Hamur Fermantasyon
Soğutmalı Pasa Arabası

Profesyonel üretim için
kontrollü fermantasyon çözümü

Doğru sıcaklık
Dengeli fermantasyon
Doğru nem



Yeni Nesil
Pasta Teşhir Sistemi

Şıklık ve fonksiyon
bir arada

Akıllı tasarım
Kolay erişim
Hızlı servis



METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

Metropol Soğutma, ticari soğutma sektöründe modern tasarım, yüksek kalite ve profesyonel mühendislik anlayışını bir araya getirerek işletmelere özel çözümler sunuyoruz.

Market, pastane, fırın ve gıda işletmelerinin ihtiyaçlarına özel pasta, baklava, ekmek, çikolata, sütlük ve içecek reyonları başta olmak üzere farklı ölçü ve tasarımlarda soğutmalı reyon ve dolaplar üretiyoruz.

Estetik, işlevsel, dayanıklı ve yüksek performanslı çözümler sunarken; teknik servis, bakım, onarım ve parça değişimi hizmetlerimizle satış sonrasında da müşterilerimizin yanında oluyoruz.

Modern Tasarım & Teknoloji
Özel Reyon Çözümleri
Hijyenik Muhafaza
Geniş Ürün Yelpazesi
Profesyonel Üretim & Servis
Yeni Nesil Soğutma Sistemleri

0 532 406 5368 | 0 212 210 4525
info@metropolsogutma.com.tr
Vatan Mah. Sinanpaşa Sok. Genç Sanayi
Sitesi No:1C Bayrampaşa / İstanbul

www.metropolsogutma.com.tr

metropolsogutma

METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

GELECEĞİ GÜNÜMÜZE TAŞIYAN
ÖZEL TASARIMLAR

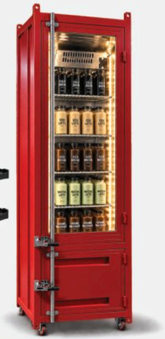
- YERLİ ÜRETİM
- YÜKSEK KALİTE
- MAKSİMUM SOĞUTMA
- TEKNİK SERVİS

YENİ ÜRÜNLERİMİZ

YENİ NESİL TASARIM, YÜKSEK PERFORMANS







SOĞUTMALI PASA ARABASI

Profesyonel üretim alanlarında standart, verimli ve güvenilir sonuçlar sunar.

KONTROLLÜ FERMANTASYON
0°C / +10°C sıcaklık aralığında kontrollü çalışma imkânı sunan sistem, fermantasyon sürecinin ihtiyaca göre yönetilmesini sağlar.

DİJİTAL KONTROL PANELİ
Sıcaklık ve nem değerlerini kolayca takip edin ve kontrol edin.

HOMOJEN HAVA SİRKÜLASYONU
İç fan sistemi sayesinde kabin içerisinde dengeli hava dağılımı sağlar.

NEM KONTROL SİSTEMİ
Hamurun kurumasını önlemeye yardımcı olarak fermantasyon koşullarının korunmasını destekler.

DAYANIKLI & HAREKETLİ TASARIM
Paslanmaz çelik gövdesi ve frenli endüstriyel tekerlekleriyle hijyenik, dayanıklı ve kolay hareket ettirilebilir kullanım sunar.

STANDART PASA ARABASI UYUMU
37×120 / 60×80 tepsilerle uyumlu kullanım seçeneğine sahiptir.

YENİ NESİL PASTA TEŞHİR SİSTEMİ

Ergonomi, erişilebilirlik ve estetiği tek bir profesyonel çözümde buluşturuyoruz.

MAKSİMUM ERİŞİM
Tam çekilebilir raf yapısı sayesinde ürünlerin tamamına kolay ve kontrollü erişim.

TAM ÇEKMELİ RAF SİSTEMİ
Rafların öne doğru tamamen hareket etmesi, servis ve ürün yerleşimini kolaylaştırır.

PROFESYONEL MEKANİZMA
Paslanmaz çelik ray sistemi, yoğun profesyonel kullanıma uygun uzun ömürlü kullanım sağlar.

HİJYENİK TASARIM
Tamamen dışarı alınabilen raflar, temizlik ve hijyen süreçlerini daha pratik ve kolay hale getirir.

MODÜLER ÇÖZÜM
İhtiyaca göre tasarlanan sistem Farklı ölçü, raf sayısı ve tasarım seçenekleriyle işletmenizin ihtiyaçlarına uyarlanabilir.

COLD COFFEE BOX

Soğuk kahve, içecek ve paketli ürünlerin ideal koşullarda muhafaza edilmesi ve etkileyici bir şekilde sergilenmesi için tasarlanmıştır.

