

GÜLDEM

endüstriyel soğutma



Right Solutions



www.guldem.com.tr



The right
solutions in cooling
technology.





Güldem Endüstriyel Soğutma olarak, soğutma ihtiyacı duyan tüm sektörler için güvenilir ve sürdürülebilir çözümler sunan bir iş ortağıyız. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını titizlikle analiz ederek, en uygun tasarım, mühendislik ve malzeme bileşenlerini bir araya getiriyor, ürün ve makinelerini güvenle soğutacak sistemler geliştiriyoruz.

Müşteri odaklı yaklaşımımızla, işletmelerin farklı soğutma ihtiyaçlarını ve kalite beklentilerini karşılayacak doğru çözümler üretiyoruz. Tecrübeli ve uzman ekibimizle, her müşterimizin gereksinimlerine en uygun, verimli ve güvenilir sistemleri tasarlıyoruz.

Bizimle iş birliği yapan firmalar, yatırımlarının emin ellerde olduğunu bilir. Özelleştirilmiş teknolojilerimiz ve sektöre özel çözümlerimiz sayesinde, müşteri memnuniyetini her zaman en üst seviyede tutmayı hedefliyoruz. Bu sayede müşterilerimizin rekabet gücünü artırıyor, onların büyümeye odaklanmasını sağlıyoruz.

Sektördeki bilgi birikimimiz ve güçlü tecrübemizle, Güldem markasını kalite ve güvenle özdeşleşmiş bir çözüm ortağı olarak konumlandırıyoruz. Doğru çözümlerimizle müşterilerimizin işine değer katıyor, uzun vadeli başarılarında yanlarında oluyoruz.

At Güldem Industrial Refrigeration, we are a reliable and sustainable solution partner for all sectors in need of cooling systems. By carefully analyzing our customers' needs, we bring together the most suitable design, engineering, and materials to develop systems that safely preserve their products and machinery.

With our customer-focused approach, we deliver the right solutions that meet various cooling requirements and quality standards of businesses. Our experienced and expert team designs efficient, reliable systems tailored to the specific needs of each customer.

Companies that collaborate with us know their investments are in safe hands. Through our customized technologies and sector-specific solutions, we aim to keep customer satisfaction at the highest level. In doing so, we help our customers enhance their competitive edge and focus on sustainable growth.

Thanks to our deep industry knowledge and solid experience, we position the Güldem brand as a trusted solution partner synonymous with quality and reliability. With our accurate and effective solutions, we add value to our customers' operations and stand by their side in achieving long-term success.

www.guldem.com.tr



MİSYON

MISSION

Endüstriyel soğutma sektöründe ilham veren çözümler sunmak; mühendislik gücümüzle müşterilerine değer katarken çalışan ve müşteri memnuniyetini öncelikli kılmak.

Providing inspiring solutions in the industrial cooling sector; adding value to our customers with our engineering power while prioritizing employee and customer satisfaction

VİZYON

VISION

Endüstriyel soğutmada yenilikçi çözümler sunarak, GÜLDEM kalitesiyle, dünya markası olmak

Becoming a world brand by offering innovative solutions in industrial cooling with GÜLDEM quality

DEĞERLERİMİZ

OUR CORE VALUES

Araştırmacıyız.

Her projeye merakla yaklaşır, müşterilerimizin ihtiyaçlarını en ince ayrıntısına kadar analiz ederiz. Doğru çözüme ulaşmak için bilgiyi sürekli araştırır, sektördeki gelişmeleri yakından takip ederiz.

Özenliyiz.

Yaptığımız işe titizlikle yaklaşırız. Üretimden montaja, satıştan servise kadar her aşamada kalite ve detaylara verdiğimiz önemle fark yaratırız.

Hızlıyız.

Zamanın değerini biliriz. İhtiyaca en uygun çözümü hızlıca üretir, servis ve destek süreçlerinde gecikmeye yer bırakmayız.

Takım çalışmasına inanırız.

Başarıyı birlikte üretiriz. Uzman ekibimizle koordineli, uyumlu ve destekleyici bir şekilde çalışır, müşterilerimizle de aynı takımın parçası gibi hareket ederiz.

Gelişime açığız.

Her gün daha iyisini yapma hedefiyle çalışırız. Hem bireysel hem kurumsal olarak gelişimi destekler, yeniliklere açık duruşumuzu sürdürürüz.

Özveriliyiz.

Müşteri memnuniyeti için gereken her adımı atar, sorumluluk almaktan çekinmeden işimize sahip çıkarız. Zor zamanlarda bile desteğimizi esirgemeyiz.

Dinamiğiz.

Değişen koşullara hızla uyum sağlarız. Esnek yapımız ve çevik iş modelimizle her duruma karşı hazırlıklıyız.

Yenilikçiyiz.

Teknolojiyi takip eder, ihtiyaçlara özgü yaratıcı çözümler geliştiririz. Soğutma sistemlerinde fark yaratan projelerimizle sektörümüze yön verimiz.

We are Inquisitive.

We approach every project with curiosity and care, analyzing our clients' needs in detail. We constantly seek knowledge and follow industry developments closely to offer the most accurate solutions.

We are Attentive.

We handle our work with precision. From production to installation, and from sales to after-sales service, our attention to detail and commitment to quality set us apart.

We are Fast.

We value time. We act quickly to deliver the most suitable solution and ensure timely support and service without delays.

We Believe in Teamwork.

We achieve success together. We work in harmony with our expert team and act as part of the same team with our clients.

We Embrace Growth.

We strive to be better every day. We support both individual and corporate development and maintain an open-minded approach toward innovation.

We are Dedicated.

We go the extra mile to ensure customer satisfaction. We take full ownership of our work and stand by our clients even during the toughest times.

We are Dynamic.

We adapt quickly to changing conditions. With our flexible structure and agile working model, we are always ready for any challenge.

We are Innovative.

We keep up with technology and develop creative, customized solutions. Our forward-thinking approach sets trends and adds value to the cooling systems industry.

