



H-SCHRANK

FLEXIBLE LAGERUNG VON PATISSERIE UND TEIGWAREN

TIEFKÜHLLAGERUNG MIT SCHOCKFROSTERFUNKTION

Seit fast 80 Jahren sind der H-Schrank von KOMA ein unverzichtbares Element in Patisserien und Profiküchen weltweit. Mit modernster Kühltechnologie, individueller Temperaturregelung und einem flexiblen, modularen Aufbau bietet der H-Schrank die perfekte Lösung für das schnelle Einfrieren und die optimale Lagerung verschiedenster Backwaren. Dank des intelligenten 80/20-Systems bleibt die Produktqualität erhalten, während der Energieverbrauch auf ein Minimum reduziert wird.

Mehr Vorrat, maximale Qualität

Der KOMA H-Schrank ist eine wertvolle Ergänzung für Ihre Bäckerei. Dank innovativer Kühl- und Gefriertechnologie können Sie größere Mengen frisch gebackener Patisserie oder Teig lagern, ohne Qualitätsverluste.

Der H-Schrank besteht aus zwei Bereichen:

- **Gefrierbereich (-28°C bis -32°C):** Befindet sich auf der rechten Seite, wobei während des Einfrierens 80 % der Kühlkapazität für ultraschnelles Einfrieren genutzt werden.
- **Lagerbereich(e) (-18°C bis -28°C):** Links vom Schnellfroster, wo 20 % der Kühlkapazität während des Einfrierens eine stabile Lagertemperatur gewährleisten.

Diese intelligente 80/20-Aufteilung sorgt für maximale Effizienz: Produkte werden extrem schnell eingefroren, während gelagerte Waren konstant temperiert bleiben.

IHRE VORTEILE:

- **Mehr Flexibilität in der Produktionsplanung:** Optimieren Sie Ihre Prozesse mit längeren Lagerzeiten.
- **Höchste Qualität, geringster Energieverbrauch:** Effiziente Kühltechnologie und hervorragende Isolierung minimieren den Energieverbrauch, ohne die Leistung zu beeinträchtigen.
- **Vielseitige Anwendung:** Geeignet für Patisserie, Backwaren, Schokolade, Teig und Tiefkühlprodukte.
- **Hygienische Spitzenqualität:** Das Innenleben besteht vollständig aus Edelstahl mit minimalen Profilen für eine einfache Reinigung und die Einhaltung HACCP-Standards.



DER H-SCHRANK ERMÖGLICHT DIE LAGERUNG GRÖßERER MENGEN AN PATISSERIEPRODUKTEN – OHNE KOMPROMISSE BEI DER QUALITÄT

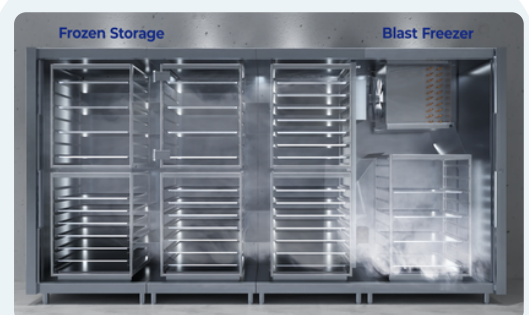
TECHNISCHE DATEN

KOMA H-SCHRANK

Kapazität	16 bis 35 kg/h
Temperaturbereich	-28°C bis -32°C (Gefrierbereich) -18°C tot -28°C (Lagerbereich)
Modulares Design	1 Gefrierfach mit bis zu 10 Lagerfächern
Tablettgrößen	600x800 oder 600x400 mm
Lagerzeit	< 14 Tage
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl / weiß beschichteter Stahl
PU-Isolierung	100 mm
K-Wert	0.20
Wasserablauf	Interner Ablauf inklusive Externer Wasserablauf in einen trag- baren Kunststoffbehälter (feste Abläufe optional)
Tür	Gefrierbereich: 1 Tür, rechts ange- schlagen (62x95x90 cm) Lagerbereich: 2 Türen (62x75x90 cm)
Verstellbare Füße	100 - 150 mm Edelstahl
Beleuchtung	Nein
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 oder 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	T Verdampfer
Befeuchtung	Nein
Hygienische KAM-Lampe	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Ausgeglichene Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation** verhindern Austrocknung und Qualitätsverluste.
- Das perfekte Zusammenspiel von Kompressor, Verdampfer und Kondensator sorgt für **maximale Leistung bei minimalen Energiekosten**.
- **Maximale Effizienz** dank 80/20-Aufteilung.



Scannen Sie den QR-Code
und entdecken Sie den
ikonischen H-Schrank.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