- Güçlü endüstriyel soğutma
- Geniş ürün sergileme kapasitesi
- Dayanıklı ve sağlam gövde
- Profesyonel iç aydınlatma
- Modern ve dikkat çekici tasarım
- Kolay ürün erişimi ve düzenli teşhir

PASTA,ÇİKOLATA VE UNLU MAMÜL REYONLARI

HER İŞLETME İÇİN DOĞRU SOĞUTMA ÇÖZÜMLERİ





























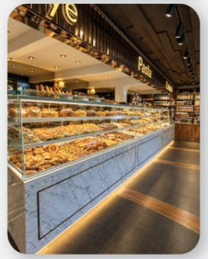






















METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

SOĞUTMALI
PASA ARABASI

Kontrollü mayalama.
Hassas sıcaklık.
Kusursuz sonuç.

Hamurun mayalanma sürecini sıcaklık ve nem kontrolüyle yöneterek üretimin her aşamasında standart ve kaliteli sonuçlar elde edin. Profesyonel mutfaklar ve fırınlar için tasarlanan Soğutmalı Pasa Arabası; dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, dijital kontrol paneli ve güçlü soğutma sistemiyle hamur süreçlerine profesyonel bir çözüm sunar.



PROFESYONELLER İÇİN TASARLANDI

ÖZELLİKLER

KONTROLLÜ SOĞUK FERMANTASYON
0°C / +10°C aralığında hassas sıcaklık kontrolüyle hamurun fermantasyon sürecini kontrollü şekilde yönetir.

HASSAS SICAKLIK AYARI
İhtiyaca göre sıcaklığı kolayca ayarlayarak farklı hamur türleri için ideal mayalama koşulları oluşturur.

KONTROLLÜ MAYALAMA
Hamurun mayalanma sürecini kontrollü şekilde ilerleterek üretimde standart, dengeli ve kaliteli sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur.

NEM KONTROL SİSTEMİ
İdeal nem seviyesini koruyarak hamurun yüzeyinin kurumasını önlemeye yardımcı olur.

DİJİTAL KONTROL PANELİ
Sıcaklık ve nem değerlerini kolayca takip ve kontrol etmenizi sağlar.

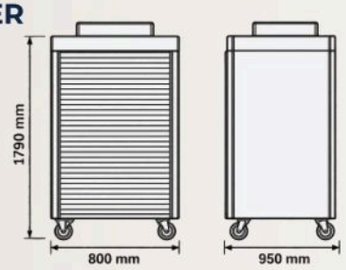
GÜÇLÜ HAVA SİRKÜLASYONU
Fanlı hava dolaşımı sayesinde kabin içerisinde homojen sıcaklık ve nem dağılımı sağlar.

PASLANMAZ ÇELİK GÖVDE
Hijyenik, dayanıklı ve profesyonel üretim alanlarına uygun sağlam yapı.

FRENLİ ENDÜSTRİYEL TEKERLEKLER
Kolay hareket ettirme, konumlandırma ve güvenli sabitleme imkânı sunar.

STANDART PASA ARABASI UYUMLULUĞU
37x120 / 60×80 standart pasa arabalarıyla uyumlu kullanım.

ÖLÇÜLER



DETAYLAR


Frenli endüstriyel tekerlekler


Yanlarda soğutma üniteleri


Paslanmaz çelik gövde

DAHA İYİ KALİTE | DAHA FAZLA VERİMLİLİK | DAHA İSTİKRARLI ÜRETİM

METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

ÜRETİMDEN SUNUMA, HER ADIMDA KONTROL

Doğru sıcaklık, ideal nem, profesyonel sonuç



HAMUR FERMANTASYON
SOĞUTMALI PASA ARABASI

Profesyonel fırın ve mutfakların hamur süreçleri için geliştirilen Soğutmalı Pasa Arabası, fermantasyon sürecini sıcaklık ve nem kontrolüyle yöneterek üretimde standart ve dengeli sonuçlar elde etmenize yardımcı olur.

0°C / +10°C hassas sıcaklık aralığı, kontrollü mayalama ve nem kontrol sistemi sayesinde hamurun ihtiyaç duyduğu ideal ortamı oluşturur. Güçlü hava sirkülasyonu kabin içerisinde homojen sıcaklık ve nem dağılımı sağlarken, dijital kontrol paneli tüm sürecin kolayca takip edilmesine ve ayarlanmasına imkân verir.

Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi ve frenli endüstriyel tekerlekleri ile profesyonel üretim alanlarına uyum sağlayan ürün, hareket ve konumlandırma kolaylığı sunar. 37×120 ve 60×80 standart pasa arabalarıyla uyumlu yapısıyla üretim süreçlerine pratik bir kullanım kazandırır.

Hamurunuzu değil, sürecinizi kontrol edin.

• Doğru sıcaklık • İdeal nem • Kontrollü mayalama • Standart üretim

METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

0 532 406 5368 | 0 212 210 4525
info@metropolsogutma.com.tr
Vatan Mah. Sinanpaşa Sok. Genç Sanayi
Sitesi No:1C Bayrampaşa / İstanbul

METROPOL
SOĞUTMA & DİZAYN

FERMANTASYONDA
YENİ NESİL TEKNOLOJİ

- Kontrollü mayalama
- Hassas sıcaklık
- İdeal nem

HAMURUN
EN İYİ HALİ
SİZİNLE



www.metropolsogutma.com.tr

metropolsogutma