

IV BLAST FREEZER

PRODOTTI SEMPRE FRESCHISSIMI

CONGELATORE COMPATTO AD ALTE PRESTAZIONI

Il KOMA IV è un congelatore compatto e di alta qualità, sviluppato appositamente per il congelamento rapido di un carrello di prodotti non confezionati. Grazie alla tecnologia avanzata KOMA, i prodotti vengono congelati rapidamente e in modo controllato, mantenendo struttura cellulare, contenuto di umidità, aroma, gusto e croccantezza. In questo modo la perdita di peso è minima e la qualità rimane ottimale.

Conservazione di qualità e gusto per ogni prodotto

L'impianto KOMA IV utilizza un'esclusiva tecnologia KOMA, sviluppata per raffreddare e congelare i prodotti con la massima precisione.

Grazie alla comprovata formula KOMA TLR, un flusso continuo di prodotti freschi viene congelato rapidamente ed efficientemente, mantenendo gusto, consistenza e qualità ottimali.

I VOSTRI VANTAGGI:

- **Design compatto:** Alte prestazioni su una superficie ridotta.
- **Efficienza energetica:** Il flusso d'aria controllato garantisce un congelamento rapido e bassi costi operativi.
- **Igiene e facilità d'uso:** Facile da pulire e conforme alle normative HACCP.
- **Conservazione efficiente:** Dopo il processo di congelamento o raffreddamento, l'impianto passa automaticamente alle condizioni di conservazione ottimali. Tuttavia, per la conservazione a lungo termine, le installazioni KOMA RDV o UVD sono la scelta migliore.



LA IV È IDEALE PER IL RAFFREDDAMENTO E IL RAPIDO CONGELAMENTO DI PASTI (FRESCHI) PREPARATI

SPECIFICHE

IMPIANTO KOMA IV

Velocità dell'aria	1,5 - 2 m/s
Intervallo di temperatura	-18C°/-28C°/-38C°
Carrelli	1 (650x850x1850mm)
Tempo di conservazione	N.A
Interno	Acciaio inox (RVS)
Esterno	Acciaio inox (RVS)
Dimensioni esterne (LxPxA)	1060 x 1060 x 2752 mm
Isolamento PU	80 mm
Valore K	0.20
Pavimento	Pavimento isolato da 80 mm, rivestito con vasca in acciaio inox da 3 mm (angoli 90°)
Porta	Porta a battente KOMA, 700x2000 mm, con doppie protezioni interne ed esterne
Sbrinamento attivo	Incluso di serie
Illuminazione	LED
Voltaggio	400 V - 3 PH
Frequenza	50 & 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Evaporatore	Sospeso
Umidificazione	No
Sistema di controllo	KOMA K-Control

TECNOLOGIA AVANZATA

- **Evaporatore sospeso** con potente flusso d'aria verticale.
- I prodotti vengono **raffreddati e congelati** in pochi minuti.
- **Passaggio automatico** alla modalità di conservazione per condizioni ottimali.



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

