



Trying Our Best,
To Be The Best!

www.atlassogutma.com
Image Kataloge Series : 26975



Trying Our Best,
To Be The Best!



www.atlassogutma.com



Corporate

Atlas Industrial Cooling Systems Inc. (ATLAS ICS), founded in 2001, is a well-established company specialized in the manufacturing of cold storage panels, sales, project design, installation, and after-sales technical services.

With its AtlasPan brand, produced in its factory in Turkey, ATLAS ICS manufactures cold room panels and a wide range of insulated door models.

By completing numerous projects across four continents, the company has maintained its leading position in the industrial cooling systems sector. A significant portion of our annual revenue comes from exports.

Through our offices, showrooms, and product warehouses in the United Kingdom and Azerbaijan, we provide localized services to our international clients.

Atlas ICS offers comprehensive solutions for a wide range of sectors, including poultry processing plants, cold storage facilities for fruits and vegetables, banana ripening systems, fish processing plants, and potato and onion storage warehouses.

In addition to delivering turnkey projects, we strengthen our presence in the industry by providing maintenance and repair services.

Kurumsal

Atlas Endüstriyel Soğutma Sistemleri San. ve Tic. A.Ş. (ATLAS ICS), 2001 yılında kurulmuş ve soğuk hava deposu panel imalatı, satış, projelendirme, montaj ve montaj sonrası teknik servis hizmetlerinde uzmanlaşmış köklü bir şirkettir.

Türkiye'deki fabrikasında ürettiği AtlasPan markası ile soğuk oda panelleri ve çeşitli kapı modellerinin imalatını gerçekleştiren ATLAS ICS, dört kıtada sayısız projeye imza atarak endüstriyel soğutma sistemleri sektöründe öncü konumunu sürdürmektedir.

Yıllık cirosunun büyük bir bölümünü ihracattan elde eden şirketimiz, İngiltere ve Azerbaycan'daki ofis, showroom ve ürün depoları ile yurt dışındaki müşterilerine yerel hizmet sunmaktadır.

Atlas ICS, gıda üretim süreçleri de dahil olmak üzere tavuk kesimhaneleri, meyve ve sebze depoları, muz sarartma sistemleri, balık işleme tesisleri, patates ve soğan depolama tesisleri gibi birçok farklı sektörün soğuk depo ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunmaktadır.

Müşterilerine anahtar teslim projeler sağlamaının yanı sıra bakım ve onarım hizmetleri de sunarak sektördeki yerini sağlamışmaktadır.

Değerli İş Ortaklarımız;

25 yılı aşkın süredir hizmet verdığımız endüstriyel soğutma sektöründe, yurtçi ve yurtdışında gerçekleştirdiğimiz binlerce projeye hem ülke ekonomisine hem de Atlas Soğutma ailesine büyük katkılar sağladık. Bu projeler sayesinde kazandığımız bilgi birikimi ve tecrübe, bizi sektörde öncü konumuna taşımıştır.

Atlas ICS olarak, kuruluş amacımız yalnızca kaliteli ürünler sunmak değil; aynı zamanda sektörde alışılmışın dışında bir anlayışı hayata geçirermektedir. Markamız, yenilikçi teknolojilere açık olmayan, çalışanlarına ve müşterilerine gereken özeni göstermeyen, dolayısıyla taahhütlerini zamanında yerine getiremeyen firmalara meydan okumak için doğmuştur.

Projelerimizde kullandığımız ileri teknoloji çözümleri, sadece enerji verimliliği sağlamakla kalmayıp sektörde de önemli yenilikler getirmiştir. Örneğin, 2023 yılında Hollandalı Besseling Group ile yaptığımız iş ortaklılığı sayesinde, en yenilikçi teknolojiye sahip kontrollü atmosfer depolarını projelerimize dahil etmekteyiz. Bu yenilik, hem müşterilerimize en yüksek standartları sunmamızı hem de sektörde fark yaratmamızı sağlamaktadır.

Ayrıca 2022 yılında Azerbaycan'da açtığımız satış ofisi, showroom ve depo, müşterilerimize daha hızlı ve etkin bir hizmet sunma hedefimizin somut bir göstergesidir. Bu yatırımlar sayesinde çitayı her yıl daha da yükseltmekte ve kendi başarımızla yarışmaktadır.

Genç ve dinamik yapımız, bizi yenilikçi ve yüksek performanslı bir kuruluş haline getirmiştir. Bu performansı sürdürmekte ve her geçen yıl daha da ileriye taşıyabilmek adına şeffaflık, dürüstlük ve güvenilirliği temel prensiplerimiz olarak benimsiyoruz. Bu değerlerimiz sayesinde güçlü sermaye yapımızla birlikte müşterilerimiz, tedarikçilerimiz ve çalışanlarımızla el ele büyüyor; sektörde yeni bir soluk kazandırıyoruz.

Başarılarımızın arkasındaki en büyük güç olan değerli çalışma arkadaşımıza, güvenlerini bizden esirgemeyen müşterilerimize ve tedarikçilerimize sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Saygılarımla,

Saim ÜLGÜ
Yönetim Kurulu Başkanı





Dear Our Partners;

For over 25 years, we have been proudly serving the industrial cooling sector, contributing significantly to both the national economy and the Atlas Soğutma family through the thousands of projects we have completed in Turkey and abroad. The knowledge and experience we have gained from these projects have positioned us as a leader in the industry.

At Atlas ICS, our goal has never been solely to offer high-quality products; we also set out to establish an unconventional approach within the sector. Our brand was founded to challenge companies that are resistant to innovation, that fail to show due care to their employees and customers, and as a result, fall short in fulfilling their commitments on time.

The advanced technological solutions we implement in our projects not only enhance energy efficiency but also introduce groundbreaking innovations to the sector. For instance, thanks to our 2023 partnership with the Dutch-based Besseling Group, we are now incorporating state-of-the-art controlled atmosphere storage systems into our projects. This innovation allows us to deliver the highest standards to our clients while setting ourselves apart in the industry.

In addition, our sales office, showroom, and warehouse established in Azerbaijan in 2022 are concrete examples of our commitment to providing faster and more efficient service to our customers. These strategic investments raise the bar every year, pushing us to compete not with others, but with our own success.

Our young and dynamic structure has transformed us into an innovative and high-performing organization. To maintain and further enhance this performance each year, we uphold transparency, honesty, and reliability as our core principles. Thanks to these values and our strong financial structure, we continue to grow hand in hand with our customers, suppliers, and employees, bringing a fresh perspective to the industry.