TARİHÇE

HISTORY

- 1986 Biz, Güldem ailesi olarak yolculuğumuza 1986 yılında kurucumuz Abdurrahman Ardahan önderliğinde Gazcılar Caddesi'nde başladık. Soğutma üniteleri imalatı ile adım attığımız bu sektörde, yıllar içinde gelişerek bugünlere ulaştık.
- We, as the Güldem family, began our journey in 1986 under the leadership of our founder Abdurrahman Ardahan, starting the production of cooling units as a sole proprietorship on Gazcılar Street. Since then, we've grown steadily, shaping our expertise and identity in the industrial refrigeration sector.*
- 1995 1995 yılında, ilk chiller makinemizi üretilip devreye alarak, sektörümüzde teknolojik bir öncülüğe imza attık. Bu adım, vizyonumuzun ve mühendislik gücümüzün önemli bir göstergesi oldu.
- In 1995, we produced and commissioned our first chiller machine, marking a significant milestone that reflected our pioneering spirit and technological foresight.*
- 1996 1996'da Vişne Caddesi'nde kurduğumuz kendi tesisimizde üretime geçerek, daha güçlü bir altyapı ve artan kapasiteyle ilerlemeye devam ettik.
- In 1996, we moved into our own production facility on Vişne Street, enabling us to increase capacity and operate more efficiently.*
- 1998 1998 yılında kurumsallaşma sürecimize girerek faaliyetlerimizi Güldem LTD. çatısı altında sürdürmeye başladık. Bu adım, büyüyen yapıımızı daha sistemli hale getirmemizi sağladı.
- In 1998, we took a major step toward institutionalization by establishing Güldem LTD., which provided a solid foundation for our expanding operations.*
- 2005 2005 yılında kalite standartlarımızı belgelendirerek ISO 9001 sertifikamızı aldık. Müşteri memnuniyetini ve süreç verimliliğini esas alan bu belge, bizim için önemli bir dönüm noktası oldu.
- In 2005, we obtained our ISO 9001 certification, underlining our commitment to quality, customer satisfaction, and process improvement.*
- 2009 2009'da Kayapa Sanayi Bölgesi'nde kendi üretim tesisimize taşındık. Aynı zamanda Güldem Endüstriyel Soğutma A.Ş. ve Güldem LTD. ile hem üretim hem de servis hizmetlerini yürüterek bir grup firması haline geldik.
- In 2009, we relocated to our new manufacturing facility in the Kayapa Industrial Zone. By continuing operations under both Güldem Endüstriyel Soğutma A.Ş. and Güldem LTD., we became a group company, offering both manufacturing and after-sales services.*
- 2010 2010 yılında ikinci kuşak olarak bizler de bu yolculuğa dahil olduk. Aile şirketi geleneğimizi devam ettirme kararı alarak, hem köklerimize bağlı kaldık hem de geleceğe emin adımlarla ilerledik.
- In 2010, the second generation of our family joined the company, and we made a conscious decision to carry on the family business tradition—blending experience with a fresh vision for the future.*
- 2012 2012 yılında, soğuk hava depolarında kullanılan merkezi sistem soğutma ünitelerimizi üretmeye başladık. Bu sistemle daha yüksek verim ve kontrol sunarak müşterilerimizin operasyonel ihtiyaçlarına çözüm sunduk.
- In 2012, we began manufacturing central cooling systems used in cold storage facilities, offering our customers energy-efficient and high-performance solutions.*
- 2015 2015 yılında ilk yurtdışı chiller makinemizi başarıyla üretilip devreye aldık. Böylece uluslararası pazardaki varlığımızı güçlendirdik ve inovasyon konusundaki kararlılığımızı bir kez daha ortaya koyduk.
- In 2015, we successfully completed the production and commissioning of our first international chiller unit, reinforcing our presence in the global market and demonstrating our dedication to technological innovation.*

2016

2016 yılında IQF (Individually Quick Frozen) soğutma sistemlerini ürün gamımıza ekledik.

In 2016, we expanded our product range by introducing IQF (Individually Quick Frozen) cooling systems.

2017

2017'de iş süreçlerimizi dijitalleştirme hedefiyle Kurumsal Kaynak Planlama (ERP) sistemine geçtik. Aynı yıl salamuralı soğutma sistemlerimizi de devreye alarak ürün çeşitliliğimizi artırdık.

In 2017, we implemented an Enterprise Resource Planning (ERP) system to digitalize and optimize our operations. That same year, we also launched our brine cooling systems.

2018

2018'de ilk kez bir yurtdışı fuarına katılarak markamızı uluslararası alanda daha görünür kıldık.

In 2018, we participated in our first international trade fair, a pivotal step in strengthening our global visibility.

2019

2019 yılında gerçekleştirdiğimiz ilk yurtdışı depo kurulumu, küresel pazarlarda daha güçlü bir oyuncu olma hedefimize büyük katkı sağladı.

In 2019, we completed our first overseas cold storage installation, further solidifying our foothold in international markets.

2020

2020 yılında, ihracattaki performansımız sayesinde ihracat ödülüne layık görüldük. Bu başarı, global pazarlardaki etkinliğimizin bir kanıtı oldu.

In 2020, we were honored with an export award, recognizing our increasing influence and competitiveness abroad.

2022

2022'de freeze dryer (dondurarak kurutma) makinemizi üreterek teknolojik yetkinliğimizi bir adım öteye taşıdık.

In 2022, we developed and manufactured our first freeze dry machine, a testament to our expanding technological capability.

2023

2023 yılında üretim hattımıza sac işleme parkurunu ekledik. Bu yatırımla üretim kapasitemizi ve esnekliğimizi artırarak rekabet gücümüzü pekiştirdik.

In 2023, we added a sheet metal processing line to our production operations, increasing both our capacity and production flexibility—reinforcing our competitive edge.

2024

2024 yılında markalaşma yolculuğumuzda yeni bir sayfa açtık. Yurt dışı pazarlara özel geliştirilen Cooldem alt markamız ve chiller ürün grubumuza özel Chilledem markamız ile farklılaşarak sektördeki yerimizi daha da sağlamlaştırdık.

In 2024, we launched new sub-brands as part of our branding strategy. We introduced Cooldem for our international operations and Chilledem as a dedicated brand for our chiller product line, allowing us to better position ourselves in niche markets.

2025

2025 yılında, kurucumuz Abdurrahman Ardahan, soğutma sektörüne yaptığı katkılar nedeniyle Soğutma ve Mekanik Tesisat Mühendisleri Derneği (SOMTAD) tarafından Onur Ödülü'ne layık görüldü. Bu ödül, hem kurucumuzun hem de markamızın sektörde bıraktığı kalıcı izlerin bir göstergesi oldu.

In 2025, our founder Abdurrahman Ardahan received an Honor Award from the Association of Cooling and Mechanical Installation Contractors (SOMTAD) in recognition of his lifelong contributions to the refrigeration industry. This prestigious award reflects both his legacy and our company's lasting impact on the sector.

TODAY

Bugün, geçmişten aldığımız güç ve yeniliğe olan inancımızla yolumuza devam ediyoruz. Güldem olarak; sürdürülebilirlik, kalite, güven ve teknoloji ekseninde daha nice başarı hikayeleri yazmak için çalışıyoruz.

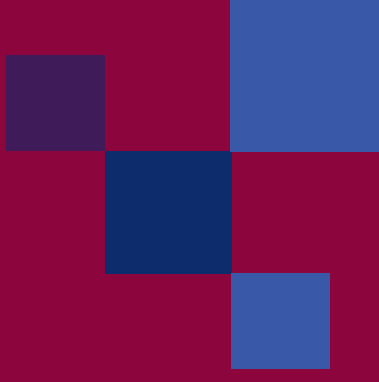
Today, we continue our journey with the strength of our roots and a passion for innovation. At Güldem, we remain committed to sustainability, quality, trust, and advanced technology—striving to write many more success stories in the years to come.





