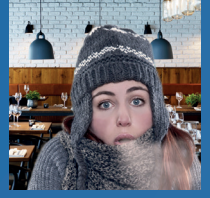






Müşteri Üşümesin

Restoran bölümündeki müşterinin, hava akımından kaynaklı konforu gözden kaçırılmamalıdır. Doğru projelendirme ile dışarıdan restorana hava akışı minimize edilmiş ve müşteri konforu sağlanmış olur.



Davlumbaz Toplasın

Bilinenin aksine davlumbaz havayı çekmez, toplar. Mutfak havalandırma projeleri tekniğine uygun yapılırsa türbülans oluşmaz ve optimum egzoz yapılabilir.



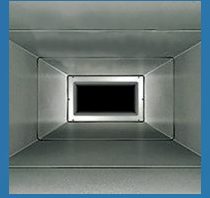
Baca Kokması

Endüstride atık partikül içeren hava, doğru seçilmiş ürünün doğru uygulaması ve servisi sonrası egzoz edildiğinde çevresel hava kirliliğine neden olmaktan çıkar.



Kanalların Hijyeni

Endüstriyel mutfaklarda uygulanacak doğru sistem ile kanalların yağlanma sonucu bakterilerin yaşam alanı olmaları önlenirken ekstra koku salınımının da önüne geçilebilir.



Müşteri Kokmasın

Doğru projelendirme ile açık mutfaklarda dahi mutfaktan restoran kısmına koku ulaşması önlenerek müşterinin konforu sağlanabilir.



Aşçı Üşümesin

Mutfak davlumbaz egzozu yapılırken taze hava şartlandırılması ve tekniğe uygun mahale verilmesi ile çalışanların kış aylarında sağlık sorunları yaşaması önenebilir.



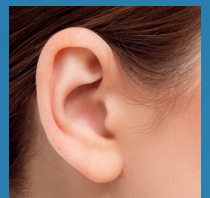
Minimize Yangın

Endüstriyel mutfaklarda kullanılan pişiriciler yangın riski oluşturmaktadır. Özellikle kömürlü pişiriciler "kontrollü çıkarılmış yangın" olarak tanımlanabilir. Doğru ve zamanında yapılmış bakım ile minimize edilebilir.



Düşük Ses

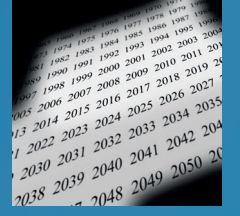
Fan ve kanalların tekniğine uygun seçimi, motor devirleri ve kanal içi hava taşıma hızlarına bağlı olarak oluşabilecek rahatsız edici ses sorunu minimize edilebilir.





Uzun Ekonomik Ömür

Endüstriyel mutfaklarda kullanılan havalandırma ekipmanları ağır yük altında çalışmaktadır. Seçilen ekipmanların kaliteli olması ve doğru bakım yapılması ile ekonomik ömürleri uzun olacaktır.



Hızlı Servis

Mutfak durursa servis de durur dolayısıyla servis hizmetinin en kısa sürede verilerek sorunun öncelikle giderilmesi gerekmektedir.



Enerji Tasarrufu

Endüstriyel mutfaklara bir bütünün parçası olarak bakıldığında toplam enerji sarfiyatının doğru projelendirme ile önemli oranda azaltılabileceği gibi ekstra tasarruf da sağlanabilir.



Estetik

Kullanılan ekipmanlar işlevini yerine getirirken görünümünün şık olması ve mekanik bağlantıların da ekipmanlar ile beraber çevreye uyumlu olması beklenir.



Kaliteli Servis

Restoran ve mutfaklarda hizmetin kesintisiz sağlanması gerekmektedir. Herhangi bir sorunda doğru iletişim ile sonuç odaklı hizmet esas olmalıdır.



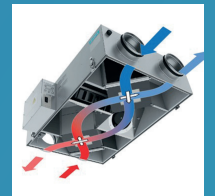
Düşük İşletme Gideri

Proje debileri ilgili standartlara göre hesaplanıp optimize edilerek yapılan doğru cihaz seçimleri ve doğru uygulama ile gereksiz giderlerin önüne geçilebilir.



Isı Geri Kazanımı

Bilhassa soğuk bölgelerde yapılan egzoz ile dışarı atılan şartlandırılmış hava farkında olmadan ciddi giderlere sebep olmaktadır. Bu giderler doğru projelendirme ve ürün seçimi ile maksimum oranda geri kazanılabilir.



Güvenlik

Tavana asılan cihazların güvenli bir şekilde montajıyla birlikte tüm cihazların elektrik bağlantıları ile diğer riskler de düşünülerek projelendirilmesi güvenliği artırır.



ALİZE MÜHENDİSLİK

2001 senesinde kurulan firmamızın ana vizyonu çevre, insan ve çözüm odaklı ürünlerle sektörde güvenilir bir yer edinmektir.

Özenle seçerek oluşturduğumuz ürün portföyümüzdeki ürünlerde yüksek enerji verimliliği, ileri teknoloji, kullanıcı dostu ve şık tasarım, çevre ve görüntü kirliliğinde üst düzey hassasiyet, müşterilerimizin kısa ve uzun vadeli çıkarları, yaratıcı fikir ve yeni keşifler, fiyat / kalite oranlamasında optimum verim esas alınmaktadır.

Sektöründe örnek olan yerli ve yabancı partnerlerimizle bilgi temelli köprüler kurarak güncel kalmak, bu sayede edindiğimiz tecrübe ve bilgi birikimimiz ile yeni çözümler sunarak, kendi alanımızda çözüm ortağınız olmak öncelikli amaçlarımızdandır.

Endüstriyel Mutfaklarda 16 Alize Prensibi

2009 yılından itibaren yoğunlaştığımız endüstriyel mutfaklarda havalandırma ve egzoz arıtımı sürecimiz kullanıcıların talebi ile başladı. Bu süreçte karşılaştığımız sorunlara bütüncül olarak yaklaştık. Bu sorunların çözümü için izlenen yolda doğru projelendirmeler için oluşan prensiplerimiz 16 rakamına ulaştı.

Bu prensipler sektör tarafından henüz tanımlanmamış ancak kullanıcının ihtiyaçları doğrultusunda sıralanmış idari ve mekanik beklentilerden oluşmaktadır.

Sıralanan 16 Alize prensibi hedeflendiği takdirde cihazlar optimum verimle çalışacak ve işletmeye faydasının dışında ekolojik yaşamada katkısı olacaktır.

Bir restoranda havalandırma sisteminin verimli çalışabilmesi için projelendirmenin, ürünün ve uygulamanın doğru olması gerektiği gibi cihazların henüz devreye alınmadan başlayan servis sürecinin de sürekliliğinin sağlanması gerekmektedir.

Alize Mühendislik, sürdürülebilir iş modeli adına bu prensipleri uygulamaya ve yüksek çevre bilinciyle yoluna devam etmektedir.

