



H-KAST

FLEXIBELE OPSLAG VAN PATISSERIE EN DEEGWAREN DIEPVRIESOPSLAG MET SNELVRIESFUNCTIE

Al bijna 80 jaar zijn de H-kasten van KOMA een essentiële schakel in patisserieën en professionele keukens wereldwijd. Met geavanceerde koeltechnologie, individuele temperatuurregeling en een flexibele modulaire opbouw biedt de H-kast de perfecte oplossing voor het snel invriezen en optimaal bewaren van diverse bakkerijproducten. Dankzij het slimme 80/20-systeem blijft de productkwaliteit behouden, terwijl energieverbruik tot een minimum wordt beperkt.

Meer voorraad, maximale kwaliteit

De KOMA H-kast is een waardevolle toevoeging aan uw bakkerij. Dankzij de innovatieve koel- en vriestechiek kunt u een grotere voorraad versgebakken patisserie of deeg bewaren, zonder in te boeten op kwaliteit.

De H-kast bestaat uit twee secties:

- **Invriessectie (-28°C tot -32°C):** Gelegen aan de rechterkant, waarbij tijdens het invriezen 80% van de koelcapaciteit wordt ingezet voor ultrasnel invriezen.
- **Opslagsectie(s) (-18°C tot -28°C):** Links van de blast freezer, waar 20% van de koelcapaciteit tijdens het invriezen zorgt voor een stabiele opslagtemperatuur.

Deze slimme 80/20-verdeling garandeert maximale efficiëntie: producten worden razendsnel ingevroren, terwijl opgeslagen items op een constante temperatuur blijven.

UW VOORDELEN:

- **Meer flexibiliteit in productieplanning:** Optimaliseer uw processen met langere bewaarmogelijkheden.
- **Hoogste kwaliteit, laagste energiekosten:** Efficiënte koeltechnologie en uitstekende isolatie minimaliseert energieverbruik zonder in te leveren op prestaties.
- **Veelzijdige toepassing:** Geschikt voor patisserie, bakkerijproducten, chocolade, deeg en diepvrieswaren.
- **Hygiëne op topniveau:** Het interieur is volledig gemaakt van rvs, met minimale profielen voor eenvoudige reiniging en naleving van de HACCP-normen.



MET DE H-KAST HOUDT U EEN GROTERE VOORRAAD PATISSERIE AAN ZONDER IN TE LEVEREN OP KWALITEIT

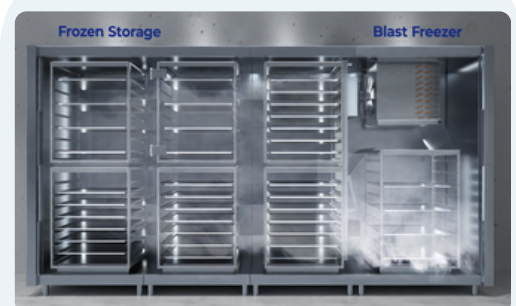
SPECIFICATIES

KOMA H-KAST

Capaciteit	16 tot 35 kg/u
Temperatuurbereik	-28°C tot -32°C (invriessectie) -18°C tot -28°C (opslag)
Modulair ontwerp	1 invriescompartiment met tot max. 10 opslagcompartimenten
Trays	600x800 of 600x400 mm
Opslagtijd	< 14 dagen
Interieur	Rvs
Exterieur	Rvs / wit gecoat staal
PU isolatie	100 mm
K-waarde	0,20
Waterafvoer	Binnenafvoer inbegrepen Buitenwaterafvoer naar kunststof draagbare opvangbak (vaste afvoer optioneel)
Deur	Invriessectie: 1 deur, rechtsscharnierend (62x95x90 cm) Opslagsectie: min. 2 deuren (62x75x90 cm)
Verstelbare poten	100 - 150 mm rvs
Verlichting	Nee
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 of 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	T-verdamper
Bevochtiging	Nee
Hygiënische KAM lamp	Nee
Controle systeem	KOMA K-Control

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Gebalanceerde luchtvochtigheid en luchtcirculatie** voorkomen uitdroging en kwaliteitsverlies.
- De perfecte balans tussen compressor, verdamper en condensor garandeert **maximale prestaties tegen minimale energiekosten**.
- **Maximale efficiëntie** met 80/20 verdeling.



Scan de QR-code en ontdek zelf de iconische H-kast!



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