I would like to extend my sincere gratitude to our valued team members, our customers who have placed their trust in us, and our suppliers who continue to support us. You are the driving force behind our achievements.
Warm regards,

Saim ÜLGÜ
Chairman of the Board



Proje Taahhüt

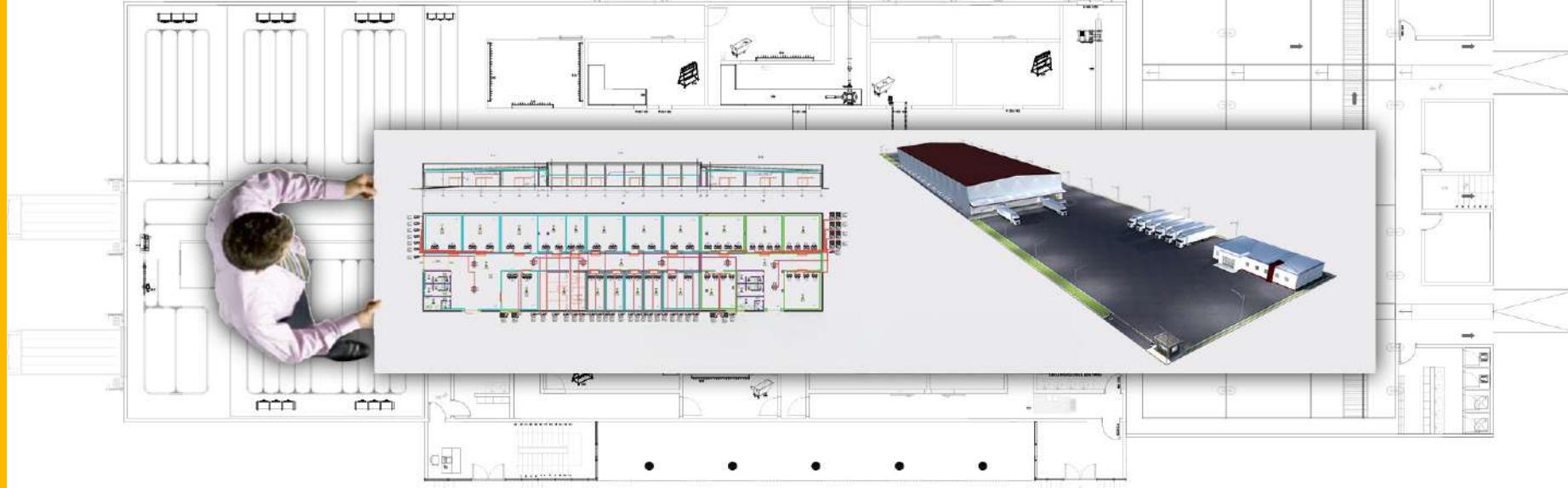
Atlas ICS olarak projelendirme ve taahhüt hizmetlerimizde, müşterilerimizle koordineli ve şeffaf bir çalışma anlayışını benimsiyoruz.

Deneyimli proje ekibimiz, projenizin gerçekleştirileceği alanın fiziksel uygunluğunu, teknik yapılabırlık analizlerini, proje taslağını, yatırım ve işletme maliyetlerini detaylı bir şekilde değerlendirerek sizlere kapsamlı bilgi sunar.

Projelerinizin tasarım aşamasında, benzer referans çalışmalarımızdan faydalananızı sağlarken, ihtiyaçlarınıza özel yeni çözümler geliştirmek önceliğimizdir. Endüstriyel projelerin geri dönüşü olmayan stratejik yatırımlar olduğunu biliyoruz ve bu bilinçle hareket ediyoruz.

Talebiniz doğrultusunda, sıfır hata prensibiyle, güvenle kullanabileceğiniz projelerinizi hayata geçirmek için alanında uzman ekibimizle yanınızdayız.

Dünya genelinde,
her sektöré özel
yenilikçi projeler tasarlıyoruz.



Contracting of Project

At Atlas ICS, we adopt a collaborative and transparent approach in all our project design and contracting services.

Our experienced project team provides you with comprehensive insight by thoroughly evaluating the physical suitability of the project site, conducting technical feasibility analyses, preparing preliminary designs, and estimating both investment and operational costs.

During the design phase, we prioritize developing new, customized solutions tailored to your needs, while also offering the opportunity to benefit from our relevant reference projects. We are fully aware that industrial projects are strategic investments with no room for error, and we act accordingly with a strong sense of responsibility.

In line with your request, we are here to bring your projects to life with zero-error precision and full confidence, supported by our team of field experts.

**"We design innovative projects
tailored to every sector
around the world."**

Makine Üretim Tesisimiz

Üretim, yılların tecrübe ve mesleki uzmanlık gerektirir. Konusunda deneyimli kadromuz ve yüksek standartlara sahip üretim tesisimizle, her türlü soğutma ekipmanını ATLAS ICS güvencesiyle sizlere sunuyoruz.

Sürekli yenilenen teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek, "Hep Daha İyiye" anlayışıyla hareket ediyor ve size mükemmel sunma hedefiyle çalışıyoruz.

Our Machine Manufacture Facility

Production requires years of experience and professional expertise. With our highly skilled team and state-of-the-art manufacturing facility, we offer all types of cooling equipment with the assurance of ATLAS ICS quality.

By closely following ever-evolving technological advancements, we operate with a "Continuous Improvement" mindset and strive to deliver nothing short of excellence.





Endüstriyel Cihazlar

Industrial Devices



Şok Cihazlar

Blast Freezer

 DORIN
INNOVATION

 BITZER
INDUSTRIAL COOLING

 BOCK
COMPRESSORS

 Tecumseh

Soğutucu Cihazlar

ve Ekipmanları

Soğutucu cihazlarımız, soğuk muhafaza, donuk muhafaza ve şok şartları gibi üç ayrı kategoride üretilmektedir.

Dış hava koşullarına dayanıklı olacak şekilde tasarlanan kondenser ünitemiz, uzun ömürlü ve yüksek performanslı bir kullanım sunar.

Dış ünitede kullanılan, kalite ve üretim sertifikalarına uygun fanlar sayesinde, ses seviyesi minimuma indirilmiştir.

Sistemin kontrolü için kullanılan dijital kumanda paneli (DKP), istenilen bir noktaya monte edilerek soğuk odadaki sıcaklık takibini ve müdahaleyi kolaylaştırır. Ayrıca, sisteme entegre edilen fan kontrol sistemi, enerji kayıplarını en aza indirerek yüksek verimlilik sağlar.

Cooling Units

and Equipment

Our cooling units are manufactured in three main categories: chilling (positive cold storage), freezing (deep-freezing), and blast freezing.

The condenser units, designed to withstand outdoor conditions, provide long-lasting and high-performance operation.

The fans used in the outdoor units comply with quality and production certifications and are designed to operate at minimum noise levels.

The system is controlled via a digital control panel (DCP), which can be mounted at a convenient location to allow easy monitoring and adjustment of room temperature.

Additionally, the integrated fan control system minimizes energy losses, ensuring maximum efficiency in operation.

Cihazlar / Devices

Merkezi Sistem / Central System



Dijital Kontrol Paneli

Digital Control Panel



Proses Soğutucu Cihazlar

Process Cooling Devices



Endüstriyel Tip Evaporatörler

Industrial Type Evaporators



Soğuk Oda Palleri

Cold Room Panels





Soğuk Oda Panelleri

Soğuk oda panelleri, ürünlerin depolama sıcaklıklarına uygun olarak farklı kalınlıklarda üretilmektedir ve 60, 80, 100, 120, 150 ile 200 mm gibi geniş bir ürün portföyü sunmaktadır.

Panel Yapısı ve Özellikleri:

- Ana Malzemeler: Paneller, poliüretan dolgusu, yüzey kaplaması ve eksantrik kilit sistemi olmak üzere üç ana malzemeden oluşur.
- Yüzey Kaplama Çeşitliliği: Panellerin yüzey kaplamaları, çeşitli ihtiyaçlara uygun seçenekler sunarak ürün portföyünü zenginleştirir. Poly, PVC veya CRNI kaplama seçenekleri mevcuttur.
- İzolasyon Performansı: Yüksek izolasyon kapasitesiyle enerji tasarrufu sağlayan paneller, uzun ömürlü ve hijyeniktir.

