

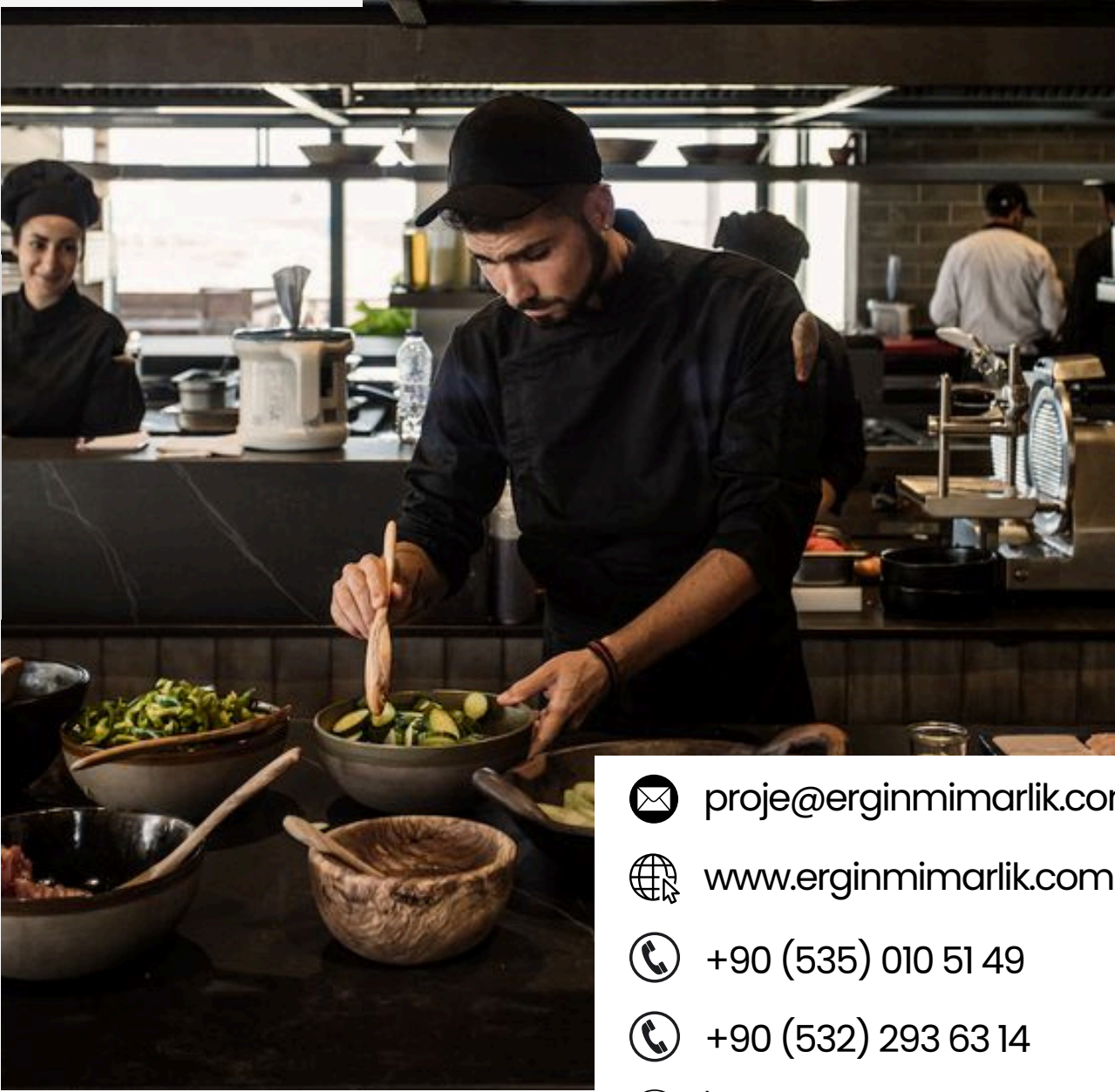


Erginler

TASARIM AKLI

Mimari &
Mühendislik

2024



Utilitas (Yararlılık)
Firmitas (Sağlamlık)
Venustas (Güzellik)

