

Coolterm^{ENGINEERING}

TANITIM KATALOĐU



Güvenilir Soğutma,
Kesintisiz Üretim

www.cooltermsogutma.com

HAKKIMIZDA

PREFACE

Coolterm mühendislik olarak endüstriyel soğutma sistemleri sektöründe 15 yılı akn deneyimimizle, güvenilir ve yüksek performanslı czmler sunuyoruz. Kurulduumuz günden bu yana kalite, verimlilik ve müşteri memnuniyetini temel ilke edinerek; farklı sektörlerin ihtiyaçlarına özel, yenilikçi ve sürdürülebilir soğutma sistemleri gelitiriyoruz.

Uzman ekibimiz ve güçlü teknik altyapımız sayesinde projelendirme, kurulum ve satış sonrası destek süreçlerinin tamamında profesyonel hizmet sağlıyoruz.

Teknolojiyi yakından takip eden vizyonumuz ve tecrübemizle sektörde fark yaratmaya devam ediyor, i ortaklarımıza değer katan, güvenilir bir czm ortağı olmayı sürdürüyoruz.

As Coolterm Engineering, we offer reliable and high-performance solutions in the industrial cooling systems sector with over 15 years of experience. Since our establishment, we have adopted quality, efficiency, and customer satisfaction as our core principles; we develop innovative and sustainable cooling systems tailored to the needs of various industries.

Thanks to our expert team and strong technical infrastructure, we provide professional services across all stages of project design, installation, and after-sales support.

With our vision of closely following technology and our extensive experience, we continue to make a difference in the industry and remain a reliable solution partner that creates value for our business partners.

490+

TAMAMLANAN PROJE
COMPLETED PROJECT

%98

MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
CUSTOMER SATISFACTION

7/24

TEKNİK DESTEK
TECHNICAL SUPPORT

15+

YILLIK TECRÜBE
YEARS OF EXPERIENCE

GÜVENİLİR ÇÖZÜM ORTAĞINIZ
YOUR RELIABLE
SOLUTION PARTNER

DAHA YAKINDAN

MORE CLOSELY

MİSYON VE VİZYON

Coolterm olarak vizyonumuz, müşterilerimizin ihtiyaçlarını en doğru şekilde analiz ederek, kaliteli ve yenilikçi sistemler tasarlamak ve uygulamaktır. Her projede, yüksek standartlarda hizmet sunarken, güvenilirliğimizi ve teknolojik ilerlemeye olan bağlılığımızı da ön planda tutuyoruz.

Vizyonumuz ise, soğuk hava teknolojileri alanında lider bir çözüm ortağı olmak, sektörde fark yaratan yeniliklere imza atmak ve müşterilerimizle uzun soluklu, güvene dayalı ilişkiler kurmaktır.

MISSION AND VISION

As Coolterm Engineering, our vision is to accurately analyze our customers' needs and design and implement high-quality, innovative systems. In every project, while providing services at the highest standards, we also prioritize our reliability and commitment to technological advancement.

Our vision is to become a leading solution partner in the field of cold storage technologies, to introduce innovations that make a difference in the industry, and to build long-term, trust-based relationships with our customers.

DEĞERLERİMİZ

OUR VALUES

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SORUMLULUK:

Topluma, doğaya ve paydaşlarımıza karşı sorumluluk bilinciyle hareket ederiz. İşimizi sadece bugünün değil, yarının ihtiyaçlarını da gözетerek yönetiriz.

İNOVASYON:

Değişen dünyaya ayak uydurmak için sürekli yenilik peşindeyiz. Yaratıcı çözümlerle iş süreçlerimizi ve hizmetlerimizi geliştirmeye kararlıyız.

İNSAN ODAKLI YAKLAŞIM:

Ekibimizin ve müşterilerimizin değerini bilir, onların memnuniyetini önceliğimiz olarak görürüz. İnsan odaklı kültürümüz, işimizde güven ve kaliteyi besleyen en önemli unsurdur.

SUSTAINABILITY AND RESPONSIBILITY:

We act with a sense of responsibility towards society, nature, and our stakeholders. We manage our business not only with today's needs in mind but also considering the needs of tomorrow.

INNOVATION:

We continuously pursue innovation to keep up with a changing world. We are committed to improving our business processes and services through creative solutions.

HUMAN-CENTRIC APPROACH:

We value our team and customers, prioritizing their satisfaction. Our human-centered culture is the key element that fosters trust and quality in our work.

