

Solution innovante pour l'éclairage des chambres froides

FRIGOLED

LED LIGHTING SYSTEMS FOR COLD STORAGE

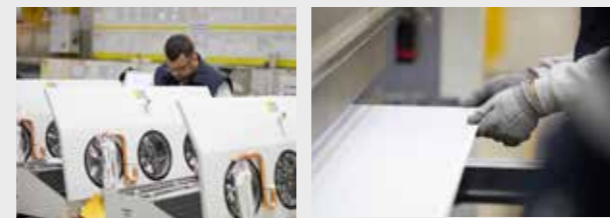
Les éclairages fluorescents normaux et compacts (lampes à économie d'énergie) utilisés dans les chambres froides sont remplacés par des armatures à LED.

La principale raison de ce remplacement est la diminution excessive de l'intensité de l'éclairage liée à la baisse de la température.

Vous pouvez obtenir votre projet d'éclairage sans aucun frais lorsque vous nous fournissez votre plan de chambre froide.

L'utilisation des systèmes d'éclairage à LED, qui sont maintenant utilisés dans de nombreuses applications, a été lancée pour les entrepôts frigorifiques pour la première fois dans le monde sous la marque FRIGOLED.

L'impact négatif de l'air froid apporte une contribution positive à l'éclairage à LED sous forme d'augmentation du cycle de vie.



- UNITÉS COMMERCIALES PREMIUM
- UNITÉS INDUSTRIELLES PREMIUM
- UNITÉS PRINCIPALES PREMIUM
- SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 2/3/4/5 AVEC COMPRESSEUR ALTERNATIF
- SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 3/4 AVEC COMPRESSEUR À VIS
- UNITÉS À DOUBLE RÉGIME

- UNITÉS DE REFRIGERATION
- UNITÉS DE CONGELATION À DOUBLE RÉGIME
- UNITÉS DE SÉRIE STANDARD
- SYSTEMES CENTRALISES STANDARDS 2/3/4/5 AVEC COMPRESSEUR ALTERNATIF
- SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 2/3/4/5 AVEC COMPRESSEUR ALTERNATIF ET CONDENSEUR À COQUE ET À TUBE



SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 2/3/4/5 AVEC COMPRESSEUR ALTERNATIF ET CONDENSEUR COQUE & TUBE



UNITÉS PRINCIPALES PREMIUM



SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 2/3/4/5 AVEC COMPRESSEUR ALTERNATIF ET CONDENSEUR À AIR



UNITÉS DE CONGELATION À DOUBLE RÉGIME



UNITÉS DE SÉRIE STANDARD



SYSTEMES CENTRALISES PREMIUM 3/4 AVEC COMPRESSEUR À VIS



UNITÉS DE REFRIGERATION AVEC HUMIDIFICATEUR



SYSTEME SPLIT PREMIUM AVEC COMPRESSEUR À VIS



FR

INNOVATION IN FOOD SECURITY

Systèmes d'étagères

RAFTEK

Dimensions			CODE	Dimensions			CODE
Longueur	Largeur	Hauteur		Longueur	Largeur	Hauteur	
90	36	160	RT0936ALP-D	90	46	160	RT0946ALP-D
100	36	160	RT1036ALP-D	100	46	160	RT1046ALP-D
110	36	160	RT1136ALP-D	110	46	160	RT1146ALP-D
120	36	160	RT1236ALP-D	120	46	160	RT1246ALP-D
130	36	160	RT1336ALP-D	130	46	160	RT1346ALP-D
140	36	160	RT1436ALP-D	140	46	160	RT1446ALP-D
150	36	160	RT1536ALP-D	150	46	160	RT1546ALP-D
160	36	160	RT1636ALP-D	160	46	160	RT1646ALP-D
170	36	160	RT1736ALP-D	170	46	160	RT1746ALP-D



Eloksal Kaplama Sayesinde Paslanmazlık Özelliği
Stainless Characteristic With Anodized Coating

90° rotating



Antalya Organize Sanayi Bölgesi
2.Kısım 21. Cd. No: 1 Antalya/Türkiye
tel +90 242 258 17 00 (10 line)
fax +90 242 258 17 09
www.cantekgroup.com