✉ proje@erginmimarlik.com

🌐 www.erginmimarlik.com

☎ +90 (535) 010 51 49

☎ +90 (532) 293 63 14

📍 İstiklal Cad. Grand Pera
No: 56/58 Kat: 3 D: 5 Beyoğlu / İST





Mimari Tasarım

Erginler Mimarlık, 2017 yılında İstanbul'da kurulmuş mimari, iç mimari tasarım, mühendislik ve uygulama hizmetleri sunan bir mimarlık ofisidir. Tasarım süreçlerinde yaratıcılığı ön planda tutarak, sadelik ve işçilikte öne çıkan detaylara odaklanmaktadır.



Süpermarket



Et İşleme Tesisi **Tavuk İşleme Tesisi** **Sakatat İşleme Tesisi**



İç Mimari Tasarım

Fikirlerin Yetenek İle Buluştuğu Yer

Bar Bankosu



Restaurant



Patisserie



Steak House



Coffee Shop

Endüstriyel Zemin Uygulamaları



Mühendislik

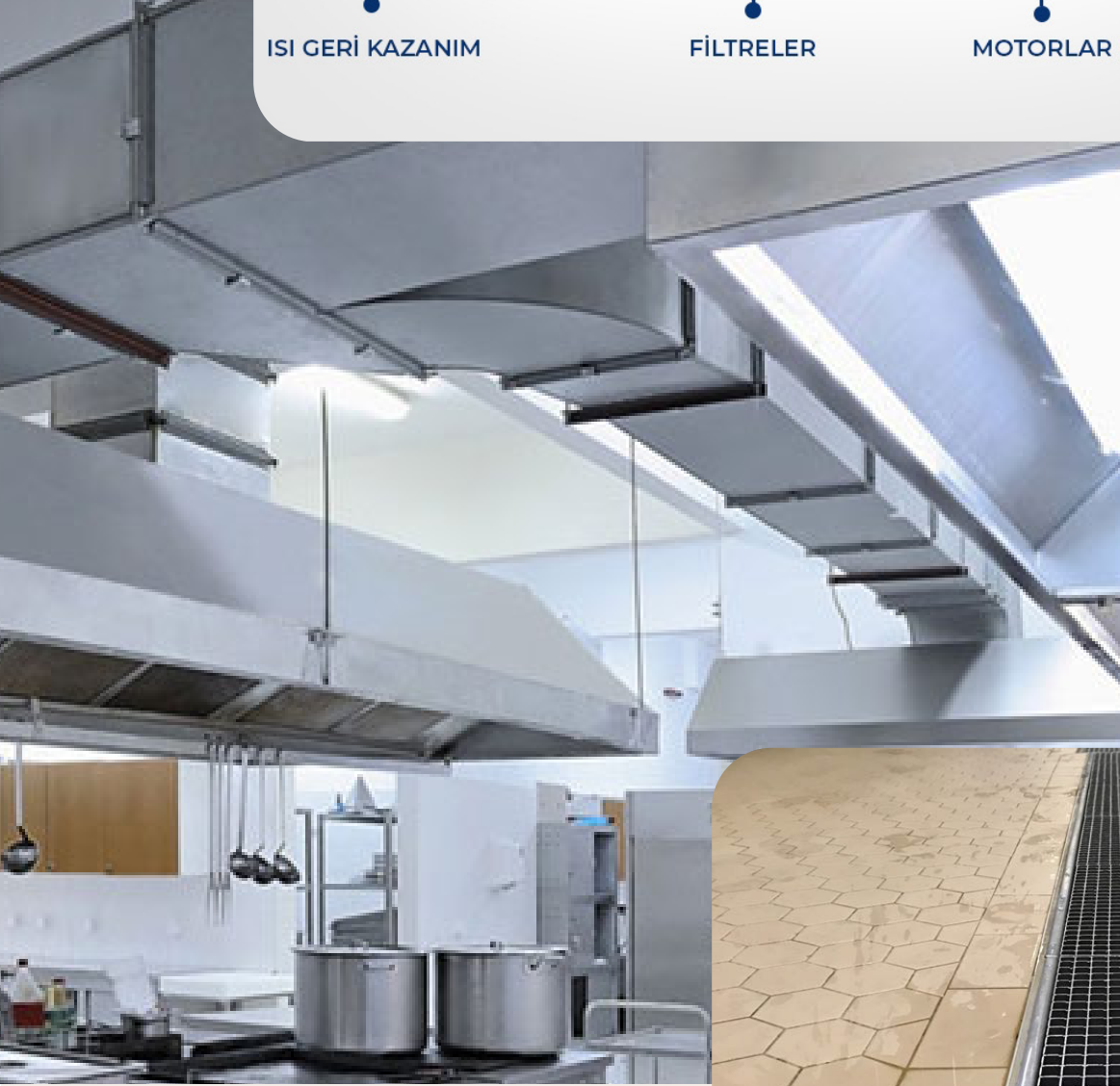
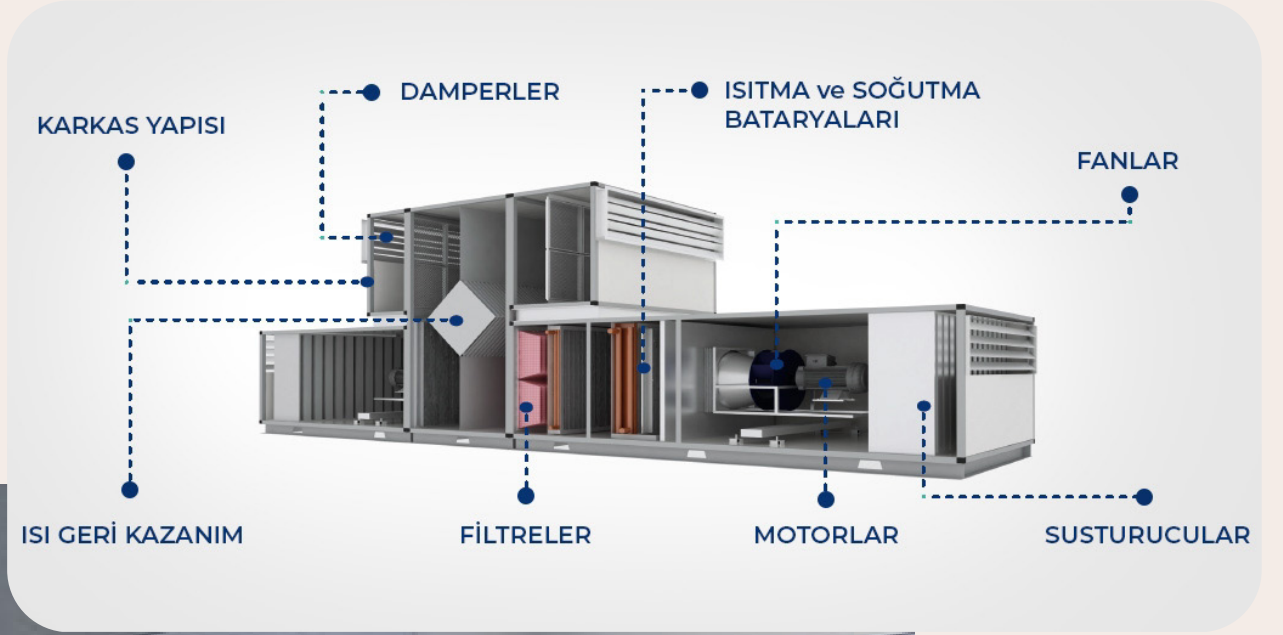