POLİTİKAMIZ

OUR POLICY

GÜVEN VE KALİTE

Coolterm, en yüksek hizmet standartlarını sürdürerek koşulsuz müşteri memnuniyetine ulaşmayı taahhüt eder. Her proje mükemmellikle yürütülür ve tasarım, malzeme, işçilik ve hizmet sunumunda üstün kalite sağlanır. Güçlü iç iletişimi teşvik ederek sorunsuz ve iş birliğine dayalı bir ekip çalışmasını destekliyoruz.

Tüm iç eğitim programlarımızda kaliteyi önceliklendiriyor ve çalışanlarımızın sürekli gelişimini destekliyoruz. Kalite hedeflerimize ulaşmak, her bireyin sorumluluklarını sürekli olarak yerine getirmesine bağlıdır. Yasal ve uluslararası standartlara sıkı sıkıya uyarak, kalite yönetim sistemimizin etkinliğini sürekli olarak artırıyoruz.

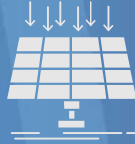
TRUST AND QUALITY

Coolterm is committed to achieving unconditional customer satisfaction by upholding the highest standards of service. Each project is executed with excellence, ensuring superior quality in design, materials, craftsmanship, and service delivery. By fostering strong internal communication, we promote seamless and collaborative teamwork.

We prioritize quality in all internal training programs, supporting the continuous development of our employees. Achieving our quality objectives depends on every individual consistently fulfilling their responsibilities. By strictly adhering to legal and international standards, we continuously enhance the effectiveness of our quality management system.

UZMAN EKİP, HIZLI ÇÖZÜM

EXPERT TEAM, FAST SOLUTION



BİZ NELER YAPIYORUZ? *WHAT DO WE DO?*

Gıda güvenliği ve kalite sürekliliğini sağlamak için; soğuk odalar, şoklama odaları ve donuk muhafaza odalarının projelendirilmesi, üretimi ve anahtar teslim kurulumunu gerçekleştiriyoruz. İhtiyaca özel çözümlerimizle, ürünlerin ilk günkü tazeliğini korumasına yardımcı oluyoruz.

To ensure food safety and consistent quality, we design, manufacture, and deliver turnkey installations of cold rooms, blast chillers/freezer rooms, and frozen storage facilities. With our tailored solutions, we help preserve products' day-one freshness.



SOĞUTMA KABİNI



KOMPRESÖR



SOĞUK ODA



SOĞUTMA EKİPMANI



AKSİYEL FAN



SOĞUK ODA KAPISI



SANDEViÇ PANEL

FOOD PRODUCTION FACILITIES

In the food industry, maintaining quality, freshness, and hygiene is only possible with properly designed cold storage facilities. Our company provides engineering solutions in the design, production, and turnkey installation of cold storage systems tailored specifically for food production facilities.

By combining modern technology with engineering expertise, we design energy-efficient and long-lasting storage spaces tailored to the needs of each business. Our systems, which ensure that products retain their original freshness, are manufactured in full compliance with national and international food safety standards.

We view food safety not as a standard, but as a responsibility. With this understanding, we deliver uninterrupted quality and reliability across all processes, from production to storage.

GIDA ÜRETİM TESİSLERİ

Gıda sektöründe kalite, tazelik ve hijyenin korunması; doğru tasarlanmış soğuk hava depoları ile mümkündür. Firmamız, gıda üretim tesislerine özel soğuk hava deposu sistemlerinin projelendirilmesi, üretimi ve anahtar teslim kurulumu alanında mühendislik çözümleri sunmaktadır.

Modern teknolojiyi mühendislik tecrübesiyle birleştirerek, her işletmenin ihtiyacına uygun, enerji verimliliği yüksek ve uzun ömürlü depolama alanları tasarlıyoruz. Ürünlerin ilk günlük tazeliğini korumasını sağlayan sistemlerimiz, ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına tam uyumlu şekilde üretilmektedir.

Gıda güvenliğini bir standart değil, bir sorumluluk olarak görüyoruz. Bu anlayışla, üretimden depolamaya kadar tüm süreçlerde kesintisiz kalite ve güven sunuyoruz.





SOĞUK ODA ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Gıda muhafazasında kalite ve güvenliği korumanın en etkili yolu, doğru soğuk oda seçiminden geçer. İşletmenizin ihtiyaçlarına uygun bir sistem; ürünlerinizin raf ömrünü uzatırken, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetlerinizi düşürür. Bu noktada, Coolterm Soğutma olarak sunduğumuz çözümlerle işletmenize en uygun ve verimli sistemleri tasarlıyoruz.