SOĞUK HAVA DEPOLARI

COLD STORAGE



A photograph of an industrial facility, likely a cold storage or processing plant. The image shows a long corridor with multiple large yellow doors. Each door is marked with a green number '3'. The doors are framed by blue metal structures. The floor is a light-colored, polished surface. The ceiling is white with recessed lighting. A blue and yellow striped safety barrier runs along the base of the doors. The overall scene is clean and well-maintained.

// Non Stop
Process Cooling
For Future **//**

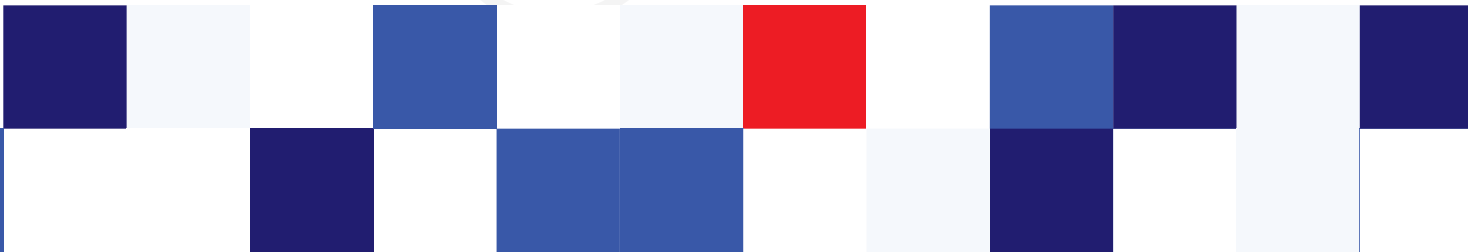
YAŞ MEYVE & SEBZE SOĞUTMA ÇÖZÜMLERİ

Fresh Fruit & Vegetable Cooling Solutions



Taze ürünlerin ömrünü uzatmak, kalitesini korumak ve doğru kapasite hesaplaması ile yüksek verim sağlamak. Müşterilerine hak ettikleri değeri daima gösteren, doğru çözümler odaklı bir şirketiz! Yıllardır sektörde kazandığımız tecrübe ile, yaş meyve ve sebzelerin taze kalmasını sağlamak için en uygun soğutma çözümlerini sunuyoruz. Müşteri ihtiyaçlarını doğru analiz ederek, en ideal tasarım, mühendislik ve malzemeyle hazırladığımız şoklama ünitelerimiz, ürünlerin kalitesini korur. Soğutma, ürünlerdeki metabolik aktiviteleri yavaşlatarak enzimatik reaksiyonları minimize eder ve ürünlerin raf ömrünü uzatırken kalite kaybını en aza indirir.

Extending the shelf life of fresh products, preserving quality, and ensuring high efficiency with accurate capacity calculations. We are a company focused on providing the right solutions and consistently demonstrating the value our clients deserve! With years of industry experience, we offer the most suitable cooling solutions to keep fresh fruits and vegetables fresh. By accurately analyzing customer needs, we design blast freezing units with the ideal materials and engineering to preserve product quality. Cooling slows down metabolic activities in the products, minimizes enzymatic reactions, and thus prolongs shelf life while minimizing quality loss.





// Non Stop
Process Cooling
For Future //

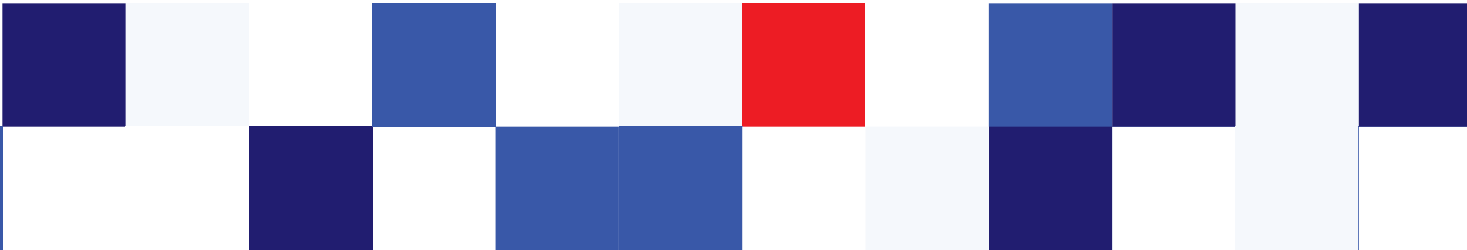
DONDURULMUŞ GIDA SOĞUTMA ÇÖZÜMLERİ

Frozen Food Cooling Solutions



Dondurulmuş gıda ürünlerinin güvenli depolanması ve yüksek verimlilik sağlanması. Soğutma ihtiyacı olan tüm sektörler için doğru çözümler sunan güvenilir bir iş ortağıyız. Yılların verdiği tecrübeyle, dondurulmuş gıda ürünlerinin kalitesini korumak için geliştirdiğimiz soğutma sistemlerimiz yüksek verim ve sürdürülebilirlik sağlar. Sistemde kullanılan yüksek performanslı soğutma sistemleri, ürünlerin sıcaklık dalgalanmalarına karşı güvenli bir şekilde depolanmasını sağlar.

Ensuring the safe storage of frozen food products with high efficiency and reliability. We are a trusted partner in the cooling industry, offering tailored solutions for the frozen food sector. With our years of experience, we provide cooling systems that preserve the quality of frozen food products. Our high-performance systems ensure optimal temperature management and reduce the risk of temperature fluctuations, which could negatively affect product quality. We design and implement systems that deliver high efficiency and reliability, keeping food products safe and maintaining their quality during storage.





// Non Stop
Process Cooling
For Future **//**

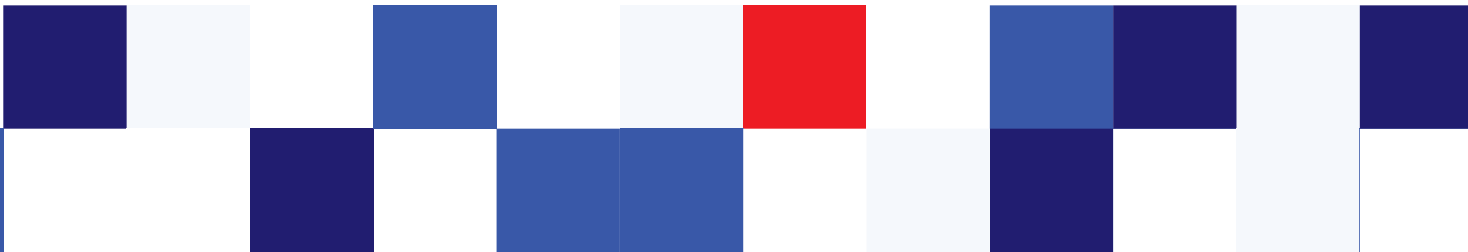
DONDURARAK KURUTMA SİSTEMLERİ

Freeze-Drying Systems for Food Products



Dondurarak kurutma teknolojisi, suyu, ürünün hücre yapısına zarar vermeden, vakum altında doğrudan buharlaştırır. Bu yöntem, ürünlerin besin değerini ve aromasını en iyi şekilde korur ve uzun süreli saklama imkanı sunar. Dondurarak kurutma, aynı zamanda mikrobiyolojik bozulmayı engeller. Bilimsel araştırmalara dayalı olarak geliştirdiğimiz bu sistemler, enerji verimliliği sağlamak için düşük sıcaklıkta çalışan vakum pompaları ve buharlaştırıcı sistemler kullanır. Ayrıca, bu teknoloji, gıda israfını azaltır ve çevresel etkileri minimuma indirerek doğa dostu bir yaklaşım sunar.