Kullanım Alanları:

Gıda ürünlerinden kimyasal ve medikal malzemelere kadar geniş bir yelpazede, ürünlerin uygun koşullarda korunması için ideal bir çözüm sunar.

Avantajları:

- Sandviç Panel Teknolojisi: Mükemmel ısı izolasyonu sağlayan poliüretan dolgulu sandviç paneller, dayanıklılığı ve montaj kolaylığıyla dikkat çeker.
- Endüstriyel Depoların Verimliliği: Her türlü ihtiyaca göre tasarlanan panellerle, en verimli soğuk depolar inşa edilir ve proje ihtiyaçlarına uygun pratik çözüm kolaylığı sunar.

Cold Room Panels

Cold room panels are manufactured in various thicknesses to meet the specific storage temperature requirements of products, offering a broad range of options from 60, 80, 100, 120, 150, to 200 mm.

Panel Structure and Features:

- Main Materials: Panels are made from three key components: polyurethane insulation, surface coating, and an eccentric locking system.
- Surface Coating Variety: The surface coatings of the panels offer a range of options to meet various needs, including Poly, PVC, or CRNI coatings.
- Insulation Performance: With high insulation capacity, these panels ensure energy savings while being durable and hygienic.

Applications:

Ideal solutions for the proper storage of a wide range of products, from food items to chemical and medical materials.

Advantages:

- Sandwich Panel Technology: Polyurethane-filled sandwich panels provide excellent thermal insulation, offering durability and ease of installation.
- Efficiency in Industrial Storage: Panels designed to meet any need ensure the construction of the most efficient cold storage facilities, offering practical solutions tailored to project requirements.





Zemin Panel
Floor Panel

Oluklu Panel
Corrugated Panel

Düz Panel
Flat Panel

Dış Mekanda 30°C - 45°C

Kalınlık ve K Değeri Tablosu

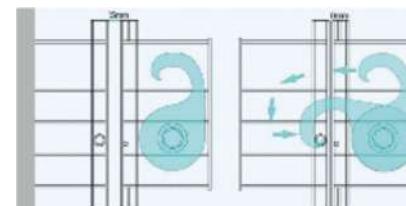
Outdoor 30 °C-45 °C Thickness and K Value Table

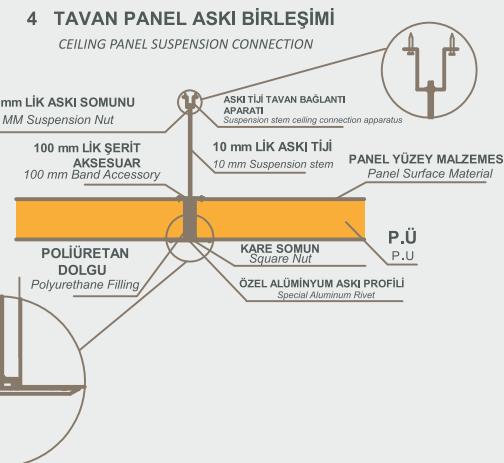
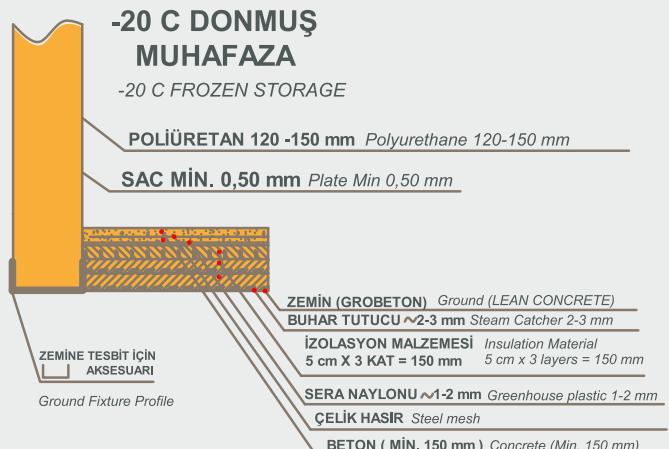
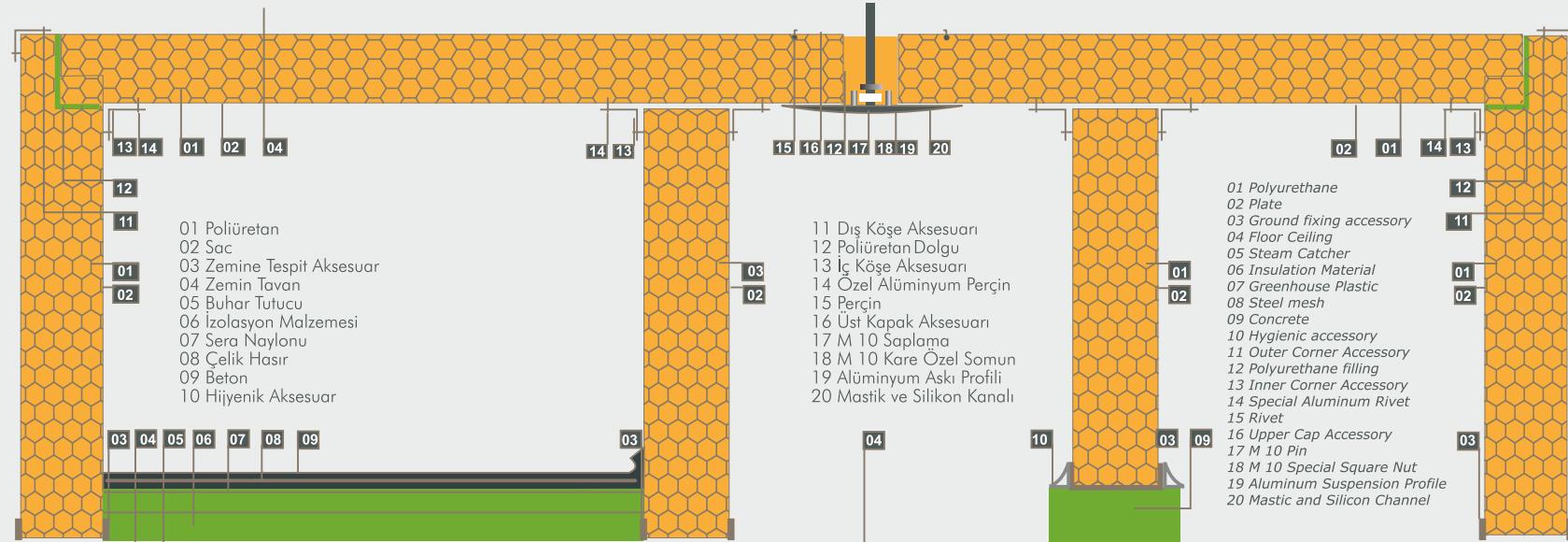
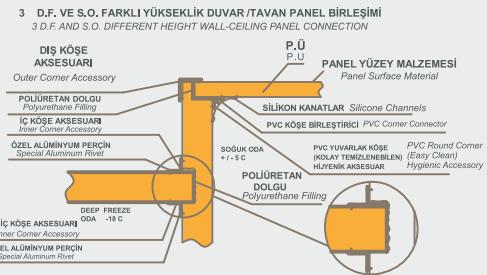
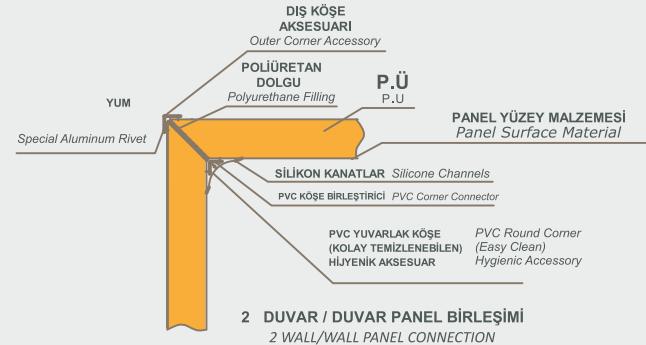
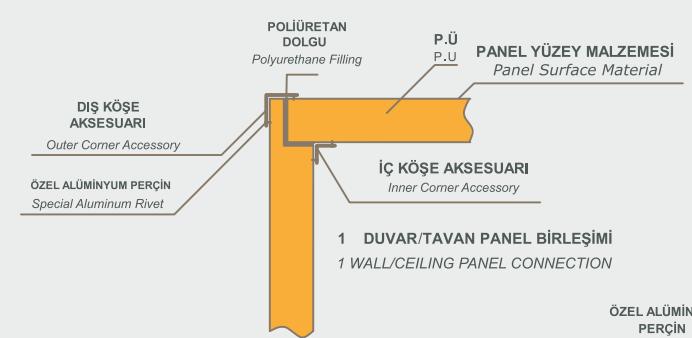
mm	m ² K	m ² h °C	°C
50	-	-	-
60	0.315	0.270 (+10 °C/+5 °C)	
80	0.238	0.205 (+5 °C/-5 °C)	
100	0.188	0.162 (-5 °C/-12 °C)	
120	0.155	0.132 (-12 °C/-20 °C)	
150	0.126	0.109 (-20 °C/-30 °C)	
180	0.095	0.080 (-30 °C/-40 °C)	