İhtiyaca Uygun Sıcaklık Aralığı

Her ürün grubu farklı sıcaklık gerektirir. Et, süt ürünleri, sebze-meyve veya donuk gıdalar için ideal koşulların sağlanması, ürün kalitesinin korunması açısından kritik öneme sahiptir. Coolterm Soğutma, ihtiyaca özel projelendirdiği sistemlerle sıcaklık stabilitesini maksimum seviyede garanti eder.

Panel Kalitesi ve Yalıtım

Yüksek kaliteli, poliüretan dolgulu paneller; maksimum yalıtım sağlayarak ısı kaybını en aza indirir. Coolterm Soğutma'nın kullandığı üstün panel teknolojisi, hem performansı artırır hem de enerji tüketimini düşürür.

Enerji Verimliliği

Düşük enerji tüketimi, işletmeler için büyük bir avantajdır. Coolterm Soğutma, yüksek verimli ekipman ve doğru mühendislik çözümleriyle ilk günden itibaren tasarruf sağlayan sistemler sunar.

Servis ve Teknik Destek

Güçlü bir servis altyapısı, yatırımınızı güvence altına alır. Coolterm Soğutma, hızlı servis ve kesintisiz teknik destek anlayışıyla her zaman yanınızdadır.

WHAT SHOULD WE PAY ATTENTION TO WHEN BUYING A COLD ROOM?

The most effective way to maintain quality and safety in food preservation is choosing the right cold room. A system tailored to your business needs not only extends the shelf life of your products but also reduces costs by saving energy. At this point, as Coolterm Refrigeration, we design the most suitable and efficient systems for your business with the solutions we offer.

Temperature Range Suitable for Your Needs

Each product group requires a different temperature. Providing ideal conditions for meat, dairy products, fruits and vegetables, or frozen foods is critical for maintaining product quality. Coolterm Refrigeration guarantees maximum temperature stability with systems specifically designed according to your needs.

Panel Quality and Insulation

High-quality polyurethane-filled panels provide maximum insulation and minimize heat loss. The advanced panel technology used by Coolterm Refrigeration enhances performance while reducing energy consumption.

Energy Efficiency

Low energy consumption is a major advantage for businesses. Coolterm Refrigeration offers systems that deliver savings from day one through high-efficiency equipment and proper engineering solutions.

Service and Technical Support

A strong service infrastructure secures your investment. Coolterm Refrigeration is always by your side with its fast service and uninterrupted technical support approach.



RESTORAN VE OTELLER

Restoran ve otel sektörünün en kritik ihtiyaçlarından biri olan soğuk hava depolama sistemlerinde, mühendislik gücümüz ve sektörel deneyimimizle uçtan uca çözümler sunuyoruz. Gıda güvenliği, enerji verimliliği ve uzun ömürlü kullanım ilkelerini temel alarak, işletmenize özel projelendirme, üretim ve kurulum hizmetleri sağlıyoruz.

Kurulum aşamasında ise hızlı, güvenilir ve standartlara uygun uygulamalarla işletmenizin operasyonlarını aksatmadan anahtar teslim çözümler sunarız. Proje sonrası teknik destek ve bakım hizmetlerimizle de sistemlerinizin her zaman en verimli şekilde çalışmasını garanti altına alırız.

İster küçük ölçekli restoranlar ister büyük otel tesisleri için olsun, soğuk zincirinizi güvenle emanet edebileceğiniz güçlü bir çözüm ortağıyız.

RESTAURANTS AND HOTELS

In cold storage systems one of the most critical needs of the restaurant and hotel sector we offer end-to-end solutions backed by our engineering expertise and industry experience. Based on the principles of food safety, energy efficiency, and long-term durability, we provide customized design, production, and installation services tailored to your business.

During the installation phase, we deliver turnkey solutions through fast, reliable, and standards-compliant practices, ensuring your operations continue without interruption. With our post-project technical support and maintenance services, we guarantee that your systems always operate at maximum efficiency.

Whether for small-scale restaurants or large hotel facilities, we are a strong solution partner you can entrust your cold chain to with confidence.

A chef in a white uniform is working in a kitchen, focused on a task. The background is slightly blurred, showing kitchen equipment and shelves. The text is overlaid on the lower half of the image.

