



ARMOIRE H

STOCKAGE FLEXIBLE POUR PÂTISSERIES ET PÂTES

STOCKAGE EN FROID NÉGATIF AVEC FONCTION DE SURGÉLATION RAPIDE

Depuis près de 80 ans, les armoires H de KOMA sont un élément essentiel des pâtisseries et des cuisines professionnelles à travers le monde. Grâce à une technologie de réfrigération avancée, un contrôle individuel de la température et un design modulaire flexible, l'armoire H offre la solution parfaite pour la surgélation rapide et le stockage optimal d'une variété de produits de boulangerie. Son système intelligent 80/20 garantit une qualité préservée tout en minimisant la consommation d'énergie.

Plus de stock, qualité maximale

L'armoire H de KOMA est un atout précieux pour votre boulangerie-pâtisserie. Grâce à sa technologie innovante de refroidissement et de surgélation, vous pouvez stocker de plus grandes quantités de pâtisseries fraîches ou de pâte sans compromettre leur qualité.

L'armoire H est composée de deux sections :

- **Section de surgélation (-28°C à -32°C) :** Située sur le côté droit, elle utilise 80 % de la capacité frigorifique pour une surgélation ultra-rapide.
- **Section de stockage (-18°C à -28°C) :** Située à gauche du surgélateur rapide, elle utilise 20 % de la capacité frigorifique pour maintenir une température stable.

Cette répartition intelligente 80/20 assure une efficacité maximale : les produits sont congelés rapidement, tandis que les produits stockés conservent une température constante.

VOS AVANTAGES :

- **Plus de flexibilité dans la planification de la production :** Optimisez votre organisation avec une capacité de stockage prolongée.
- **Qualité optimale, consommation énergétique minimale :** Une technologie de refroidissement performante et une excellente isolation réduisent la consommation d'énergie sans compromettre l'efficacité.
- **Applications variées :** Convient aux pâtisseries, produits de boulangerie, chocolats, pâtes et aliments surgelés.
- **Hygiène optimale :** L'intérieur est entièrement en acier inoxydable avec un design épuré pour un nettoyage facile et une conformité aux normes HACCP.



**AVEC L'ARMOIRE H, VOUS
POUVEZ STOCKER DAVANTAGE
DE PÂTISSERIES SANS
COMPROMETTRE LEUR QUALITÉ**

SPÉCIFICATIONS

ARMOIRE H DE KOMA

Capacité	16 à 35 kg/u
Plage de température	-28°C à -32°C (surgélation) -18°C à -28°C (stockage)
Design modulaire	1 compartiment de surgélation avec jusqu'à 10 compartiments de stockage
Dimensions des plaques	600x800 ou 600x400 mm
Durée de stockage	< 14 jours
Matériau intérieur	Inox
Matériau extérieur	Inox / acier revêtu blanc
Isolation PU	100 mm
Valeur K	0,20
Évacuation d'eau	Évacuation interne incluse Évacuation externe vers un bac de récupération en plastique (évacuation fixe en option)
Portes	Section de surgélation : 1 porte battante à droite (62x95x90 cm) Section de stockage : 2 portes (62x75x90 cm)
Pieds réglables	100 - 150 mm en inox
Éclairage	Non
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 ou 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Évaporateur de T
Contrôle de l'humidité	Non
Hygienic KAM lamp	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- Une humidité équilibrée et une circulation d'air optimisée empêchent le dessèchement et garantissent une qualité optimale.
- Un équilibre parfait entre compresseur, évaporateur et condenseur assure une performance maximale avec une consommation d'énergie minimale.
- Efficacité maximale grâce à la répartition 80/20.



Scannez le code QR et découvrez l'iconique armoire H par vous-même !



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