Freeze-drying technology offers an efficient method to preserve food products by removing moisture without compromising their nutritional value. This method involves freezing the product and then slowly reducing the pressure around it, allowing water to sublime without damaging the food's structure. Freeze-drying not only extends the shelf life of food but also preserves its flavor, texture, and nutritional integrity. This system also reduces food waste and energy consumption, providing a sustainable solution for long-term food storage. Based on scientific research and innovative engineering, our freeze-drying systems ensure maximum product preservation while minimizing environmental impact.





**“ Non Stop
Process Cooling
For Future ”**

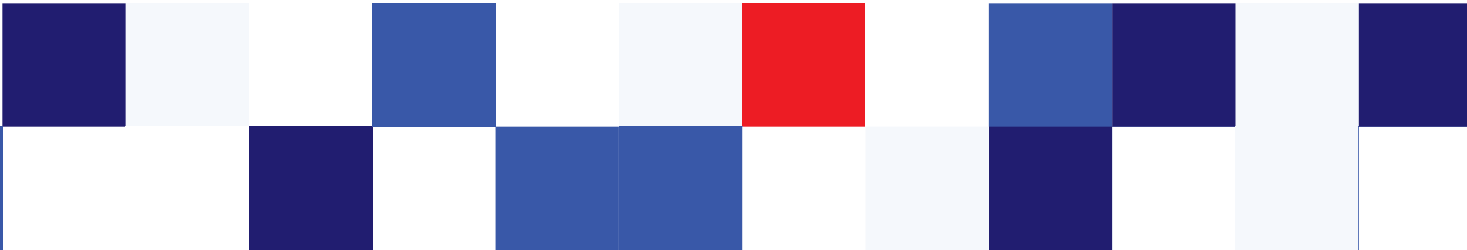
ET SOĞUTMA ve ŞOKLAMA ÇÖZÜMLERİ

Meat Cooling and Shock Freezing Solutions



Et ürünlerinin hijyenik koşullarda muhafazası, doğru kapasite hesaplaması ve mühendislik gücüyle güvence altına alınır. Etin tazeliğini ve güvenliğini sağlamak büyük bir titizlik gerektirir. Araştırmacı ve özenli yaklaşımımızla, her tür et ürünü için en uygun soğutma ve şoklama çözümlerini tasarlıyoruz. Şoklama, etin içindeki suyun hızlı bir şekilde donmasını sağlayarak etin hücre yapısını korur. Bu da etin çözündüğünde su kaybını azaltır ve tazeliğini uzun süre korur. Yüksek verimli şoklama ünitelerimiz, zorlu koşullarda dahi ürünlerinizi en kısa sürede soğutmak üzere tasarlanmıştır. Verimli soğutucu akışkanlar ve optimize edilmiş çift kademeli kompresörlerle donatılmış sistemlerimiz, maksimum performans ve enerji verimliliği sunar.

Hygienic storage of meat products, ensuring safety through accurate capacity calculations and engineering expertise. Ensuring the freshness and safety of meat products requires meticulous attention and technical expertise. With our research-driven and careful approach, we design the most suitable cooling and blast freezing solutions for all types of meat products. Thanks to our dynamic, team-oriented structure, we respond to projects quickly and effectively. The systems we have developed with a focus on innovation combine high efficiency with hygiene standards. Our high-efficiency blast freezing units are designed to rapidly cool your products, even under the most demanding conditions. Equipped with optimized two-stage compressors and energy-efficient refrigerants, our systems deliver maximum performance and energy savings.





// Non Stop
Process Cooling
For Future **//**

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SOĞUTMA SİSTEMLERİ

Milk and Dairy Products Cooling Systems

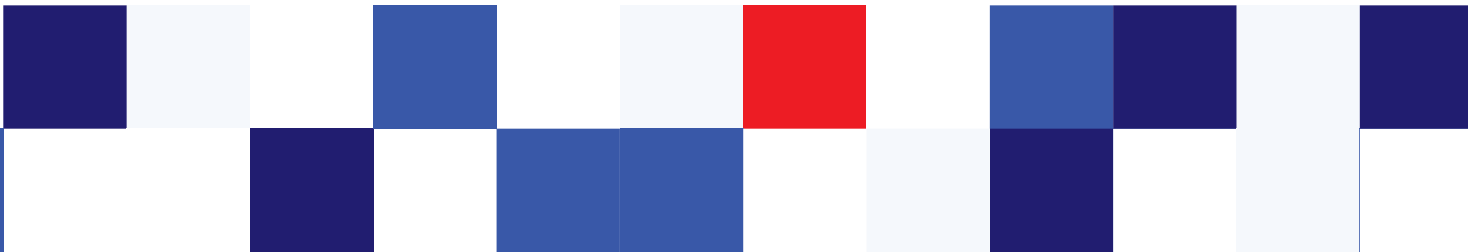


Sütün tazeliğini korumak için hijyenik, verimli ve çevre dostu soğutma çözümleri sunuyoruz. Süt ve süt ürünlerinin soğutulması, titizlikle yürütülmesi gereken bir mühendislik sürecidir. Gelişime açık, araştırmacı yapımız sayesinde her projeye özel ihtiyaçları analiz ediyor, doğru kapasite hesaplamalarıyla hijyenik ve yüksek verimli sistemler tasarlıyoruz.

Doğru çözümlerimiz sayesinde ürünlerinizde bakteriyel üremenin önüne geçiyor, besin değerinin korunmasını sağlıyoruz. Dinamik çalışma anlayışımızla değişen taleplere hızlı yanıt veriyor, müşterilerimizin güven duyduğu sürdürülebilir bir iş ortaklığı inşa ediyoruz.

We offer hygienic, efficient, and environmentally friendly cooling solutions to preserve the freshness of milk. The cooling of milk and dairy products is a delicate engineering process that requires precision. With our innovative and research-oriented approach, we analyze the specific needs of each project and develop hygienic, high-efficiency systems by accurately calculating the required capacity.