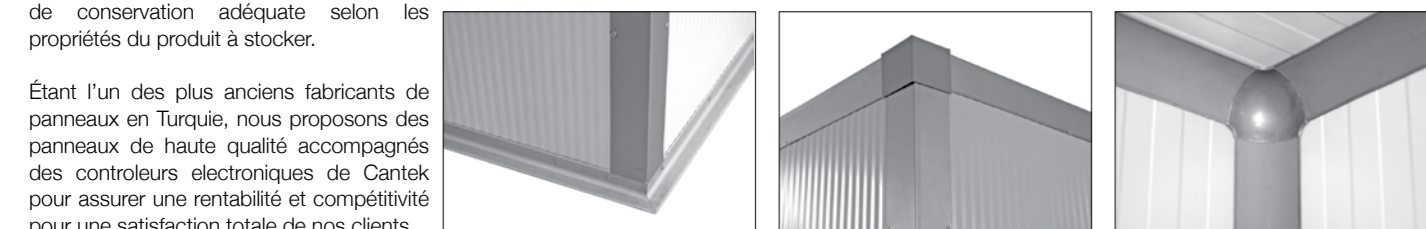
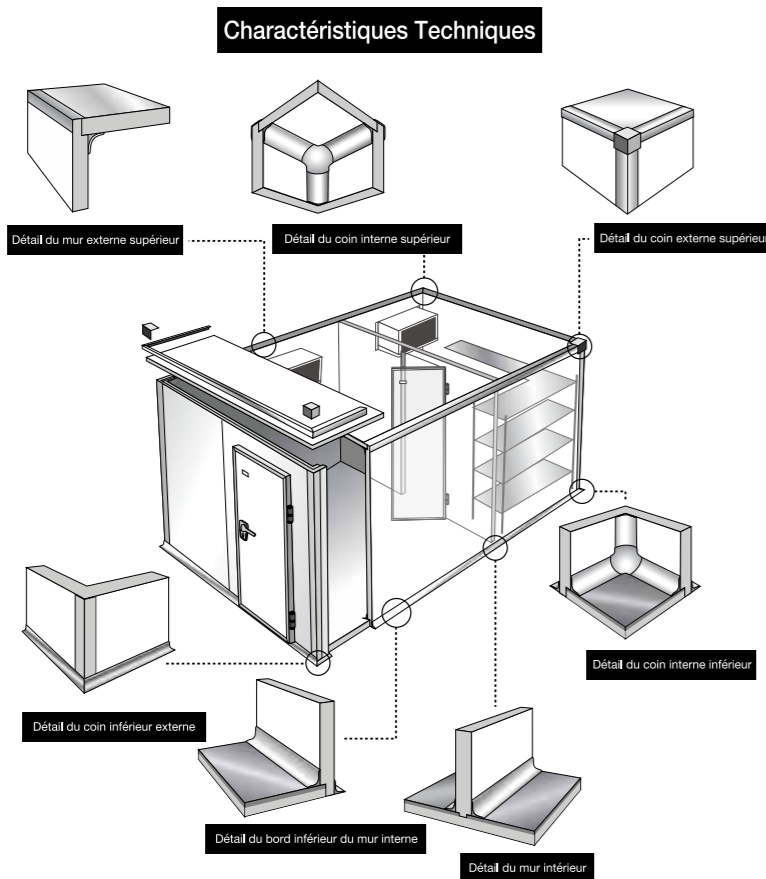
Panneaux d'isolation



Cantek Group est fabricant de panneaux d'isolation de verrouillage à cames pour les entrepôts frigorifiques depuis plus de 25 ans dans une fourchette variant de 60 mm jusqu'à 200 mm d'épaisseur et dont la capacité d'isolation est conforme aux normes mondiales.

Les entrepôts frigorifiques, bénéficiant d'un environnement fermé isolé, permet aux produits d'être stockés dans des conditions d'hygiène appropriées à la conservation de longue durée, et de haute qualité. Ces entrepôts sont conçus à partir de matériaux spécifiques et comprennent des techniques de conservation adéquate selon les propriétés du produit à stocker.