ENDÜSTRİYEL MUTFAKLARDA
“**COOLTERM**” KALİTESİYLE
LEZZETİN SINIRLARINI ZORLUYORUZ.

*IN INDUSTRIAL KITCHENS,
WE PUSH THE BOUNDARIES OF FLAVOR
WITH “**COOLTERM**” QUALITY.*

MARKET VE PERAKENDE ZİNCİRLERİ

Perakende ve market zincirleri için ürün tazeliği, lojistik verimlilik ve kesintisiz soğuk zincir yönetimi kritik öneme sahiptir.

Modern perakende sektörünün dinamiklerine uygun olarak geliştirdiğimiz çözümler; enerji verimliliği, hijyen standartlarına uyum, sürdürülebilirlik ve operasyonel kolaylık esas alınarak projelendirilmektedir. Her ölçekten market ve perakende zincirine özel olarak tasarlanan sistemlerimiz, ürünlerin tazeliğini korurken işletme maliyetlerini de optimize eder.

Gıda güvenliği, enerji tasarrufu ve kesintisiz operasyon hedefiyle geliştirdiğimiz projeler, bugün birçok perakende markasının lojistik altyapısında tercih edilen çözüm haline gelmiştir.

SUPERMARKETS AND RETAIL CHAINS

For retail and supermarket chains, product freshness, logistics efficiency, and uninterrupted cold chain management are of critical importance.

In line with the dynamics of the modern retail sector, our solutions are designed based on energy efficiency, compliance with hygiene standards, sustainability, and operational convenience. Our systems, tailored for supermarket and retail chains of all sizes, help preserve product freshness while optimizing operational costs.

Developed with a focus on food safety, energy savings, and uninterrupted operations, our projects have become a preferred solution within the logistics infrastructure of many retail brands today.





CHILLED DELI

Coolterm

ENGINEERING
Coolterm

Wheatn Pasta



LOJİSTİK VE DAĞITIM MERKEZLERİ

Coolterm, lojistik ve dağıtım merkezleri ile soğuk hava depolarının tasarımından üretimine, kurulumundan devreye alınmasına kadar tüm süreçlerde uçtan uca mühendislik çözümleri sunmaktadır. Gıda, ilaç, perakende ve endüstriyel sektörlerin ihtiyaç duyduğu yüksek standartlı depolama altyapılarını, enerji verimliliği ve uzun ömürlü kullanım prensipleriyle hayata geçiriyoruz.

Modern mühendislik yaklaşımımız ile; ürünlerin tazeliğini, güvenliğini ve kalite standartlarını koruyan, sıcaklık kontrollü depolama sistemleri tasarlıyoruz. Her proje, müşterilerimizin operasyonel ihtiyaçlarına özel olarak planlanmakta ve maksimum verimlilik sağlayacak şekilde optimize edilmektedir.

Uluslararası standartlara uygun, çevre dostu ve enerji tasarruflu çözümler geliştirerek işletme maliyetlerinizi düşürüyoruz.

LOGISTICS AND DISTRIBUTION CENTERS

Coolterm provides end-to-end engineering solutions for logistics and distribution centers as well as cold storage facilities, covering all stages from design and manufacturing to installation and commissioning. We deliver high-standard storage infrastructure required by the food, pharmaceutical, retail, and industrial sectors, based on principles of energy efficiency and long-lasting performance.

With our modern engineering approach, we design temperature-controlled storage systems that preserve product freshness, safety, and quality standards. Each project is planned specifically according to our clients' operational needs and optimized to ensure maximum efficiency.

By developing environmentally friendly and energy-efficient solutions that comply with international standards, we help reduce your operational costs.



MEAT PROCESSING PLANTS

The advanced cooling equipment used in our cold storage system has been selected to ensure energy efficiency. Thanks to automatic temperature monitoring and alarm systems, any potential temperature fluctuations are detected immediately, and necessary interventions are carried out promptly. In addition, easily cleanable surfaces and appropriate ventilation systems have been preferred in order to maintain the highest hygiene standards.