$$\text{Lambda} = \frac{K}{0.0185 \text{ mK}}$$

Kilit Detayı

Key Details





Trying Our Best, To Be The Best!



Sürgülü Kapı Sliding Doors



Monoray Geçişli Kapı Monorail Pass Doors



Kapılar

Kapılar, soğuk hava depolarının en kritik unsurlarından biridir. Hem giriş ve çıkışları kolaylaştırır hem de depoların sıcaklığını belirlenen aralıkta tutarak enerji tasarrufu ve verimlilik sağlar. Farklı işleme koşulları, ürün özellikleri ve tesis ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanan kapılar, doğru seçim yapıldığında soğuk hava deposunun etkinliğini en üst seviyeye çıkarır.

Atlaspan, soğuk hava deposu sektörüne özel olarak menteşeli kapılar, sürgülü kapılar, bar tipi kapılar (flip flap kapılar) ve daha birçok modelde çeşitli boyut ve özelliklerde kapılar üretmektedir. Ürünlerimiz, yüksek yalıtım performansı, dayanıklılık ve estetik tasarımını bir araya getirir.

Kapılarımızın başlıca özellikleri:

- Kaplama: Panel yüzeyleriyle aynı ya da talebe göre farklı kaplama seçenekleriyle üretim yapılır.
- Dolgu Malzemesi: Kapı kanadı ve kasası, yüksek yoğunluklu poliüretan dolguludur; ısı köprüleri içerir.
- Menteşe Sistemi: Yükselen ve ayarlanabilir menteşelere sahiptir.
- Güvenlik Özellikleri: Kapılar, dışarıdan anahtarla kilitlenebilir; içeriiden ise kilitle ya da kilitsız şekilde açılabilen acil çıkış kolu bulunmaktadır.
- Donmuş Muhabaza Kapıları: Rezistans ilavesiyle düşük sıcaklıklarda bile güvenilir bir kullanım sağlar.
- Teknik Özellikler: $40 (\pm 2)$ kg/m³ poliüretan yoğunluğu, paslanmaz sac yüzey ve 0,5 mm kapı sacı kalınlığıyla üstün performans sunar.

Geniş renk seçenekleri ve estetik tasarımlarımızla, tesisinize uygun kapı çözümleri sunuyoruz.

Menteşeli Soğuk Oda Kapısı

Hinged Cold Room Doors



Flip Flap Kapı

Flip Flap Doors



Doors

Doors are among the most critical components of cold storage facilities. They facilitate entry and exit while maintaining the desired internal temperature range, contributing to both energy efficiency and overall system performance. When chosen correctly, doors designed to match different processing conditions, product characteristics, and facility requirements significantly enhance the effectiveness of the cold storage.

AtlasPan manufactures a wide range of door models specifically designed for the cold storage industry, including hinged doors, sliding doors, flip-flap doors (bar-type), and more—offering various sizes and specifications. Our products combine high insulation performance, durability, and aesthetic design.

Key features of our doors include:

- Surface Coating: Available with the same finish as cold room panels or with alternative coating options upon request.
- Insulation Core: The door leaf and frame are filled with high-density polyurethane and incorporate thermal breaks.
- Hinge System: Equipped with rising and adjustable hinges.
- Safety Features: Doors can be locked from the outside with a key and include an emergency exit handle inside, operable with or without a lock.
- Frozen Storage Doors: Heated resistance elements are included to ensure reliable operation in low temperatures.
- Technical Specifications:
 - Polyurethane density: 40 (± 2) kg/m³
 - Stainless steel sheet surfaces
 - Door sheet thickness: 0.5 mm

With a variety of color options and modern designs, we offer door solutions tailored to your facility's specific needs.



Hızlı PVC Kapı

PVC Roller Door



Seksiyonel Kapı

Sectional Door

Menteşeli Soğuk Oda Kapısı

Yüzeyler Panelin yüzeyi ile aynı veya farklı bir yüzey kaplaması ile istenir.

Kapı kanadı ve çerçevesi; Poliüretan dolgu, termal köprüler mevcuttur.

Yukarı doğru ve ayarlanabilir menteşelerdir.

İçeriden açılabilen kilitli veya kilidi açılabilen ve dışardan anahtarla kilitlenebilten acil çıkış kolu vardır.

Dondurucu koruma kapıları için rezistans eklenmiştir.

Hinged Cold Room Door

Surfaces It is manufactured same with panel's surface or desired with a different surface finish.

Door leaf and frame; Polyurethane filler, thermal bridges are available.

It is upward and adjustable hinges.
There is emergency exit handle which can be opened locked or unlocked internally and key lockable externally.

Resistance is added for freezer protection doors.

Trying Our Best, To Be The Best!

www.atlassogutma.com



Yaş Sebze Ve Meyve

Tesisileri

Yaş sebze ve meyveler, hasat edildikten sonra da doğal olarak gelişim süreçlerine devam eder; çevreden oksijen (O^2) alırken ortama karbondioksit (CO^2) verirler. Bu süreç, ürünlerin bozulmasına ve çürümesine neden olur. Bu nedenle, yaş sebze ve meyve depolarında nem kontrolü, ürünlerin bozulmasını ve su kaybını önlemek hayatı önem taşır.

Ürün cinsi ve saklama koşulları, depolama projesinin planlanması sırasında kritik parametrelerdir. Ürünlerin kayıpsız ve uzun süre muhafaza edilebilmesi için saklama süresi, yükleme şekli ve ürün cinsi gibi faktörler uygun şekilde projelendirme yapılmalıdır.

