

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

37x120 / 60x80 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 ÇEKİLMELİ 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.



PASTA, ÇİKOLATA VE UNLU MAMÜL REYONLARI

HER İŞLETME İÇİN DOĞRU SOĞUTMA ÇÖZÜMLERİ

