



ÁREAS DE TRABAJO

DE LA MASA AL CONGELADO: SIEMPRE EL CLIMA ADECUADO CONTROL CLIMÁTICO ÓPTIMO EN CADA ÁREA DE TRABAJO

En cada etapa del proceso de panificación, el clima adecuado marca la diferencia. KOMA ofrece soluciones de refrigeración inteligentes para distintas áreas de trabajo, garantizando una calidad de producto óptima, condiciones de trabajo confortables y la máxima eficiencia energética.

Refrigeración del área de producción (+12 a +18°C)

En el área de producción, un clima agradable para los empleados es tan importante como la temperatura correcta del producto. El KOMA WPK está equipada con mangas de aire o evaporadores de doble impulsión con baja velocidad del aire. Esto evita la deshidratación de los productos (de masa), manteniendo al mismo tiempo una temperatura constante y controlada. Así se crean condiciones óptimas tanto para el personal como para la calidad del producto.

Área de envasado (+2 a +18°C)

En las áreas de envasado, tanto la temperatura como la humedad son fundamentales. El KOMA VPR combina refrigeración con deshumidificación activa, permitiendo envasar en seco los productos procedentes del congelador rápido. De este modo, se evita que la condensación quede atrapada dentro del envase.

Esclusa / zona de transición (+15°C)

El KOMA SL constituye el enlace esencial entre diferentes cámaras de refrigeración y congelación dentro de una instalación combinada KOMA. Al enfriar y deshumidificar activamente este espacio, los productos entran en el congelador lo más secos posible. Esto evita la formación de condensación en los productos, reduce el consumo energético y minimiza la pérdida de frío al abrir las puertas.

Para situaciones sin refrigeración activa, KOMA ofrece áreas no climatizadas (OT): una solución práctica y rentable dentro de su proceso.



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

T +34 932 23 29 00
info@koma-spain.es
www.koma-spain.es