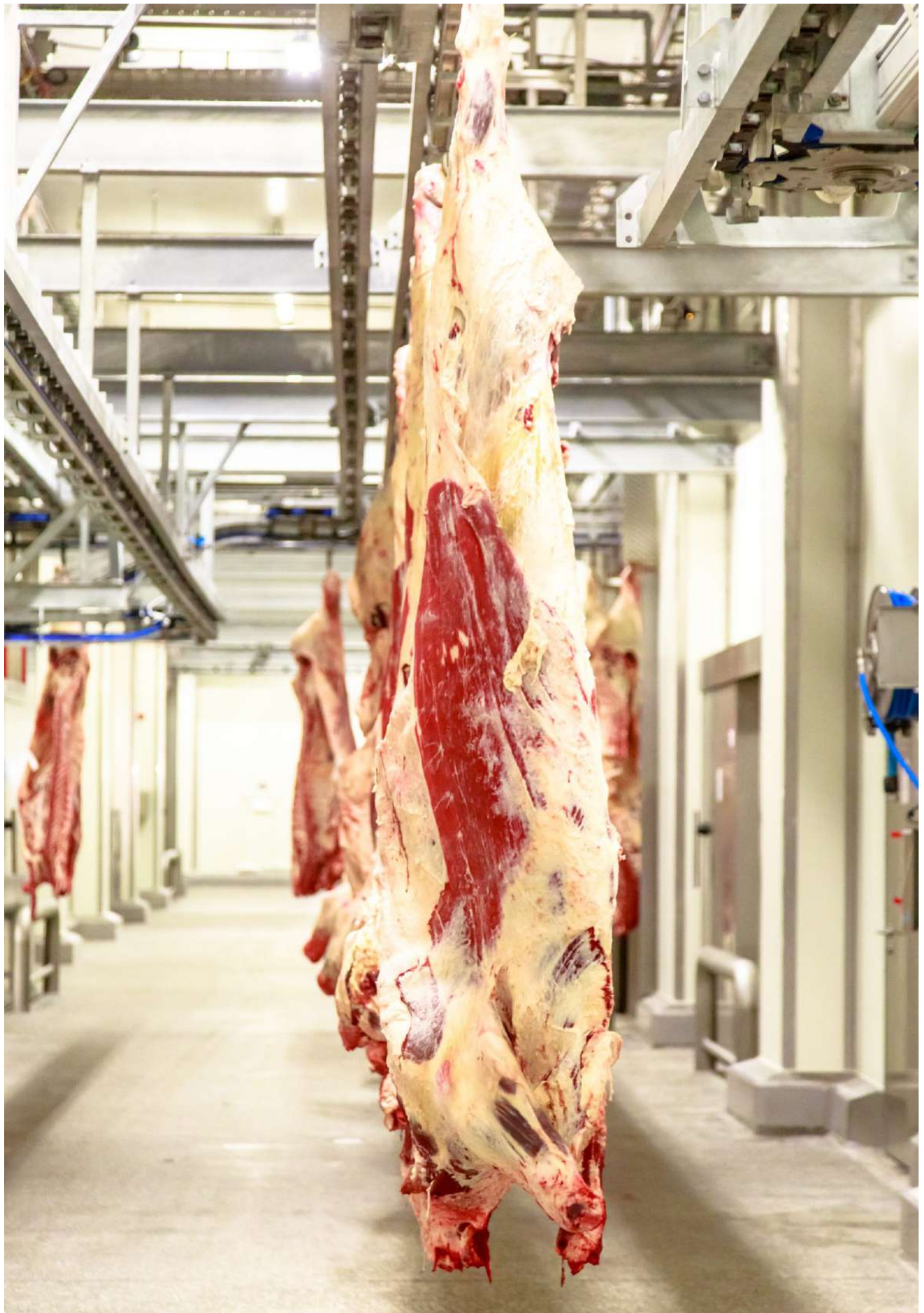
In the warehouse design, logistics processes have also been taken into account; suitable space planning has been carried out to ensure that product intake and dispatch operations can be performed quickly and in an organized manner. In this way, while operational efficiency is increased, interruptions in the cold chain of the products are also prevented.

ET ENTEGRE TESİSLERİ

Soğuk hava deposu sistemimizde kullanılan ileri teknoloji soğutma ekipmanları, enerji verimliliği sağlayacak şekilde seçilmiştir. Otomatik sıcaklık takip ve alarm sistemleri sayesinde olası sıcaklık değişimleri anında tespit edilerek gerekli müdahaleler hızlıca gerçekleştirilmektedir. Ayrıca hijyen standartlarını en üst seviyede tutmak amacıyla kolay temizlenebilir yüzeyler ve uygun havalandırma sistemleri tercih edilmiştir.

Depo tasarımında lojistik süreçler de göz önünde bulundurulmuş; ürün giriş-çıkışlarının hızlı ve düzenli bir şekilde yapılabilmesi için uygun alan planlaması yapılmıştır. Bu sayede operasyonel verimlilik artırılırken, ürünlerin soğuk zincirinin kesintiye uğraması da engellenmektedir.