Étant l'un des plus anciens fabricants de panneaux en Turquie, nous proposons des panneaux de haute qualité accompagnés des contrôleurs électroniques de Cantek pour assurer une rentabilité et compétitivité pour une satisfaction totale de nos clients.

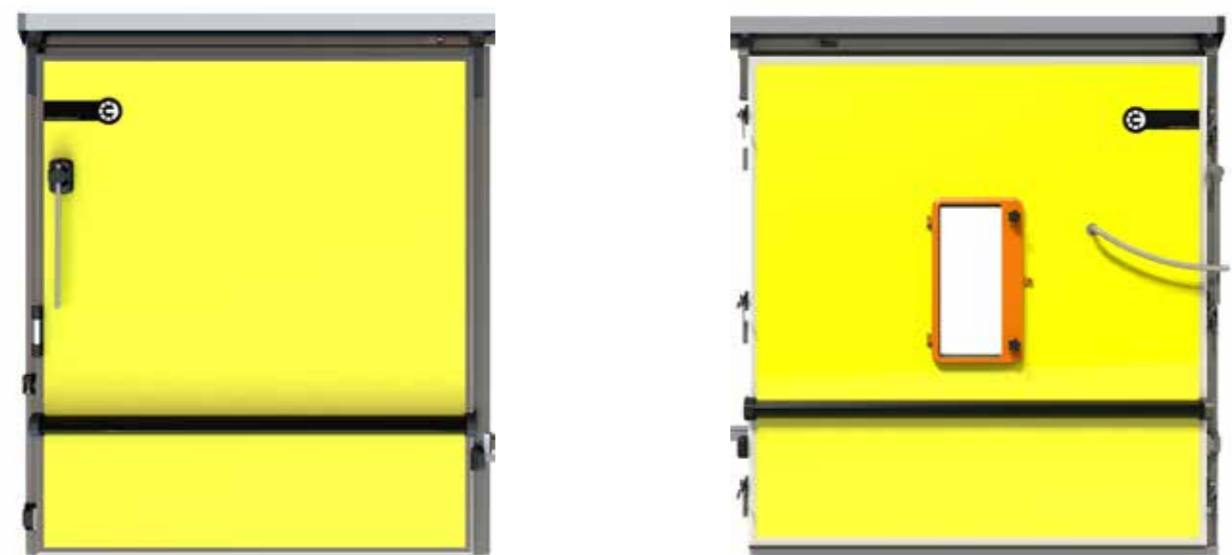


Portes de chambres froides

PASSAGE SECURISE FACILE À UTILISER LONGUE DUREE DE VIE ROBUSTE



PORTES ARTICULÉES (Série Premium) PORTES ARTICULÉES (Congélateur rapide) PORTES COULISSANTES MONORAIL



PORTES COULISSANTES PORTES COULISSANTES À ATMOSPHERE CONTROLEE



PORTES DE BUREAU PORTES VA-ET-VIENT



Technologies de la viande rouge



The art of red meat technologies

Cantek Red Meat est spécialisé dans la conception, la production et la livraison clés en mains des abattoirs et des usines de transformation de la viande rouge.

Dans le cadre du respect des normes mondiales, nous fournissons des projets sur mesure et garantissons le plus haut niveau de qualité et de valeur ajoutée à la viande rouge dans les abattoirs de bovins, d'ovins-caprins en fournissant les services suivants:

Conception et réalisation clé en main
Travaux de construction tels que: Infrastructure, superstructure, construction en acier et béton armé, électricité et autres.
Équipements d'abattoirs et systèmes d'enclos
Systèmes de traitement de la viande, systèmes avancés de traitement de la viande
Systèmes de refroidissement
Systèmes de congélation et de stockage de produits congelés
Systèmes d'étagères pour stockage à froid

Panneaux et portes hygiéniques isolés au polyuréthane
Transitions entre les passages et systèmes de contrôle des zones et domaines concernés
Tout le matériel nécessaire à l'hygiène
Systèmes d'éclairage à LED
Pose de faïence hygiéniques et industriels pour le sol.
Systèmes de surveillance des chambres froides grâce à la technologie avancée d'économie d'énergie "Octosense"