Projenizin ihtiyacına bağlı olarak:

- Nemlendirme cihazı: Depodaki nem seviyesini kontrol altında tutar.
- Karbondioksit (CO^2) tahliye sistemi: Ortadaki karbondioksit oranını dengeler.
- Sarartma sistemi: Belirli ürünlerin istenilen olgunluk seviyesine ulaşmasını sağlar.

Bu çözümler, yaş sebze ve meyvelerin tazeliğini korurken, ticari değerlerini de maksimum seviyede tutmayı hedefler.

Cold Storage Rooms for Fresh Fruit and Vegetable Facilities

After harvesting, fresh fruits and vegetables continue their natural metabolic processes—they absorb oxygen (O^2) from the environment and release carbon dioxide (CO^2). This process accelerates spoilage and decay. Therefore, humidity control in fresh produce cold storage rooms is crucial to prevent product deterioration and moisture loss.

Product type and storage conditions are key parameters in planning a cold storage facility. In order to ensure long-term and loss-free preservation, project design must take into account factors such as storage duration, loading method, and type of produce.

Depending on the specific needs of your project, the following systems can be integrated:

- Humidification Unit: Maintains optimal humidity levels inside the storage room.
- Carbon Dioxide (CO^2) Ventilation System: Regulates the CO^2 concentration in the environment.
- Ripening System: Enables certain products to reach the desired level of maturity under controlled conditions.

These solutions are designed to preserve the freshness of fruits and vegetables while maximizing their commercial value.

Sarartma Sistemi

Banana Ripening System



- 1-Etilen Tüpü
- 2-Regülatör
- 3-Flowmetre ve Etilen Kesici Sistem
- 4-Bakır Boru
- 5-Etilen Sensörü
- 6-Dokunmatik Ekran Kontrol Ünitesi

- 1-Ethylene Tank
- 2-Regulator
- 3-Flowmeter and Ethylene Cutting System
- 4-Copper Pipe
- 5-Ethylene Sensor
- 6-Touch Screen Controller



Daha yeni

Daha teknolojik

Akıllı kontrol

Kontrollü Atmosfer Soğuk Depo

Kontrollü atmosfer (KA) soğuk depoları, sebze ve meyve işletmecilerinin ürünlerini taze olarak daha uzun süre muhafaza edebileceği, ürün kayıplarını en aza indirecek özel bir depolama yöntemidir. Ürünler, hasattan sonra gelişim süreçlerine devam eder. Bu depolarda ise ürünlerin gelişimini minimize edecek bir ortam yaratılarak daha uzun süre korunması sağlanır.

Kontrollü atmosfer soğuk depoları, tam sızdırmazlık özellikleriyle dikkat çeker. Kapılar özel olarak tasarlanır ve soğuk oda panellerinin birleşim noktaları, yüksek performanslı özel kimyasallarla izole edilerek sızdırmazlık garanti altına alınır. Zemin ve tavanda da normal soğuk odalardan farklı olarak özel sızdırmazlık uygulamaları gerçekleştiriliyor.

Müşteri taleplerine göre, kapılara veya duvarlara yerleştirilen gözetleme camları sayesinde ürünlerin durumu kolayca takip edilebilir.

Bu soğuk odalarda, ürün cinsine uygun koşullar sağlandıktan sonra, oksijen (O_2) seviyesi minimuma indirilir. Zararlı etilen (C_2H_4) ve karbondioksit (CO_2) gazları özel tutucular yardımıyla ortamdan uzaklaştırılır ve azot jeneratörleriyle odaya azot (N_2) verilerek ideal atmosfer oluşturulur.



More innovation More technology
Intelligent control

Controlled Atmosphere Cold Storage

Controlled atmosphere (CA) cold storage facilities offer a specialized storage method that allows fruit and vegetable producers to preserve their products fresh for extended periods while minimizing losses. After harvest, products naturally continue their biological development. In CA storage, a specific environment is created to slow down this process, thereby extending shelf life.

These storage units are distinguished by their complete airtightness. The doors are specially designed, and the joints between cold room panels are sealed with high-performance chemical compounds to ensure absolute insulation. In addition, special sealing applications are carried out on the floor and ceiling, differentiating them from standard cold rooms.

Observation windows can be installed in the doors or walls, based on customer requirements, allowing easy monitoring of product conditions.

Once the proper conditions for the specific type of product are achieved, the oxygen (O_2) level inside the room is reduced to a minimum. Harmful ethylene (C_2H_4) and carbon dioxide (CO_2) gases are removed from the environment using special absorbers, and nitrogen (N_2) is introduced via nitrogen generators to create the ideal atmosphere.



Patates ve Soğan Depoları

Depolarda muhafaza edilmek üzere hasat edilen patates ve soğanlar, canlı dokulardan oluşur ve sürekli solunum halinde olan ürünlerdir. Yanlış muhafaza koşulları ve bilincsizce uygulanan havalandırma sistemleri, ürünlerde fermentasyon sürecini başlatabilir. Bu süreç, patates ve soğanlarda filizlenmeye yol açarak bakterilerin üremesine, kötü koku oluşumuna ve ciddi ürün kayıplarına neden olur.

Patates ve soğanlar, ürün türüne (tohumluk, kızartmalık vb.) göre farklı depolama yöntemleriyle saklanır. Yığma, çuval ya da kasalı tipte depolama yöntemleri tercih edilir. Kurulacak depolar, bu kriterler göz önünde bulundurularak özenle projelendirilmelidir.

Depolardaki havalandırma sistemi ve nem kontrolü, verimli bir muhafaza süreci için kritik öneme sahiptir. Damperlerin yerlesimi, havalandırma şekli ve süresi, bu alanda uzman firmalar tarafından tasarlanmalı ve doğru bir şekilde uygulanmalıdır.

Modern patates ve soğan depolarında kullanılan havalandırma sistemleri, PLC kontrollü tam otomatik bir yapıya sahiptir. Bu sistemler, ürünlerin optimum koşullarda muhafaza edilmesini ve kalite kaybının önlenmesini sağlar.



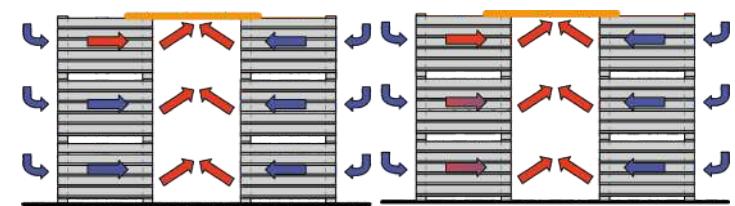
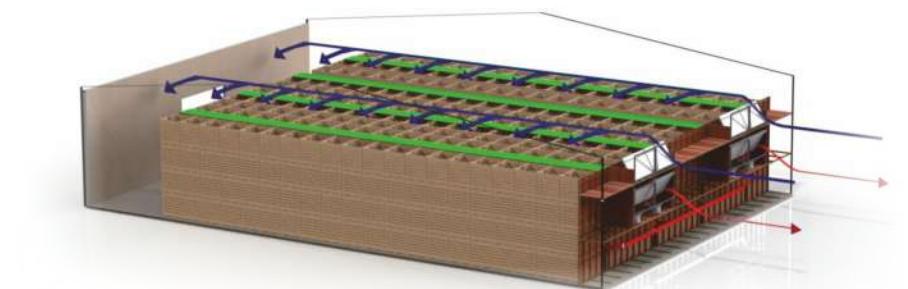
Potato and Onion Cold Storage

Potatoes and onions harvested for storage consist of living tissue and are products that continue to respire. Improper storage conditions and poorly designed ventilation systems can trigger the fermentation process, leading to sprouting, bacterial growth, unpleasant odors, and significant product loss.

