



IV BLAST FREEZER

DES PRODUITS TOUJOURS ULTRA FRAIS

CONGÉLATEUR COMPACT HAUTE PERFORMANCE

Le KOMA IV est un congélateur compact et haut de gamme, spécialement conçu pour la congélation rapide d'un chariot de produits non emballés. Grâce à la technologie avancée KOMA, vos produits sont congelés rapidement et de manière contrôlée, tout en préservant leur structure cellulaire, taux d'humidité, arôme, goût et croustillance. La perte de poids est ainsi minimale et la qualité reste optimale.

Préservation de la qualité et du goût de chaque produit

L'installation KOMA IV intègre une technologie exclusive KOMA, développée pour refroidir et congeler vos produits avec la plus grande précision.

Grâce à la formule KOMA TLR, un flux continu de produits frais est congelé rapidement et efficacement, garantissant une saveur, une texture et une qualité optimales.

VOS AVANTAGES :

- **Design compact** : Hautes performances sur une surface au sol réduite.
- **Efficacité énergétique** : Le flux d'air contrôlé assure une congélation rapide et de faibles coûts d'exploitation.
- **Hygiène et praticité** : Facile à nettoyer et conforme aux normes HACCP.
- **Conservation efficace** : Après le processus de surgélation ou de refroidissement, l'installation passe automatiquement en mode conservation. Toutefois, pour un stockage de longue durée, les installations KOMA RDV ou UVD sont un meilleur choix.



IDÉAL POUR LE REFROIDISSEMENT ET LA SURGÉLATION RAPIDE

SPECIFICATIONS

INSTALLATION KOMA IV

Vitesse de l'air	1,5 - 2 m/s
Plage de température	-18C°/-28C°/-38C°
Chariots	1 (650x850x1850 mm)
Durée de stockage	N.A
Intérieur	Inox
Extérieur	Inox
Dimensions extérieures (LxlxH)	1060 x 1060 x 2752 mm
Isolation PU	80 mm
Valeur K	0,20
Sol	Plancher isolé 80 mm avec cuve en acier inox de 3 mm (angles à 90°)
Porte	Porte battante KOMA Hebel, 700x2000 mm, avec doubles butoirs intérieur et extérieur
Dégivrage actif	Inclus en standard
Éclairage	LED
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Suspendu
Humidification	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **Évaporateur suspendu** avec flux d'air vertical puissant.
- **Refroidissement et surgélation** des produits rapide.
- **Passage automatique** en mode de conservation pour des conditions optimales.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