Contrôle - gestion des chambres froides et des économies d'énergie

OCTOPUSH
CLASSIC 83 - SERIES
standard refrigeration
management units



Gestion d'énergie



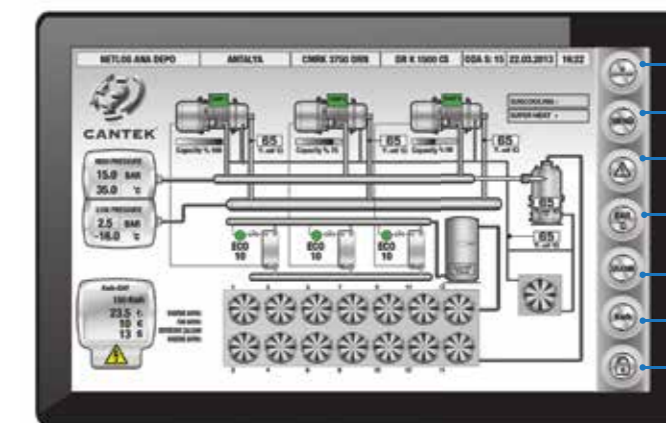
OCTOSENSE
Cold Storage Management Unit

Octosense™ moniteurs de gestion



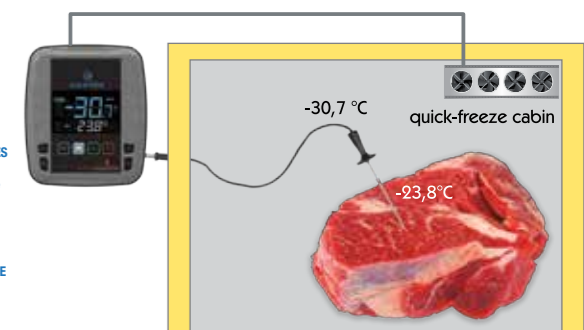
- Indicateur Marche / Arrêt
- Indicateur de mesure
- Curseur Haut / Bas
- Bouton fonctionnel
- Bouton de chargement
- Indicateur de température en temps réel
- Celsius / Fahrenheit
- Indicateurs de mesure
- Bouton d'activation / désactivation du système
- Bouton de dégivrage manuel
- Commutateur d'éclairage Marche / Arrêt
- Bouton de réglage de la température

OCTOPACK
Multi Compressor Management Unit



- CANTEX Sélection de Langue Maintenance
- MENU
- ALARME Historique d'Alarme
- GRAPHIQUES DE TEMPERATURE GRAPHIQUES DE PRESSION Graphique combiné d'aspiration et de force de pression
- SURVEILLANCE
- GRAPHIQUES DE CONSOMMATION D'ENERGIE
- MOT DE PASSE

OCTOFREEZE
Freezing Management Unit



Système de réfrigération avec contrôle atmosphérique

L'entreposage frigorifique avec des systèmes à atmosphère contrôlée se développe de plus en plus à travers le monde entier.

Ainsi, le niveau d'oxygène est réduit au minimum grâce à la technologie de pointe et donc l'atmosphère est contrôlée dans les entrepôts.

Par conséquent, l'augmentation du niveau de CO2 régule légèrement l'aspiration naturelle du fruit.

Dans ces types de chambres de stockage, des absorbeurs d'éthylène suppriment le gaz d'éthylène, qui est libéré par les fruits, provoquant rapidement le processus de vieillissement et est réprimé avec l'aide de

l'application des systèmes de 1 MCP résultant efficace.

Cantek, fabricant de portes frigorifiques à atmosphère contrôlée, fournit également des isolants, des humidificateurs à ultrasons, des capteurs d'humidité appropriés, apporte ainsi des solutions complètes au stockage des fruits et légumes frais : solution indispensable pour l'avenir.

Les stockages à atmosphère contrôlée qui doublent voire triplent la durée de stockage des pommes, des grenades, des raisins, des poires et des kiwis, permettent aux fabricants et aux commerçants de commercialiser le produit à un prix avantageux et de tirer parti de leurs efforts.



CANTEK