DENİZ ÜRÜNLERİ VE BALIKÇILIK

Perakende ve market zincirleri için ürün tazeliği, lojistik verimlilik ve kesintisiz soğuk zincir yönetimi kritik öneme sahiptir.

Modern perakende sektörünün dinamiklerine uygun olarak geliştirdiğimiz çözümler; enerji verimliliği, hijyen standartlarına uyum, sürdürülebilirlik ve operasyonel kolaylık esas alınarak projelendirilmektedir. Her ölçekten market ve perakende zincirine özel olarak tasarlanan sistemlerimiz, ürünlerin tazeliğini korurken işletme maliyetlerini de optimize eder.

Gıda güvenliği, enerji tasarrufu ve kesintisiz operasyon hedefiyle geliştirdiğimiz projeler, bugün birçok perakende markasının lojistik altyapısında tercih edilen çözüm haline gelmiştir.



SEAFOOD AND FISHERIES

For retail and supermarket chains, product freshness, logistics efficiency, and uninterrupted cold chain management are of critical importance.

In line with the dynamics of the modern retail sector, our solutions are designed based on energy efficiency, compliance with hygiene standards, sustainability, and operational convenience. Our systems, tailored for supermarket and retail chains of all sizes, help preserve product freshness while optimizing operational costs.

Developed with a focus on food safety, energy savings, and uninterrupted operations, our projects have become a preferred solution within the logistics infrastructure of many retail brands today.





PASTANE VE FIRINLAR

Geniş ürün yelpazemizde yer alan endüstriyel tip fırınlarımız; enerji verimliliği, homojen pişirme teknolojisi ve uzun ömürlü kullanım özellikleriyle öne çıkar. Her işletmenin ihtiyacına özel olarak sunduğumuz çözümler sayesinde, üretim kapasitenizi artırırken kalite standartlarınızı da en üst seviyeye taşıyoruz.

Alanında uzman teknik ekibimiz ile yalnızca ürün tedariki değil, aynı zamanda profesyonel kurulum, devreye alma ve satış sonrası destek hizmetleri sunuyoruz. Projelendirme aşamasından itibaren işletmenizin ihtiyaçlarını analiz ediyor, en uygun sistemleri belirliyor ve anahtar teslim çözümler sağlıyoruz.

Kalite, güven ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle çıktığımız bu yolda, iş ortaklarımızın başarısına değer katmaya devam ediyoruz.

PASTRIES AND BAKERIES

Our industrial ovens, featured in our wide product range, stand out with their energy efficiency, uniform baking technology, and long-lasting durability. With the customized solutions we offer for every business, we help you increase your production capacity while elevating your quality standards to the highest level.

With our expert technical team, we provide not only product supply but also professional installation, commissioning, and after-sales support services. Starting from the project planning stage, we analyze your business needs, determine the most suitable systems, and deliver turnkey solutions.

With our commitment to quality, reliability, and sustainability, we continue to add value to the success of our business partners.

ENDÜSTRİYEL GÜÇ
GELENEKSEL LEZZET
INDUSTRIAL POWER
TRADITIONAL TASTE



ÇELİK KONSTRUKSIYON

Steel construction systems are among the strongest and most efficient solutions for modern industrial buildings. The main reason they are preferred in factory and warehouse projects is that they offer speed, durability, and cost advantages all at the same time.

Advantages;

Its greatest advantage is durability.

Installation time is much shorter.

It offers economical and controlled costs.

It provides flexible design possibilities.

It is long-lasting and sustainable.

Maintenance requirements are low.

In summary, steel construction combines speed, strength, flexibility, and economic benefits in a single structure. The reason it has become not just a preference but a standard in factory and warehouse projects today is exactly this.

STEEL CONSTRUCTION

Çelik konstrüksiyon sistemleri, modern endüstriyel yapıların en güçlü ve en verimli çözümlerinden biridir. Fabrika ve depo projelerinde tercih edilmesinin temel nedeni, hız, dayanıklılık ve maliyet avantajını aynı anda sunabilmesidir.

Avantajları;

En büyük avantajı dayanıklılıktır.

Kurulum süresi çok daha kısadır.

Ekonomik ve kontrollü maliyet sunar.

Esnek tasarım imkânı sağlar.

Uzun ömürlü ve sürdürülebilirdir.