Yangın Söndürme Sistemleri

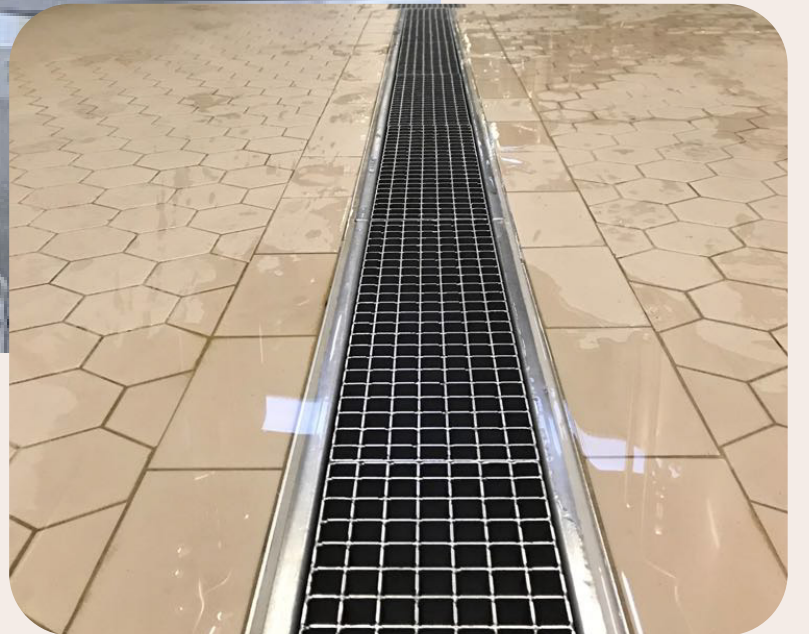
Mekanik Tesisat; yapı, inşaat, endüstriyel tesis işlerinde yaşam standartlarını ve konforu arttırmaya yönelik yapılan ve yapının iç sistemini oluşturan

bileşenlerin bütünü kapsar. Dolayısıyla her bir sistemin birbiriyle uyumlu ve birbirini destekler olarak çalışıp, toplam kaliteyi oluşturması önem kazanmaktadır.

İklimlendirme Klima Santralleri



Havalandırma Sistemi



Paslanmaz Yer Süzgeci

Yapı ve tesislerin diğer mekanik ve her türlü ısı donanımı ile ilgili plan, proje, resim, hesap ve ihale dosyasının hazırlanması ve bunların uygulanması ile ilgili her türlü teknik denetim ve kontrollük hizmetlerinin kanun ve yönetmeliklere, tekniğin ve mesleğin genel ilke ve çıkarlarına uygun olarak uyum ve birlik içinde yapılmasıdır.

empinox



CE



Profesyonel Mutfaklar



Bar Tezgahları



Fast Food Restaurantlar



Hazırlık Mutfakları

İstiklal Caddesi Grand Pera No: 56/58 Kat: 3
Daire: 5 Beyoğlu / İstanbul

www.empinox.com
proje@empinox.com

+90 (532) 293 63 14
+90 (535) 010 51 49

Çözüm Ortağımız

ALIKAR[®]
SOĞUTMA CİHAZLARI

Soğuk Oda

empinox

Profesyonel Mutfaklar

Gıda sektörü soğuk oda konusunda en fazla ihtiyaç duyulan sektörlerden biridir. Gıda ürünlerinin saklama koşullarının belli bir ısı seviyesinde tutulması gerekmektedir. Bu nedenle saklama koşullarının doğru sağlanabilmesi oldukça önem arz etmektedir. Kurulumunu ve üretimini yaptığımız soğuk odalar -22 ile +12 sıcaklık seviyesine göre ayarlanabilmektedir. Uzun ömürlü gıdalar için soğuk odaların kullanımı günümüzde sıklıkla tercih edilmektedir.



Et Hazırlık Oda



-40 Şok Oda



Depolama Raf Sistemleri



ERGİNLER
MİMARLIK &
MÜHENDİSLİK

empinox
Profesyonel Mutfaklar

Açık Büfe Servis Hatları



Kokteyl / İçecek Bar



Snack Bar



Banket Mutfak

