paneli

- 0,6 mm galvanizli sac ve sac üzeri 50 µm POLY yüzey kaplama
- 42 kg/m³ EPS poliüretan iç dolgu
- Toplam kalınlık 60-80-100-120-150-200 mm pürüzsüz yüzey, çizilme/darbe ve kimyasallara karşı dayanıklı
- Nem-Sıcaklık-Basınç-Ses yalıtımı



2- Soğuk Oda Kapıları

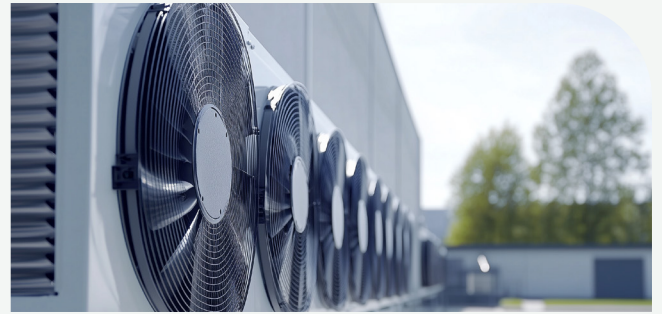
- 0,5/0,6 mm galvanizli sac ve sac üzeri 50 µm POLY yüzey kaplama
- PVC veya Eloksallı/Boyalı Alüminyum Kasa seçeneği
- 42 kg/m³ EPS poliüretan iç dolgu
- Toplam kalınlık 60-80-100-120-150-200 mm
- 2 mm Trapez yüzey, çizilme/darbe ve kimyasallara karşı dayanıklı
- Nem-Sıcaklık-Basınç-Ses yalıtımı
- Menteşeli Tek kanat, çift kanat seçenekleri
- Sürgülü ve Atmosfer kontrolü seçenekleri
- Rezistans Sistemi



3- Soğutma Cihazları

Soğuk oda alanında istenilen soğutma sınıfına uygun nem-sıcaklık değerini sağlamak için kullanılan ekipmanlardır. Kullanım alanlarına göre cihaz tipleri;

- Split Tip Soğutma Cihazları
- Endüstriyel Tip Soğutma Cihazları
- Merkezi Sistem Soğutma Cihazları
- Scroll Tip Soğutma Cihazları



4- Yan Elemanlar

Soğuk depo tesislerinde, sistemin çalışması, ürünün muhafazası, depolanması, sevk ve transfer işlemlerinin sağlanması için gerekli sistem ve ekipmanlardır.

- PVC Serit perde
- Seksiyonel Kapı
- Hızlı PVC Kapılar
- Yükleme Körüğü
- Yükleme Rampası
- Basınç Ventili
- Soğuk Oda Rafları
- Koruma Bariyeri

Uygulama Örnekleri



Hizmetlerimiz



Soğuk Oda



Temiz Oda



Kontrollü Oda



Kuru Oda



Laboratuvar Sistemleri



HVAC Sistemleri

Uyumlu Standartlar

TSEN 378
TSEN 13136

TSEN 14511
TSEN 14825

TSEN 60204

Referanslar

				
				
 İSTANBUL İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ BAŞAKŞEHİR ÇAM ve SAKURA ŞEHİR HASTANESİ	 İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ S.B.Ü. DR. BEHÇET UZ ÇOCUK HASTALIKLARI VE CERRAHİSİ EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ	 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KAHRAMANMARAŞ İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ NECİP FAZIL ŞEHİR HASTANESİ	 KOCAELİ İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ KOCAELİ ŞEHİR HASTANESİ	 BALIKESİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ ATATÜRK ŞEHİR HASTANESİ
				
				



Türkiye

Yeşilbağlar Mah. Selvili Sk. No:2
Helis Beyaz Ofis A Blok Kat:8
Pendik/İstanbul/Türkiye

İngiltere

3rd Floor, 69 King William Street,
EC4N 7HR, London/England

www.ykptech.com

[f](#) [X](#) [@](#) [in](#) /ykptech