Potatoes and onions require different storage methods depending on the product type (such as seed potatoes or frying potatoes). Bulk, bagged, or crate-based storage methods may be used. The design of storage facilities must carefully take these factors into account during the planning phase.

Ventilation systems and humidity control are critical components for efficient storage. The placement of dampers, the method and duration of ventilation must be designed and implemented by specialized firms with experience in this field.

Modern potato and onion storage facilities are equipped with fully automated, PLC-controlled ventilation systems. These systems ensure that products are preserved under optimal conditions, minimizing quality loss and maximizing shelf life.



Professional Air Chiller Rooms



Kanatlı Hayvan

Kesim ve İşleme

Kanatlı hayvan işleme prosesi ürün kalitesi ve ömrü için, tecrübe ve deneyim gereklidir.

Canlı hayvanın kabülünden başlayarak gramaj ve paketlemeye kadar olan bütün aşamalar, deneyimli ve tecrübeli personeller tarafından projelendirilip uygulanmalıdır.

Kanatlıhayvan kesimi ve işleme prosesinde soğuk zincir çok önemlidir.

Ürünlerin kalitesi ve ömrü için su soğutma ve hava soğutmadan başlayarak, depolama ve sevkiyata kadar olan bütün aşamalarda soğuk zincir kırılmamalıdır.

Yılların verdiği deneyim ve tecrübe ile kanatlı hayvan kesim ve işleme proseslerinde ürün sağlığı ve kalitesi ön planda tutarak projelendirilir.

Uygulamalarımız, kurulum, enerji ve işletme maliyetlerini minimize etmektedir.



Kanatlı Kesimhane İşleme Alanı

Poultry Slaughterhouse Processing Area

Poultry Slaughter

House Processing

Poultry animal processing products requires experience and quality.

All stages from the live animal's acceptance to the weight and packaging must be projected and applied by experienced personnel.

Poultry slaughter and processing In the process cold chains very important. Products of the quality and life for water cooling and air starting from cooling storage and what's up in stage cold the chain should not break.

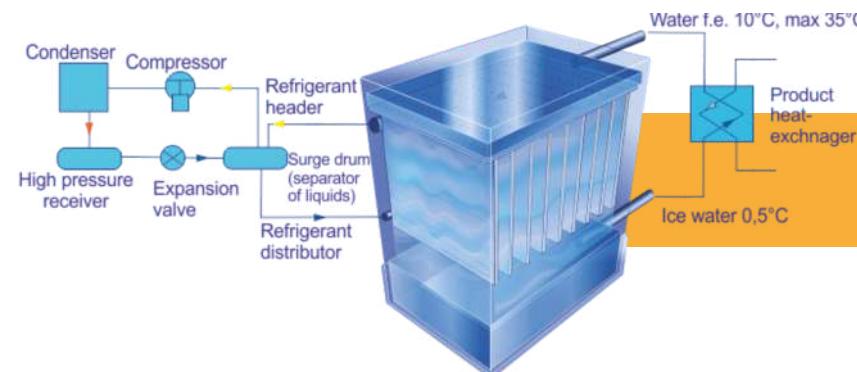
Years given experience and with the experience of the chicken slaughter and processing area the process of product it is projected by keeping the health and the quality.

Our practice is installation and minimized the energy and operation costs.



Buz Makinesi

Ice Machine



Su Chiller

Falling Film Chiller

Et İşleme Tesisi

Meat Processing Plant



Et İşleme Tesisleri

Et ve et mamullerinin işlenme süreci, hatasız bir mükemmellik ile yürütülmelidir. İnsan sağlığı söz konusu olduğunda, gıda güvenliği en küçük ihmale bile yer bırakmaz. Bu nedenle sistemin her ayrıntısı özenle projelendirilip hassasiyetle imal edilmeli ve kurulmalıdır.

Et kesimi ve işleme süreci, büyük dikkat gerektiren bir üretim zinciridir.

- En kaliteli canlı hayvanların yetiştirilmesi,
- Mükemmel yem ve yetişirme koşullarının sağlanması,
- Son teknoloji ile donatılmış otomatik kesim hatlarının kurulması önemli adımlardır.

Ancak bu zincirin devamında, soğuk zincirin eksik bilgiye veya deneyimsiz uygulamalara teslim edilmesi tüm emeğinizi riske atabilir. Soğuk zincir, bilgi ve deneyim gerektirir. Kesim hattından başlayan bu süreçte ürün hazırlama, paketleme, şoklama, taze ve donuk depolama ile sevkıyat aşamalarında soğuk zincirin herhangi bir noktada kesintiye uğramaması kritik önem taşır.

Atlas Soğutma Sistemleri olarak, yılların verdiği deneyimle projelendirme ve uygulama süreçlerinde;

- Kurulum,
- Enerji tüketimi,
- İşletme ve kullanım maliyetlerini minimuma indiriyoruz.

Bu sayede yatırıminızın maliyetini kısa sürede geri kazanarak kâra dönüştürmenizi sağlıyoruz.

Hizmet Verdiğimiz Alanlar:

- Canlı hayvan kesimhaneleri,
- Döner üretim tesisleri,
- Taze ve donuk et işleme tesisleri,
- Salam ve sucuk üretim tesisleri.

Et Şok Odası Modelleme Red Meat Blast Freezer Room

Meat Processing Facility

The processing of meat and meat products must be carried out with flawless excellence. When human health is at stake, food safety leaves no room for even the smallest negligence. Therefore, every detail of the system must be carefully planned, precisely manufactured, and installed.

The meat slaughtering and processing process is a production chain that requires great attention.

- Raising the highest quality livestock,
- Providing excellent feed and breeding conditions,
- Installing automatic slaughter lines equipped with the latest technology, are critical steps.

However, handing over the cold chain to incomplete knowledge or inexperienced practices in the subsequent stages of this chain can jeopardize all your efforts. The cold chain requires knowledge and experience.

Starting from the slaughter line, maintaining an uninterrupted cold chain during product preparation, packaging, shock freezing, fresh and frozen storage, and shipment phases is of utmost importance.

At Atlas Soğutma Sistemleri, with years of experience in project design and implementation processes, we minimize:

- Installation,
- Energy consumption,
- Operational and usage costs.

This way, we ensure that your investment pays for itself in a short period and turns into profit.

Areas We Serve:

- Livestock slaughterhouses,
- Döner production facilities,
- Fresh and frozen meat processing facilities,
- Sausage and salami production facilities.



Deniz Ürünleri

İşleme Depolama Tesisleri Deniz

Sea Products Processing Storage Facilities

- Su ürünleri işleme ve paketle tesisleri
- Şok odaları
- Taze ve donuk depolar

- Aquaculture processing and packaging facilities
- Shock chambers
- Fresh and frozen deposits



Balık Şok Odası
Fish Blast Freezer Room

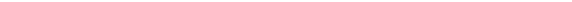
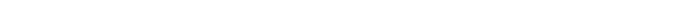
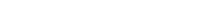
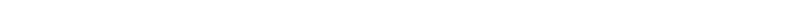


Süt ve Süt Ürünleri

- Süt ve süt ürünleri saklama depoları.
- Hızlı soğutma odaları
- İnkibasyon odaları
- Yoğurt mayalama odaları

Milk and Milk Products

- Milk and milk products storage.
- Fast cooling rooms
- Innovation rooms
- Yoghurt brewing rooms



Konteyner Soğuk Hava Depolar

Container Type Cold Storage



Konteyner Soğuk Hava Depoları

Sabit soğuk hava depolarının montaj ve demontaj işlemleri, malietetli olmasının yanı sıra panel deformasyon riski taşır. Bu nedenle taşınabilir konteyner tipi soğuk depolar, birden fazla depolama alanına sahip işletmeler için pratik ve ekonomik bir çözüm sunar.

