

KTR

IMPLEMENTACIÓN FLEXIBLE EN CUALQUIER LÍNEA DE PRODUCCIÓN EL CONGELADOR MODULAR DE CINTA HORIZONTAL

El KOMA TurboRunner (KTR) es un innovador congelador horizontal de cinta, diseñado y fabricado íntegramente por KOMA desde 1980. Gracias a su diseño modular y ampliable, el KTR es único: ningún otro fabricante ofrece este nivel de escalabilidad y eficiencia. Se integra perfectamente en cualquier línea de producción automatizada, donde es esencial que un flujo continuo de productos frescos se congele rápidamente.

Congelación perfecta para una amplia gama de productos

El KTR es ideal para una gran variedad de productos. Ya se trate de pretzels, tiramisú, tartas, pasteles o productos de bollería, el sistema de cinta horizontal garantiza un manejo cuidadoso sin pérdida de forma ni calidad.

También proporciona una congelación óptima para pan (parcialmente) horneado, pizzas, sopas, platos preparados y una amplia variedad de snacks. La distribución uniforme del aire y el control preciso de la temperatura preservan la estructura, el sabor y la apariencia de cada producto.

Integración perfecta y máxima versatilidad

Con un rango de temperatura de -38°C a $+5^{\circ}\text{C}$, el KTR se utiliza con frecuencia como congelador rápido (blast freezer). Sin embargo, con los cálculos y pruebas adecuados, también ofrece un excelente rendimiento como abatidor de temperatura (blast chiller).

Gracias a su diseño inteligente, el KTR se integra fácilmente en cualquier línea de producción alimentaria automatizada. KOMA tiene en cuenta todos los parámetros del entorno de producción existente para garantizar una integración sin fisuras.

SUS VENTAJAS:

- **Modular y escalable:** Construido en secciones de congelación de 3 metros. A medida que crece su producción, el KTR crece con usted.
- **Tratamiento delicado de productos sensibles:** El sistema de transporte horizontal es ideal para productos frágiles como la masa. Sin curvas, sin daños.
- **Bajo coste total de propiedad (TCO):** La reducción del consumo energético, de la mano de obra y del mantenimiento se traduce en un coste mínimo por kilogramo de producto.
- **Higiene y facilidad de uso:** Fácil de limpiar y conforme a las normas HACCP.
- **Alta capacidad:** Procesa hasta 3.000 kg/h, manteniendo la calidad, la estructura y el sabor.



EL KTR – INNOVACIÓN, ESCALABILIDAD Y EFICIENCIA, PERFECTAMENTE ADAPTADAS A CADA LÍNEA DE PRODUCCIÓN AUTOMATIZADA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONGELADOR DE CINTA KOMA KTR

Cada KTR se adapta completamente a sus requisitos específicos. Desde la capacidad y las dimensiones hasta el tipo y número de evaporadores, cada unidad se calcula y diseña con precisión en función de sus necesidades de producción. Las pruebas de producto en el centro de ensayos de KOMA permiten desarrollar de antemano un diseño óptimo y específico para cada cliente.

Capacidad	de 100 a 3.000+ kg/h
Rango de temperatura	-38°C a +5°C
Diseño modular	Mín. 3 metros (4 secciones). Ampliable en secciones de 3 m hasta un máx. de 54 m
Ancho de cinta	110 / 180 / 240 / 300 cm
Material de la cinta	Acero inoxidable / plástico
Tiempo máx. de producción	12 horas (opcionalmente 24 horas mediante ciclos secuenciales de desescarche)
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero inoxidable, incluida protección con parachoques de acero inoxidable (superior e inferior)
Aislamiento de PU	Suelo: 180 mm, otros paneles: 120 mm
Drenaje de agua	Drenaje interno incluido
Voltaje	400 V - Trifásico
Frecuencia	50 o 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Sistema de control	KOMA PLC

TECNOLOGÍA AVANZADA

- **El flujo de aire**, que cambia de dirección en cada sección, garantiza una refrigeración uniforme de todos los productos.
- **Esclusas de aire especialmente diseñadas** en la entrada y la salida, minimizan el intercambio de aire con el entorno y optimizan la eficiencia energética.
- **Sistema automático de limpieza de la cinta** garantiza una higiene óptima y la máxima seguridad alimentaria.



¡Escanee el código QR y descubra por sí mismo el icónico KTR!



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

T +34 932 23 29 00
info@koma-spain.es
www.koma-spain.es