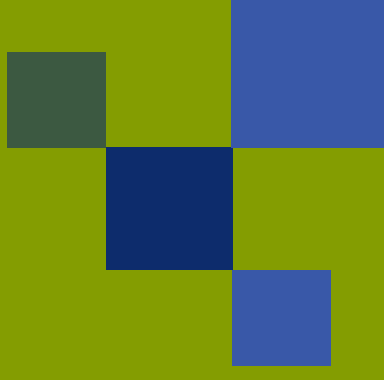
Our reliable solutions help prevent bacterial growth in your products and preserve their nutritional value. Thanks to our dynamic working approach, we respond quickly to changing needs and build lasting partnerships based on trust.







ÜRÜNLERİMİZ PRODUCTS



SPLIT SOĞUTMA GRUPLARI

Split Cooling Units



SOĞUTMA KAPASİTESİ 3-20 KW
3-20 KW COOLING CAPACITY



GH-M/L - S100/S700

Split soğutma gruplarımız, özellikle ticari alanlar ve küçük ölçekli işletmeler için yüksek performanslı ve kullanıcı dostu çözümler sunar. Tasarımlarımızda enerji verimliliği, sessiz çalışma ve uzun ömür öncelikli kriterlerdir. Kullanım kolaylığı, hızlı montaj ve pratik bakım avantajları ile öne çıkan bu sistemler, işletmenizin ihtiyaçlarına özel olarak doğru kapasiteyle özelleştirilir.

Soğuk ve donuk muhafaza odalarınız için ayrı ayrı tasarlanmış, freonlu iç ve dış ünitelerden oluşan split soğutma gruplarımız, yüksek verimli ve güvenilir soğutma sağlar. Her oda için bağımsız çözümler sunarak, enerji tasarrufunu ve operasyonel esnekliği bir araya getirir.

Our split refrigeration units offer high-performance and user-friendly solutions, especially ideal for commercial spaces and small-scale businesses. Designed with a focus on energy efficiency, quiet operation, and long lifespan, these systems stand out with their ease of use, quick installation, and low-maintenance structure. We determine the most suitable capacity for your needs and provide customized system solutions tailored to your operation.

Split refrigeration units are composed of indoor and outdoor units using Freon-based refrigerants, each designed specifically for your cold and frozen storage rooms. These systems deliver reliable and energy-efficient cooling, offering independent solutions for each room while maximizing operational flexibility and energy savings.

ENDÜSTRİYEL SOĞUTMA GRUPLARI

Industrial Cooling Units

GYH-M/L - S400/S5000

Endüstriyel soğutma sistemlerimiz, enerji verimliliği, düşük bakım maliyetleri ve uzun ömürlü performansı ile fark yaratır. Büyük ölçekli üretim ve depolama tesislerinin ihtiyaçlarına yönelik geliştirilen endüstriyel soğutma gruplarımız, yüksek performans ve dayanıklılığı bir araya getirir.

Yerinde gerçekleştirdiğimiz analizler doğrultusunda, doğru kapasite hesaplaması ve verimlilik hedefleri esas alınarak projeye özel mühendislik çözümleri sunuyoruz.

Soğutma Sıcaklık Aralıklarımız:

Taze Muhafaza: -5 °C ile +5 °C / Donuk Muhafaza: -22 °C ile -18 °C

Our industrial refrigeration systems stand out with energy efficiency, low maintenance costs, and long-lasting performance. Designed for large-scale production and storage facilities, our industrial refrigeration units combine high performance with durability.

Based on on-site analyses, we develop project-specific engineering solutions by accurately calculating the required capacity and targeting maximum efficiency.

Cooling Temperature Ranges:

Chilled Storage: -5 °C to +5 °C / Frozen Storage: -22 °C to -18 °C



SOĞUTMA KAPASİTESİ 20 KW ÜZERİ
COOLING CAPACITY OVER 20 KW



MERKEZİ SİSTEM GRUPLARI

Central Refrigeration Units



SOĞUTMA KAPASİTESİ 20-500 KW
20-500 KW COOLING CAPACITY



Merkezi soğutma gruplarımız, geniş hacimli soğuk hava depoları ve sanayi tesisleri gibi birden fazla alanın eş zamanlı soğutulmasını gerektiren uygulamalar için geliştirilmiş, merkezi bir üniteden beslenen sistemlerdir. Bu sistemler, aynı sıcaklık rejiminde çalışan birden fazla alan için, daha düşük enerji tüketimi ve daha uygun ilk yatırım maliyeti ile etkin çözümler sunar.

PLC kontrol üniteleri ve invertör teknolojisi ile donatılmış merkezi soğutma gruplarımız, yüksek enerji verimliliği, düşük işletme maliyetleri ve kesintisiz çalışma avantajı sağlar. Müşteri ihtiyaçlarına göre özelleştirilebilen bu sistemler, güvenilir ve sürdürülebilir soğutma çözümleri sunarak endüstriyel tesislerde maksimum performans sağlar.

Our central refrigeration units are designed for large-scale cold storage facilities and industrial plants where multiple areas require simultaneous cooling from a single central system. These systems offer efficient solutions by maintaining a uniform temperature across different zones, while reducing both energy consumption and initial investment costs.

Equipped with PLC controllers and inverter technology, our central refrigeration units ensure high energy efficiency, low operating costs, and non-stop cooling performance. Customizable to meet the specific needs of each client, these systems deliver safe, reliable, and sustainable refrigeration solutions for industrial applications.

DONDURARAK KURUTMA GRUPLARI

Freeze Dryers

Dondurarak, dondurulmuş gıda ürünlerinin ve diğer hassas malzemelerin su içeriğini, hücre yapısını bozmadan vakum altında buharlaştırarak uzaklaştırdığı bir teknolojidir. Bu sistem, ürünlerin besin değerini, aromasını ve dokusunu koruyarak, uzun süreli saklama imkanı sunar. Freeze dry soğutma, özellikle gıda, farmasötik ve biyoteknolojik ürünlerin depolanması için uygundur. Düşük sıcaklıkta çalışan bu sistemler, mikrobiyolojik bozulmayı engeller ve çevre dostu bir yaklaşım sunar. Dondurarak kurutma sistemlerimiz, yüksek verimlilik, düşük enerji tüketimi ve uzun raf ömrü sağlamak için optimize edilmiştir. Ayrıca, 7/24 servis desteğimizle sistemlerin sorunsuz çalışmasını garantiliyoruz.

Freeze drying is a technology that removes the moisture content of frozen food products and other sensitive materials under vacuum without damaging their cellular structure. This system preserves the nutritional value, aroma, and texture of products, offering long-term storage capabilities. Freeze dry cooling is particularly suitable for storing food, pharmaceutical, and biotechnological products. Operating at low temperatures, these systems prevent microbiological spoilage and offer an eco-friendly approach. Our freeze drying systems are optimized to ensure high efficiency, low energy consumption, and extended shelf life. In addition, we guarantee smooth operation with our 24/7 service support.



