



# AMBIENTI DI LAVORO

## DALL'IMPASTO AL SURGELATO: SEMPRE IL CLIMA GIUSTO

### CONTROLLO CLIMATICO OTTIMALE IN OGNI AMBIENTE DI LAVORO

In ogni fase del processo di panificazione, il giusto clima fa la differenza. KOMA offre soluzioni di raffreddamento intelligenti per diversi ambienti di lavoro, garantendo una qualità del prodotto ottimale, condizioni di lavoro confortevoli e la massima efficienza energetica.

#### Raffreddamento dell'area di produzione (+12 a +18°C)

Nell'area di produzione, un clima confortevole per i dipendenti è importante tanto quanto la corretta temperatura del prodotto. La KOMA WPK è dotata di calze d'aria o evaporatori a doppio flusso con bassa velocità dell'aria. Questo evita l'essiccazione dei prodotti (a base di impasto), mantenendo al contempo una temperatura costante e controllata. In questo modo si creano condizioni ottimali sia per il personale che per la qualità del prodotto.

#### Area di confezionamento (+2 a +18°C)

Nelle aree di confezionamento, sia la temperatura che l'umidità sono fondamentali. La KOMA VPR combina raffreddamento e deumidificazione attiva, consentendo di confezionare asciutti i prodotti provenienti dal congelatore rapido. In questo modo si evita che la condensa venga confezionata insieme ai prodotti.

#### Camera filtro / zona di passaggio (+15°C)

La KOMA SL rappresenta il collegamento essenziale tra diverse celle frigorifere e di congelamento all'interno di una grande installazione KOMA combinata. Raffreddando e deumidificando attivamente questo spazio, i prodotti entrano nel congelatore il più asciutti possibile. Ciò evita la formazione di condensa sui prodotti, riduce il consumo energetico e minimizza le perdite di freddo durante l'apertura delle porte.

Per situazioni senza raffreddamento attivo, KOMA offre ambienti non condizionati (OT): una soluzione pratica ed economica all'interno del vostro processo.



#### KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

[info@koma-italy.com](mailto:info@koma-italy.com)

[www.koma.it](http://www.koma.it)