



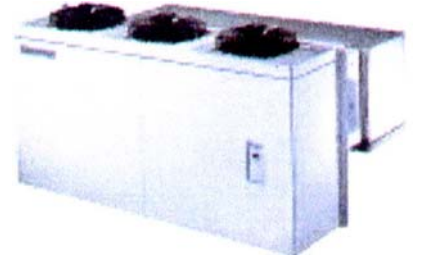
# IMCOLD



## SOĞUTMA ÜNİTELERİ ve SİSTEMLERİ



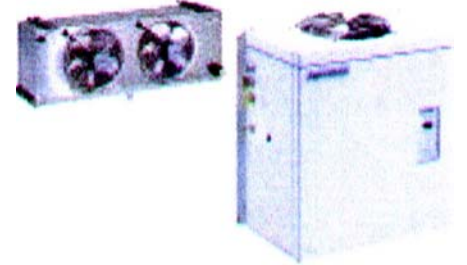
- DİJİTAL KONTROL PANELİ ,
- YÜKSEK BASINÇ OTOMATIĞI,
- DÜŞÜK BASINÇ OTOMATIĞI,
- FAN HIZ KONTROLÜ ,
- ELEKTRİKLİ DEFROST,
- TERMOSTATİK EXPNŞ. VALF
- HAVA - SU SOĞUTMALI,
- YÜKSEK NEM ORANI,
- OZON DOSTU R404A GAZI,
- GENİŞ MODEL SEÇENEĞİ,
- EXTERNAL ROTOR-MOTOR FAN
- UZAKTAN KUMANDA - MODEM,
- TEK-ÇOK KOMPRESÖRLÜ UYGL



**İSTEYİN ÜRETELİM ..!**

### BAZI ÖNEMLİ SEBZELERİN DEPOLAMA ÖZELLİKLERİ

İSİM	SU MİKT %	DEPO SICKL. °C	DEPO NEMİ RH%	DEPO ÖMRÜ	DONM NOKT °C
Enginar	84	0	95	2 hafta	-1.2
Kuşkonmaz	93	0 - 2	95	2 - 3 hafta	-0.6
Taze fasulye	89	4 - 7	90 - 95	7 - 10 gün	-0.7
Pancar yumrusu	88	0	95 - 100	4 - 6 ay	-0.9
Brokoli	90	0	95	10 - 14 gün	-0.6
Brüksel lahanası	85	0	95	3 - 5 hafta	-0.8
Kara lahana	92	0	95 - 100	5 - 6 ay	-0.9
Olgunlaşmış havuç	88	0	98 - 100	5 - 9 ay	-1.4
Karnabahar	92	0	95	2 - 4 hafta	-0.8
Kereviz	94	0	95	1 - 2 ay	-0.5
Salatalık	96	10 - 13	90 - 95	10 - 14 gün	-0.5
Patıcan	93	7 - 10	90 - 95	7 - 10 gün	-0.8
Donmuş sebzeler	--	-18 / -23	--	6 - 12 ay	---
Kuru sarımsak	61	0	65 - 70	6 - 7 ay	-0.8
Yeşil pırasa	85	0	95	1 - 3 ay	-0.7
Marul	95	0 - 1	95 - 100	2 - 3 hafta	-0.2
Mantar	91	0	90	3 - 4 gün	-0.9
Yeşil soğan	89	0	95	3 - 4 hafta	-0.9
Kuru soğan	88	0	65 - 75	1 - 8 ay	-0.8
Yeşil biber	92	7 - 10	90 - 95	2 - 3 hafta	-0.7
Kurutulmuş biber	12	0 - 10	60 - 70	6 ay	---
İlk mahsul patates	81	10 - 13	90	---	-0.6
Esas ekim patates	78	3 - 10	90 - 95	5 - 8 ay	-0.7
Geç ekim patates	69	13 - 16	85 - 90	4 - 7 ay	-1.3
Balkabağı	91	10 - 13	70 - 75	2 - 3 ay	-0.8
Kış turp yumrusu	95	0	95 - 100	2 - 4 ay	-0.7



**im**

İM Makine Sanayi ve  
Ticaret Limited Şirketi

1203/7 Sokak, No: 3/D  
Ege Ticaret Merkezi  
35110 - Yenisehir  
İzmir - Türkiye

0232 - 4581403  
0232 - 4583273  
0232 - 4699443

[www.immak.com](http://www.immak.com)

[mujdat@immak.com](mailto:mujdat@immak.com)  
[imbat@superonline.com](mailto:imbat@superonline.com)  
[sule@immak.com](mailto:sule@immak.com)

Çok kompresörlü merkezi sistem hava veya su soğutmalı kondenser üniteleri ve soğutma uygulamaları için Firmamız teknik departmanından bilgi alınabilir. Nem kontrollü (yüksek veya düşük) odalar (soğuk veya sıcak) için de Firmamız teknik servisi ile görüşülmelidir...