Bakım ihtiyacı düşüktür.

Özetle çelik konstrüksiyon; hız, güç, esneklik ve ekonomik avantajı tek yapıda birleştirir. Fabrika ve depo projelerinde bugün tercih değil, standart haline gelmesinin nedeni de budur.





SPLIT TİP SOĞUTMA ÜNİTELERİ

Split tip soğutma üniteleri; iç ve dış ünite yapısı sayesinde düşük ses seviyesi, yüksek verimlilik ve esnek kurulum imkânı sunar. Endüstriyel ve ticari alanlarda güvenle kullanılan bu sistemler, enerji tasarrufu sağlayarak optimum soğutma performansı elde edilmesine yardımcı olur.



SPLIT-TYPE COOLING UNITS

Split-type cooling units, thanks to their indoor and outdoor unit design, offer low noise levels, high efficiency, and flexible installation options. These systems, safely used in industrial and commercial environments, help achieve optimal cooling performance while providing energy savings.

MERKEZİ SİSTEM SOĞUTMA ÜNİTELERİ

Büyük hacimli alanlar için güçlü ve akıllı bir çözüm sunan merkezi sistem soğutma üniteleri, maksimum performans ve minimum enerji tüketimi ile işletmenize değer katar. Tek merkezden sağlanan dengeli soğutma sayesinde ürün güvenliği ve operasyon sürekliliği garanti altına alınır.

CENTRAL SYSTEM COOLING UNITS

Central system cooling units, which offer a powerful and intelligent solution for large-volume spaces, add value to your business with maximum performance and minimum energy consumption. Thanks to balanced cooling provided from a single central point, product safety and operational continuity are ensured.



HIZLI ŞOK DONDURUCU ÜNİTELER

Ürün kalitesini en üst seviyede korumak için tasarlanan hızlı şok dondurucu üniteler, çok kısa sürede derin dondurma sağlayarak tazelik, yapı ve besin değerini maksimum seviyede muhafaza eder. Güçlü soğutma kapasitesi ve ileri teknoloji kontrol sistemi sayesinde üretim süreçlerinizi hızlandırır, kayıpları en aza indirir.



FAST SHOCK FREEZER UNITS

Fast shock freezer units, designed to preserve product quality at the highest level, provide deep freezing in a very short time, maintaining freshness, texture, and nutritional value at their maximum. With their powerful cooling capacity and advanced control system, they accelerate your production processes and minimize losses.

CHILLER SOĞUTMA ÜNİTELERİ

Gelişmiş kontrol sistemleri ile donatılmış olan chiller çözümleri, hassas sıcaklık kontrolü sağlayarak sistemlerin stabil ve kesintisiz çalışmasına olanak tanır. Dayanıklı komponent yapısı ve kaliteli malzeme kullanımı sayesinde zorlu çalışma koşullarında dahi üstün performans sunar.

CHILLER COOLING UNITS

Chiller solutions equipped with advanced control systems enable stable and uninterrupted operation of systems by providing precise temperature control. Thanks to their durable component structure and the use of high-quality materials, they deliver superior performance even under demanding operating conditions.



SERVİS VE BAKIM HİZMETLERİ

Acil durumlarda hızlı müdahale anlayışımız sayesinde, operasyonlarınızın kesintiye uğramasını minimuma indiriyoruz. 7/24 teknik destek hizmetimiz ile ihtiyaç duyduğunuz her an ulaşılabilir oluyor, sorunlarınıza kalıcı ve etkin çözümler sunuyoruz.

Yedek parça temini, sistem modernizasyonu ve kapasite artırımı gibi ek hizmetlerimizle, mevcut tesislerinizi geleceğe hazırlıyoruz. Her müşterimizin ihtiyacına özel çözümler geliştirerek, işletmenizin sürdürülebilirliğine katkı sağlıyoruz.