Konteyner tipi depolar, askeri üslerden balıkçılığa, gıda lojistiğinden kiralama şirketlerine kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Bu depolar, uluslararası taşımacılık standartlarına uygun olarak üretilmekte olup, nakliye sırasında herhangi bir sorun teşkil etmez.

Konteyner tipi soğuk depolar, $+15^{\circ}\text{C}$ ile -35°C sıcaklık aralığında standart olarak üretilmektedir. Ayrıca, bir konteyner içinde birden fazla soğuk hava deposu tasarımı yapılmaktadır.

Yüksek verimlilik sunan bu depolar, çöl koşullarında dahi üstün performans gösterir ve enerji tasarrufu sağlamalarıyla öne çıkar.

Sektörel Kullanım Alanları

- Askeri Operasyonlar: Saha koşullarında gıda, ilaç ve mühimmattın güvenle saklanması.
- Balıkçılık ve Su Ürünleri: Avlanan balıkların limana kadar tazeliğini koruyacak şekilde muhafazası.
- Gıda ve Tarım: Tarla veya üretim sahasında meyve, sebze ve süt ürünlerinin korunması.
- Sağlık Sektorü: Aşı, ilaç ve medikal ürünlerin taşınabilir şekilde saklanması.
- Kiralama Hizmetleri: Etkinlik, fuar ve geçici projelerde soğuk hava çözümü sağlanması.

Container-Type Cold Storage Units

The installation and dismantling of fixed cold storage units can be costly and carry the risk of panel deformation. For this reason, portable container-type cold storage units offer a practical and economical solution for businesses operating in multiple storage locations.

Container cold rooms have a wide range of applications, from military bases to fisheries, and from food logistics to rental companies. These units are manufactured in compliance with international transport standards, making them safe and convenient for shipment.

Standard container cold rooms are produced to operate within a temperature range of $+15^{\circ}\text{C}$ to -35°C . Additionally, it is possible to design multiple cold storage chambers within a single container, tailored to specific needs.

These highly efficient units deliver outstanding performance even under desert conditions, and are recognized for their energy-saving advantages.

Sectors of Use

- Military Operations: Safe storage of food, pharmaceuticals, and ammunition in field conditions.
- Fisheries and Aquaculture: Preserving the freshness of caught fish until they reach the harbor.
- Food and Agriculture: Protection of fruits, vegetables, and dairy products in the field or at production sites.
- Healthcare Sector: Portable storage of vaccines, medicines, and medical products.
- Rental Services: Temporary cold storage solutions for events, fairs, and short-term projects.



Yurtiçi

Projelerimizden Bazıları

Our Domestic
Projects





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Elma Dilimleme ve Yaş Sebze Meyve Kurutma Tesisi

Apple Slicing and Fresh Fruit-Vegetable Drying Facility

Hsg Tarım

İstanbul

2.500 m²





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Üzüm ve Kiraz İşleme Paketleme Tesisi

Grape and Cherry Processing Packing Plant

ALN Tarım

İstanbul





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Lojistik Soğuk Odaları

Logistics Cold Rooms



İstanbul





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassogutma.com

37



Lojistik Soğuk Odalar

Logistics Cold Rooms



İstanbul





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassogutma.com



Tıbbi Soğuk Depolama Tesisi

Pharmaceutical Cold Storage Facility

Çayırova/Kocaeli





Servis



Doğa Dostu

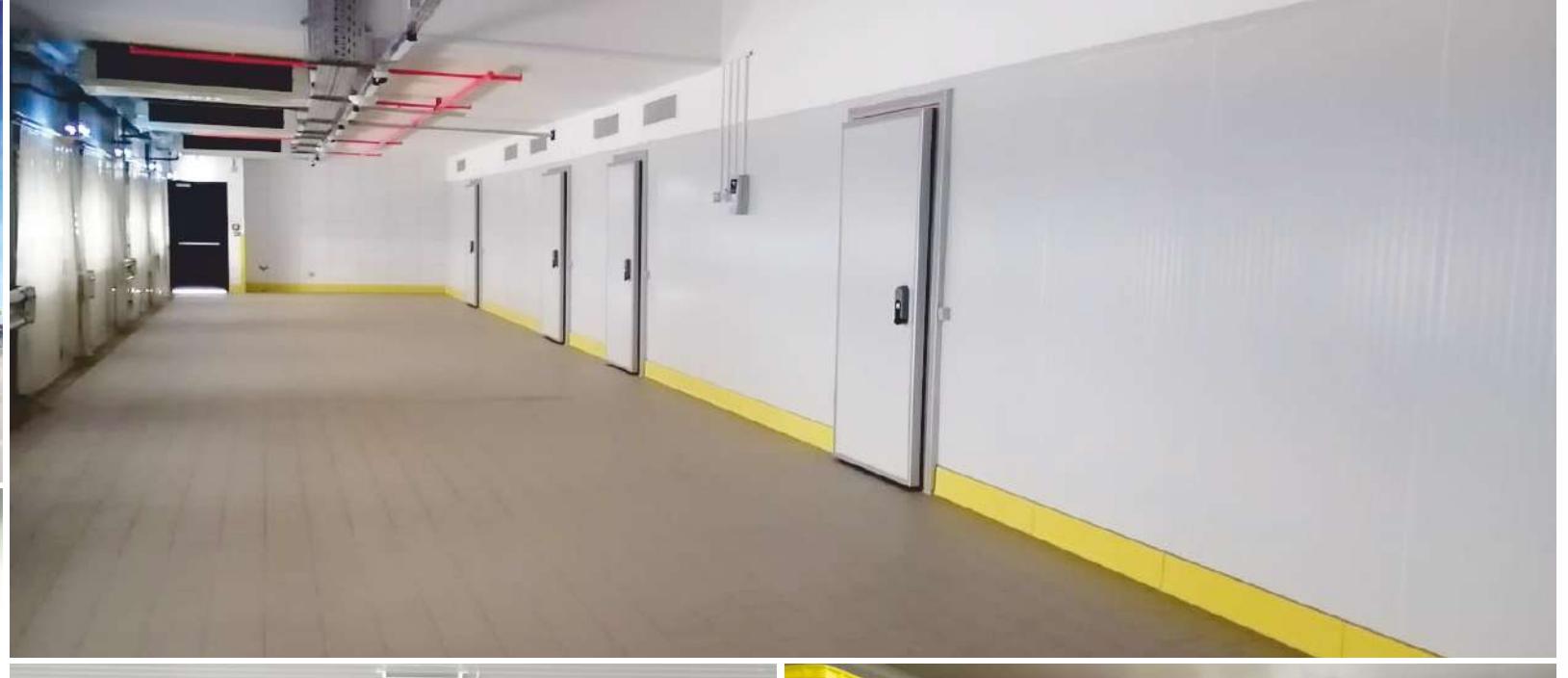


Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Lojistik Soğuk Odalar

Logistics Cold Rooms



İstanbul





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassogutma.com



Kimyevi Hammadde Soğuk Hava Deposu

Chemical Raw Material Cold Storage

Çayırova/Kocaeli

Ravago Kimya





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Yaş Sebze Meyve İşleme ve Depolama Tesisi