200-2000 KG / GÜN
200-2000 KG / DAY



ŞOK SOĞUTMA GRUPLARI

Blast Freezing Units



SOĞUTMA KAPASİTESİ 20-500 KW
20-500 KW COOLING CAPACITY



GYHL / S750-S6500

Şok soğutma gruplarımız, gıda ürünlerini en kısa sürede -35°C ila -40°C sıcaklıklara ulaştırarak hızlı ve etkili bir şekilde dondurmak için tasarlanmıştır. Bu süreçte ürünün hücre yapısını koruyarak, tazeliğini, lezzetini ve besin değerini en üst düzeyde muhafaza etmeyi hedefliyoruz.

Şok makinelerimiz sayesinde:

- Ürünlerinizi hızlı ve homojen şekilde donduruyoruz,
- Düşük enerji tüketimiyle işletme maliyetlerinizi azaltıyoruz,
- Hijyenik ve dayanıklı tasarımlarla gıda güvenliğinizi ön planda tutuyoruz.

Gıda güvenliğini odağımıza alarak, ürünlerinizin ilk andaki kalitesini korumanıza yardımcı olacak çözümler üretiyoruz.

Our blast freezing units are designed to rapidly bring food products down to temperatures between -35°C and -40°C, ensuring fast and efficient freezing. By preserving the cellular structure of the products, we maintain their freshness, taste, and nutritional value at the highest level.

With our blast freezing solutions, we:

- Freeze your products quickly and evenly,
- Help you reduce energy consumption,
- Ensure hygienic and durable designs that prioritize food safety.

With a strong focus on food safety, we develop customized solutions that help you preserve the original quality of your products from the very first moment.

ÇİFT REJİM SOĞUTMA GRUPLARI

Dual Temperature Units

Çift rejim soğutma gruplarımız, aynı soğutma ünitesiyle tek bir soğuk muhafaza odasında, ihtiyaca göre -18°C (donuk muhafaza) ya da +4°C (taze muhafaza) sıcaklıkta çalışabilen esnek sistemlerdir. Bu özellikleri, ürün yelpazesi geniş olan ve farklı sıcaklık ihtiyaçlarını tek bir tesiste karşılamak isteyen işletmeler için ideal bir çözüm sunar.

Güldem Soğutma olarak geliştirdiğimiz çift rejim soğutma grupları, yüksek verimlilikle çalışan, kolayca ayarlanabilen ve enerji tüketimini optimize eden sistemlerdir. Her iki sıcaklık rejiminde de istikrarlı performans gösteren makinelerimiz, hem depolama alanı tasarrufu sağlar hem de yatırım maliyetlerini düşürür.

Projeye özel mühendislik yaklaşımımızla, hem taze hem de donuk ürünlerinizin ideal koşullarda korunmasını sağlayacak çözümler geliştireyoruz.

Our dual-temperature refrigeration units offer the flexibility to operate at -18°C for frozen storage or +4°C for chilled storage, all within the same cold storage room. These systems are ideal for businesses that need to accommodate a wide product range and meet varying temperature requirements within a single facility.

At Güldem Soğutma, our dual-temperature refrigeration units stand out for their high efficiency, easy adjustability, and optimized energy consumption. These units deliver consistent performance at both temperature settings, allowing you to save on storage space while reducing investment costs.

With our project-specific engineering approach, we develop solutions that ensure the ideal preservation conditions for both fresh and frozen products.



SOĞUTMA KAPASİTESİ 20-500 KW
20-500 KW COOLING CAPACITY



SALAMURALI SOĞUTMA GRUPLARI

Brine Chiller Units



Güldem Soğutma olarak geliştirdiğimiz salamuralı soğutma makineleri, yalnızca salamura tanklarını değil, tüm tesisi etkili ve dengeli bir şekilde soğutacak kapasitede tasarlanmıştır. Yüksek verimlilik, düşük enerji tüketimi ve çevre dostu teknolojileriyle, sürdürülebilir üretim süreçlerine katkı sağlayacak ideal çözümler sunuyoruz.

Avantajlar:

- Tesis genelinde homojen soğutma
- Enerji tasarruflu ve çevreci sistemler
- Uzun ömürlü ve dayanıklı yapılar
- Kolay kullanım ve bakım

Soğutma gücümüzle çevreye duyarlı ve güçlü projeler için her zaman yanınızdayız.

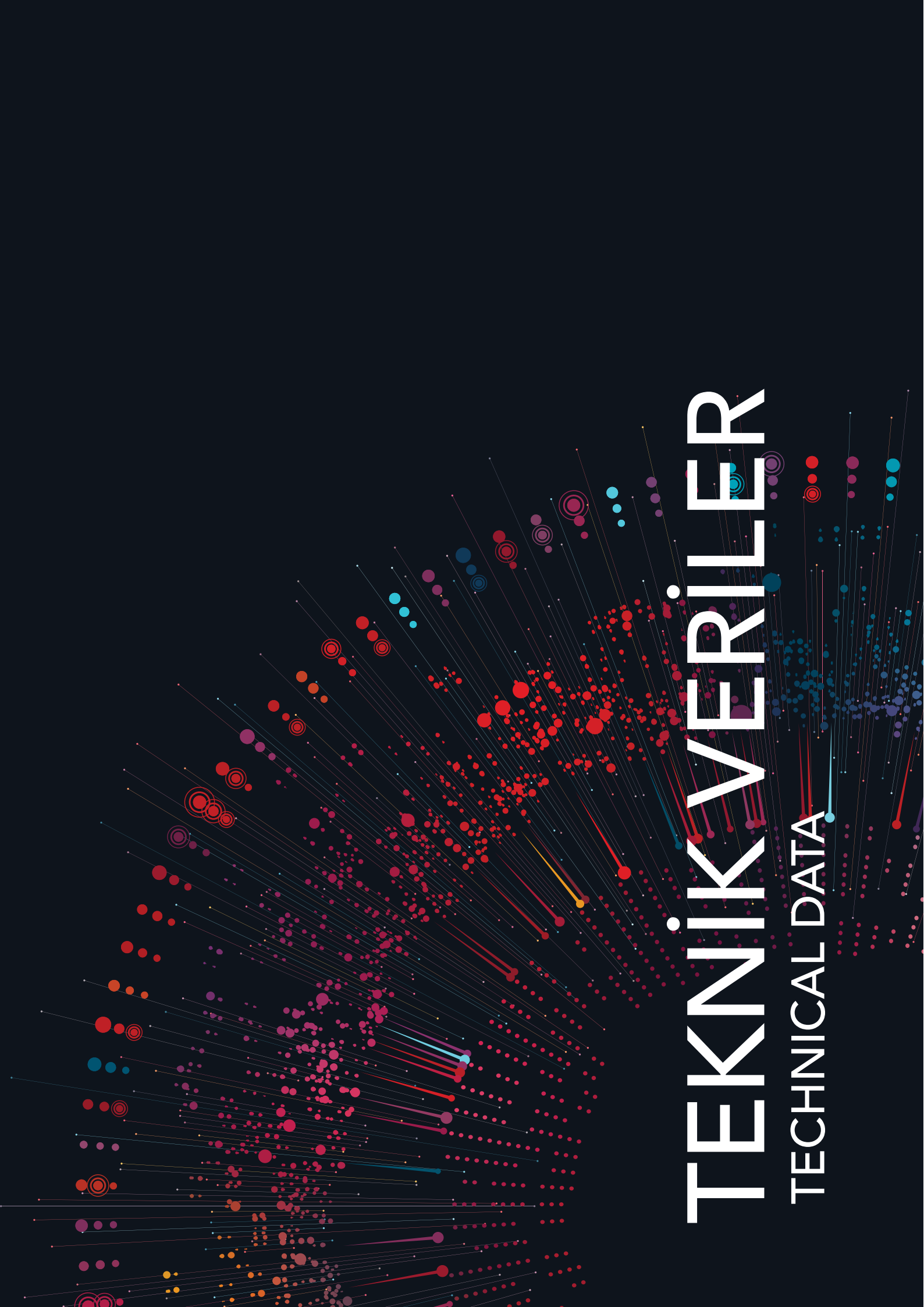
The brine chiller machines developed by Güldem Soğutma are designed to cool not only the brine tanks but the entire facility effectively and evenly.