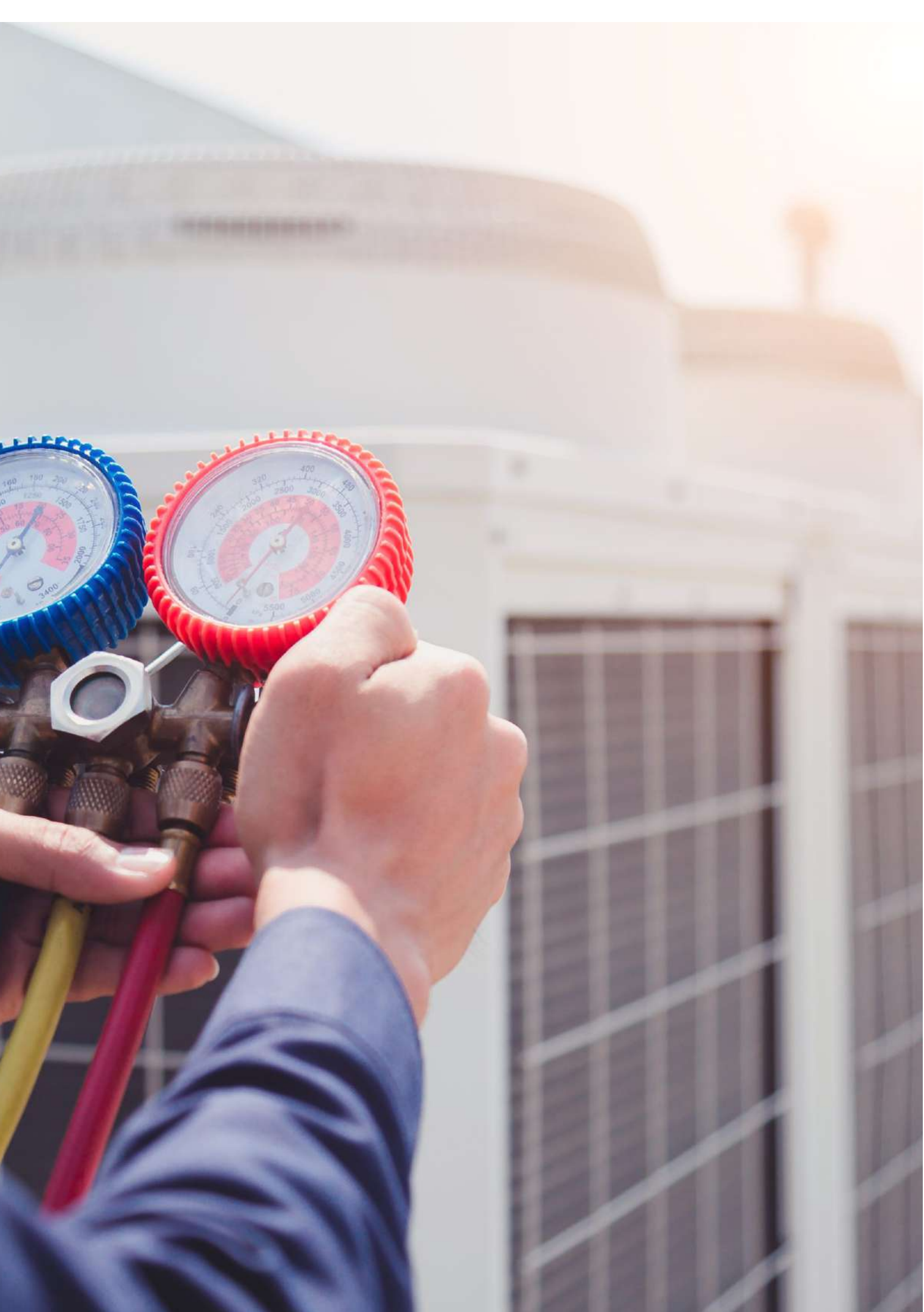
Amacımız; kurduğumuz her sistemin uzun ömürlü, yüksek performanslı ve güvenilir şekilde çalışmasını sağlamak, müşterilerimizle uzun vadeli bir iş ortaklığı kurmaktır.

Thanks to our rapid response approach in emergencies, we minimize interruptions to your operations. With our 24/7 technical support service, we are accessible whenever you need us, providing permanent and effective solutions to your problems.

With our additional services such as spare parts supply, system modernization, and capacity expansion, we prepare your existing facilities for the future. By developing solutions tailored to each customer's needs, we contribute to the sustainability of your business.

Our goal is to ensure that every system we install operates with long-lasting durability, high performance, and reliability, and to build long-term partnerships with our customers.





REFERANSLARIMIZ
OUR REFERENCES

divan



BEREKET  DÖNER



Maydonoz Döner



Coolterm^{ENGINEERING}

Güvenilir Soğutma, Kesintisiz Üretim

AŞAĞI DUDULLU MAH. ÇOBAN ÇEŞME CAD. ÇINAR APT. NO: 49 A ÜMRANIYE İSTANBUL
+90 216 606 63 49 - info@cooltermsogutma.com