



IV BLAST FREEZER

IMMER FRISCHE PRODUKTE

KOMPAKTER SCHOCKFROSTER

Der KOMA IV ist ein kompakter, hochwertiger Schockfroster, der speziell für das schnelle Gefrieren von bis zu einem Wagen unverpackter Produkte entwickelt wurde. Dank der fortschrittlichen KOMA-Technologie werden Ihre Produkte schnell und kontrolliert tiefgefroren, wobei Zellstruktur, Feuchtigkeitsgehalt, Aroma, Geschmack und Knusprigkeit erhalten bleiben. So wird der Gewichtsverlust minimiert und die Produktqualität bleibt optimal.

Erhalt von Qualität und Geschmack bei jedem Produkt

Die KOMA IV-Anlage verfügt über eine exklusive KOMA-Technologie, die speziell dafür entwickelt wurde, Ihre Produkte mit höchster Präzision zu kühlen und zu gefrieren.

Mit der bewährten KOMA TLR-Formel wird ein kontinuierlicher Strom frischer Produkte schnell und effizient eingefroren – für optimalen Geschmack, Textur und Qualität.

IHRE VORTEILE:

- **Kompaktes Design:** Hohe Leistung auf kleiner Stellfläche.
- **Energieeffizienz:** Der kontrollierte Luftstrom sorgt für schnelles Gefrieren und niedrige Betriebskosten.
- **Hygiene & Benutzerfreundlichkeit:** Der IV ist leicht zu reinigen und erfüllt die HACCP-Normen.
- **Effiziente Konservierung:** Nach dem Gefrier- oder Kühlprozess schaltet die Anlage automatisch auf die idealen Lagerbedingungen um. Für eine langfristige Lagerung sind jedoch die KOMA RDV- oder UVD-Anlagen die bessere Wahl.



DER IV IST PERFEKT GEEIGNET FÜR DAS SCHNELLE KÜHLEN UND TIEFGEFRIEREN VON (FRISCH) ZUBEREITETEN SPEISEN

TECHNISCHE DATEN KOMA IV-ANLAGE

Luftgeschwindigkeit	1,5 - 2 m/s
Temperaturbereich	-18C°/-28C°/-38C°
Wagenkapazität	1 (650x850x1850 mm)
Lagerzeit	N.A
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl
Außenmaße (LxBxH)	1060 x 1060 x 2752 mm
PU-Isolierung	80 mm
K-Wert	0.20
Boden	Isolierter 80 mm Boden mit 3 mm Edelstahlwanne, integriert im Seitenpaneel mit 90°-Winkel
Tür	KOMA Hebel-Drehtür, 700x2000 mm, mit doppelten Stoßbügel innen und außen
Aktive Abtauung	Standardmäßig enthalten
Beleuchtung	LED
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Hängend
Befeuchtung	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Hängender Verdampfer** mit starker vertikaler Luftströmung.
- Produkte werden innerhalb weniger Minuten **gekühlt und eingefroren**.
- **Automatische Umschaltung auf Konservierungsmodus** für ideale Bedingungen.



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie den ikonischen IV.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