With high efficiency, low energy consumption, and environmentally friendly technology, we offer ideal solutions for sustainable production processes.

Advantages:

- Homogeneous cooling throughout the facility
- Energy-efficient and eco-friendly systems
- Long-lasting and durable structures
- Easy to use and maintain

We are here to support your strong projects with cooling power that is environmentally conscious.

The background is a dark navy blue. It is filled with a complex network of thin, light-colored lines that crisscross the entire frame. Scattered throughout are numerous small, semi-transparent dots in various colors, including red, orange, yellow, green, blue, and purple. Some of these dots are arranged in small clusters or along the lines, creating a sense of depth and movement, reminiscent of a data visualization or a star map.

TEKNIKVERILER

TECHNICAL DATA

POZİTİF HERMETİK SCROLL SPLİT TİP KATALOG BİLGİLERİ
Positive Hermetic Scroll Split-Type Unit – Catalog Information

MODEL	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	"Soğutma Kapasitesi (-10/45 °C) (Watt)"	"Elektrik Tüketimi (-10/45 °C) (kW)"	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/ Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GHM/S/200	3.510	2,08	2,00	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/250	4.120	2,46	2,00	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/350	5.670	3,34	2,75	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/400	6.820	4,12	2,75	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/500	8.250	5,22	3,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/600	10.260	7,03	3,50	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/700	10.940	7,15	3,50	380/3/50	-5/+5 °C

POZİTİF HERMETİK PİSTONLU SPLİT TİP KATALOG BİLGİLERİ
Positive Hermetic Reciprocating Split-Type Unit – Catalog Information

MODEL	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	Soğutma Kapasitesi (-10/45 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-10/45 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/ Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GHM/S/100	1.731	1,23	1,20	220/1/50	-5/+5 °C
GHM/S/150	2.385	1,76	1,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/200	2.634	1,69	1,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/250	3.303	1,99	1,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/300	3.968	2,16	2,00	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/350	4.795	2,54	2,00	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/400	5.973	3,43	2,75	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/500	7.451	4,49	3,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/600	8.202	4,78	3,20	380/3/50	-5/+5 °C
GHM/S/700	9.548	6,74	3,50	380/3/50	-5/+5 °C

NEGATİF HERMETİK SCROLL SPLİT TİP KATALOG BİLGİLERİ
Negative Hermetic Scroll Split-Type Unit – Catalog Information

MODEL	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	Soğutma Kapasitesi (-25/45 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-25/45 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/ Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GHL/S/200	1.570	1,68	1,80	380/3/50	-18 °C
GHL/S/250	2.010	2,06	1,80	380/3/50	-18 °C
GHL/S/300	2.360	2,39	3,00	380/3/50	-18 °C
GHL/S/400	3.430	3,93	3,85	380/3/50	-18 °C
GHL/S/500	4.130	5,00	3,85	380/3/50	-18 °C
GHL/S/600	4.930	5,59	4,80	380/3/50	-18 °C

NEGATİF HERMETİK PİSTONLU SPLIT TİP KATALOG BİLGİLERİ
Negative Hermetic Reciprocating Split-Type Unit – Catalog Information

MODEL	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	Soğutma Kapasitesi (-25/45 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-25/45 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/ Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GHL/S/250	1.015	1,28	1,80	380/3/50	-18 °C
GHL/S/350	1.841	1,76	1,80	380/3/50	-18 °C
GHL/S/400	2.799	2,43	3,00	380/3/50	-18 °C
GHL/S/500	3.429	2,89	3,85	380/3/50	-18 °C
GHL/S/600	3.775	3,59	3,85	380/3/50	-18 °C
GHL/S/700	4.809	4,88	4,80	380/3/50	-18 °C

**POZİTİF YARI HERMETİK KOMPRESÖR
ENDÜSTRİYEL TİP KATALOG BİLGİLERİ**
Positive Semi-Hermetic Compressor Industrial Type – Catalog Information

MODEL	INDOOR UNITS QTY.	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	İç Ünite Adeti	Soğutma Kapasitesi (-8/40 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-8/40 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GYHM/S/400	1	11.800	5,37	4,20	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/500	1	14.190	7,08	5,60	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/700	1	16.780	8,35	5,60	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/750	1	19.460	10,03	6,30	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1000	1	22.740	10,97	8,40	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1000	2	22.740	9,91	8,40	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1200	1	26.490	12,43	8,40	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1200	2	26.490	13,11	11,20	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1500	1	30.580	15,35	10,80	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/1500	2	30.580	15,35	11,20	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2000	1	35.510	16,95	10,80	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2000	2	35.510	16,95	11,20	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2200	1	40.370	18,66	15,00	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2200	2	40.370	20,02	12,60	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2500	1	46.230	20,33	13,60	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/2500	2	46.230	21,69	16,80	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3000	1	51.890	23,13	17,00	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3000	2	51.890	24,49	16,80	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3200	1	56.230	29,73	18,24	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3200	2	56.230	25,92	24,40	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3400	1	61.960	32,46	21,28	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3400	2	61.960	30,01	21,60	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3500	1	67.910	34,74	21,28	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/3500	2	67.910	30,93	29,28	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/4000	1	75.400	39,89	28,28	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/4000	2	75.400	34,81	32,40	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/4500	2	81.840	37,00	38,88	380/3/50	-5/+5 °C
GYHM/S/5000	2	92.570	41,52	27,20	380/3/50	-5/+5 °C