Fresh Fruit and Vegetables Processing and Storage Facility

Kırmızı Dam

Adana
3.000 m²





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Soğuk Hava Deposu

Citrus Cold Storage Warehouse

Eryılmaz Tarım

Hatay

Narenciye / Citrus
10,000 Ton Kapasiteli
10,000 Ton Capacity





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Kontrollü Atmosfer Soğuk Hava Deposu

Cotrolled Atmosphere
Cold Storage Warehouse

Ersin Tarım

Tekirdağ





Servis



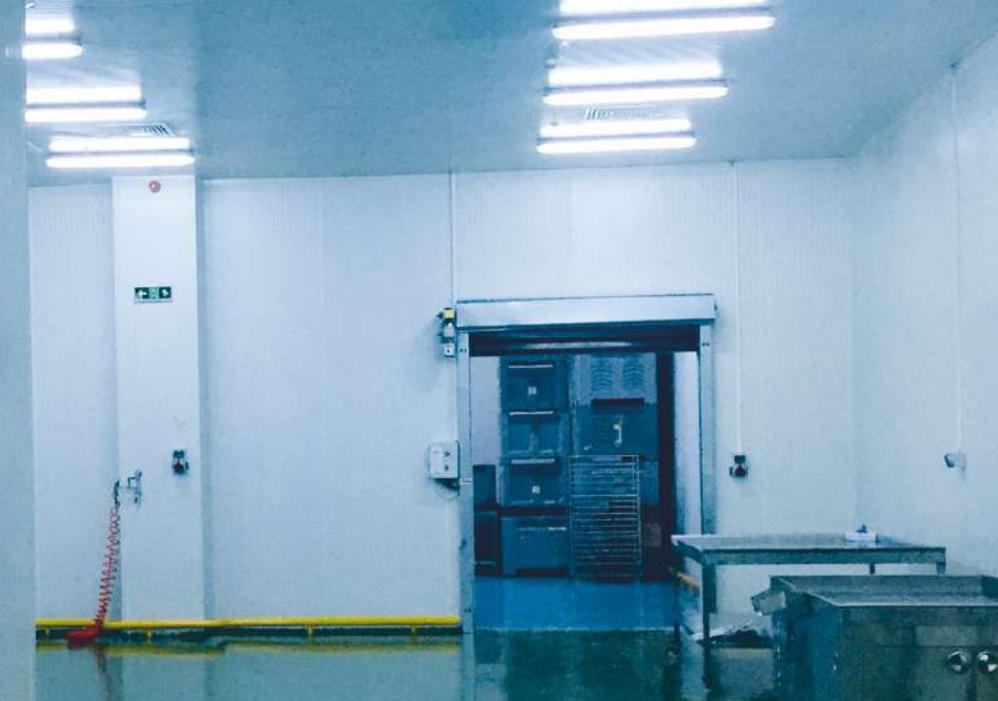
Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Balık İşleme Şoklama Tesisi

Fish Processing Facility

İstanbul

Sağdıçlar Balıkçılık





- Servis
- Doğa Dostu
- Soğuk Hava
- Projelendirme



Little Caesars®



Zincir Mağaza Soğuk Hava Depoları

Chain Store Cold Storage

Firmalar / Firms

Franchising

Türkiye Geneli





Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



COOKSHOP.
(tasting cafe)



ÖZSÜT



Zincir Mağaza Soğuk Hava Depoları

Chain Store Cold Storage

**Firmalar / Firms
Franchising**

Türkiye Geneli



Yurtdışı

Projelerimizden bazıları

Abroad Domestic
Projects

www.atlassogutma.com



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassogutma.com



Yaş Sebze ve Meyve Soğuk Hava Deposu

Storage of Fresh Vegetables and Fruit

4.000 Ton / Tons



Batumi

TFC Georgia



Servis



Doğa Dostu



Sıcak Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



12.000 Bph Kapasiteli Tavuk Kesimhanesi

12.000 Bph Capacity Poultry Slaughterhouse



Azerbaycan
Azerbaijan



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Donuk Muhafaza Odaları

Freezer Storages



FRANCE

LOMALOG
Distribution



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Yaban Mersini İşleme ve Soğuk Depo Tesisi

Blueberry Processing and
Cold Storage Plant

MAMUKA



GEORGIA



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



3.000 Bph Kapasiteli Tavuk Kesimhanesi

3.000 Bph Capacity Poultry Slaughterhouse



SAUDI ARABIA

SHARWA REAL ESTATE EST



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Meyve & Sebze Hali Soğuk Odalar (52 Oda)

Cold Storage Rooms for Wholesale Fruit and
Vegetable Markets (52 Rooms)

Senegal Devlet Projesi

Senegal Government-Funded Project



SENEGAL



Servis



Doğa Dostu



Sıcak Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



6.000 Bph Kapasiteli Tavuk Kesimhanesi

6,000 Bph Capacity Poultry Slaughterhouse



YEMEN



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Unlu Mamuller Fabrikası Üretim Alanı & Soğuk Odalar

Bakery Factory Production Area
& Cold Storage Rooms



Azerbaycan
Azerbaijan

AZERSUN



Servis



Doğa Dostu



Soyuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Muz Sarartma Tesisi

Banana Ripening Facility



Azerbaycan
Azerbaijan



Yaş Sebze Meyve & Kontrollü Atmosfer Depoları

Fresh Fruit and Vegetable Controlled Atmosphere Storage Facilities



BANGLADESH



Servis



Doğa Dostu



Sıcak Hava



Projelendirme



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Meyve & Sebze Soğuk Hava Deposu

Fruit & Vegetable Cold Rooms



SOMALİ



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Lojistik Soğuk Hava Deposu

Logistics Cold Storage Warehouse



Fas / Morocco

Bölgesel Depolar

Regional Warehouse



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme

www.atlassoogutma.com



Döner Fabrikası

Döner Facility



Almanya

Germany

Bölgesel Depolar

Regional Warehouses



Servis



Doğa Dostu



Soğuk Hava



Projelendirme



Donmuş Muhafaza Deposu

Freezer Rooms



Cezayir
Algeria

Bölgesel Depolar

Regional Warehouses

**ETİ****ÜLKER****COOKSHOP**
(fasting cafe)**iN•XSAN****ERYILMAZ**
TARIM ÜRÜNLERİ**METRO****defar****MEDICAL PARK****BIM****Tavuk Dünyası****sbarro****birgi mefar**

Referanslarımızdan Bazıları

Our Reference

Tüm referanslarımız için adresini ziyaret edebilirsiniz.
For all of our references you can visit the address of

www.atlassogutma.com



Kalite Belgelerimiz Marka Tescili

Quality Certificate Brand Registration



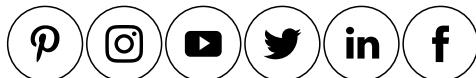
www.atlassogutma.com



www.atlassođutma.com



📞 444 7 397



ATLAS SOĞUTMA SİSTEMLERİ SAN. ve TİC. A.Ş.

Eyüp Sultan Mh. Yadigar Sk. No:40 A Blok Kat: 4

Sancaktepe / İSTANBUL

Image Catalogue Series : 26975