ÇİFT REJİM YARI HERMETİK
ENDÜSTRİYEL TİP KATALOG BİLGİLERİ
Dual-Temperature Semi-Hermetic Compressor Industrial Type –Catalog Information

MODEL	INDOOR UNITS QTY.	CAPACITY	POWER	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	İç Ünite Adeti	Soğutma Kapasitesi (-8/40 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-8/40 °C) (kW)	Soğutma Kapasitesi (-25/40 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-25/40 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kay- nağı (V/Ph/ Hz)	Oda Sıcaklığı
GYHM/S/400	1	11.800	6,24	5.030	6,24	7,80	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/500	1	14.190	7,08	6.110	7,08	7,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/700	1	16.780	8,35	7.290	8,35	7,70	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/750	1	19.460	9,35	8.470	9,35	12,80	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1000	1	22.740	10,97	9.880	10,97	10,50	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1000	2	22.740	11,65	9.880	11,65	13,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1200	1	26.490	12,43	11.900	12,43	11,55	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1200	2	26.490	11,37	11.900	11,37	16,08	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1500	1	30.580	15,35	14.130	15,35	13,50	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/1500	2	30.580	15,35	14.130	15,35	14,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2000	1	35.510	16,95	16.190	16,95	14,85	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2000	2	35.510	16,95	16.190	16,95	15,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2200	1	40.370	18,66	18.150	18,66	25,92	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2200	2	40.370	20,02	18.150	20,02	21,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2500	1	46.230	20,33	20.690	20,33	28,90	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/2500	2	46.230	21,69	20.690	21,69	21,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3000	1	51.890	28,30	23.400	28,30	30,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3000	2	51.890	24,49	23.400	24,49	23,10	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3200	1	56.230	29,73	25.190	29,73	30,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3200	2	56.230	25,92	25.190	25,92	23,10	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3400	1	61.960	32,46	28.790	32,46	30,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3400	2	61.960	30,01	28.790	30,01	27,00	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3500	1	67.910	37,37	30.360	37,37	40,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/3500	2	67.910	32,29	30.360	32,29	29,70	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/4000	1	75.400	39,89	34.180	39,89	40,40	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/4000	2	75.400	34,81	34.180	34,81	51,84	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/4500	2	81.840	37,00	36.790	37,00	57,80	380/3/50	-18/+4 °C
GYHM/S/5000	2	92.570	51,86	42.510	51,86	54,72	380/3/50	-18/+4 °C

DONUK YARI HERMETİK
ENDÜSTRİYEL TİP KATALOG BİLGİLERİ
Frozen-Storage Semi-Hermetic Compressor Industrial Type-Catalog Information

MODEL	INDOOR UNITS QTY.	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	İç Ünite Adeti	Soğutma Kapasitesi (-25/40 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-25/40 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GYHL/S/400	1	5.030	3,91	5,60	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/500	1	6.110	5,39	5,60	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/700	1	7.290	5,19	8,04	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/750	1	8.470	6,77	7,00	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1000	1	9.880	7,55	7,70	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1000	2	9.880	7,17	11,20	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1200	1	11.900	8,96	10,50	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1200	2	11.900	9,64	11,20	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1500	1	14.130	11,24	10,80	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/1500	2	14.130	9,50	16,08	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/2000	1	16.190	12,39	13,50	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/2000	2	16.190	12,39	14,00	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/2200	1	18.150	13,65	14,85	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/2200	2	18.150	13,65	15,40	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/2500	2	20.690	15,14	15,40	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/3000	2	23.400	17,69	21,00	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/3200	2	25.190	18,85	21,00	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/3400	2	28.790	20,43	34,16	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/3500	2	30.360	22,20	23,10	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/4000	2	34.180	23,82	39,04	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/4500	2	36.790	26,94	29,70	380/3/50	-18 °C
GYHL/S/5000	2	42.510	30,18	51,84	380/3/50	-18 °C

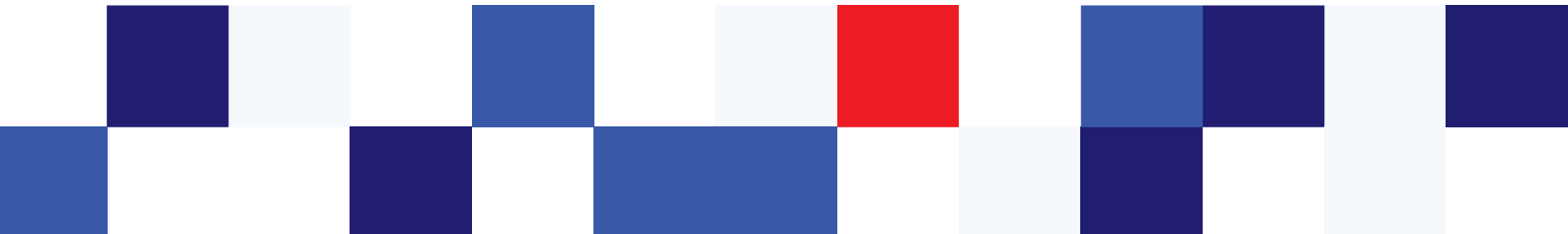
DONUK YARI HERMETİK ŞOK TİP KATALOG BİLGİLERİ
Frozen-Storage Semi-Hermetic Compressor Shock Type - Catalog Information

MODEL	INDOOR UNITS QTY.	CAPACITY	POWER	DEFROST POWER	POWER SUPPLY	ROOM TEMPERATURE
Model	İç Ünite Adeti	Soğutma Kapasitesi (-40/40 °C) (Watt)	Elektrik Tüketimi (-40/40 °C) (kW)	Defrost Gücü (kW)	Güç Kaynağı (V/Ph/Hz)	Oda Sıcaklığı
GYHL/S/750-ŞOK	1	4.470	6,14	7,60	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/1000-ŞOK	1	6.980	8,20	7,60	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/1500-ŞOK	1	12.990	15,58	14,90	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/2000-ŞOK	1	18.430	18,92	17,40	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/2500-ŞOK	1	19.870	21,32	14,90	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/3000-ŞOK	1	23.250	23,94	26,10	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/3500-ŞOK	1	24.990	27,36	22,20	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/4000-ŞOK	1	26.070	27,99	22,20	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/5000-ŞOK	1	31.560	28,62	34,50	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/6000-ŞOK	1	36.130	35,57	37,20	380/3/50	-35 °C
GYHL/S/6500-ŞOK	1	40.260	38,81	37,20	380/3/50	-35 °C

REFERANSLARIMIZ

Our references





The right
solutions in cooling
technology.





GÜLDEM
endüstriyel soğutma

GÜLDEM ENDÜSTRİYEL SOĞUTMA A.Ş.

Kayapa San. Böl. Mavi Cad. No: 25 Nilüfer / BURSA - TÜRKİYE
Tel: +90 (224) 493 26 46 Fax: +90 (224) 493 20 76

www.guldem.com.tr guldem@guldem.com