



IBF

BEWAHREN SIE DIE QUALITÄT IHRER FRISCHEN PRODUKTE INDUSTRIAL BLAST FREEZER

Der IBF ist ein leistungsstarker Schockfroster, der speziell für unverpackte Produkte entwickelt wurde. Dieses einzigartige Modell von KOMA wurde konzipiert, um einen kontinuierlichen Strom frischer Produkte schnell und effizient einzufrieren – bei maximalem Erhalt von Geschmack und Qualität. Die KOMA IBF-Anlage eignet sich ideal zum schnellen Frosten großer Mengen an Teiglingen, Torten, Gebäck, Feingebäck und anderen Konditoreiprodukten.

Ideal für die Großproduktion

Die KOMA IBF-Anlage nutzt eine exklusive KOMA-Technologie, die speziell für das präzise Einfrieren Ihrer Produkte entwickelt wurde.

Durch indirekte Luftkühlung, die gezielt auf die Produkte geleitet wird, wird Austrocknung verhindert – selbst bei größeren Produkten.



IHRE VORTEILE:

- **Erhalt von Geschmack und Textur:** Der fortschrittliche Einfrierprozess schützt die feine Zellstruktur und den natürlichen Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Produkte. So bleiben Aroma, Geschmack und Knusprigkeit erhalten und Gewichtsverluste werden minimiert.
- **Effiziente Konservierung:** Nach dem Einfrieren schaltet die Anlage automatisch auf ideale Lagerbedingungen um. Aufgrund des speziellen Einfrierklimas ist der IBF jedoch weniger für die Langzeitlagerung geeignet. Dafür empfehlen sich die KOMA RDV- oder UVD-Anlagen.
- **Kompakte Stellfläche:** Dank des hängenden Verdampfers bleibt der Boden frei – für eine optimale Raumnutzung und effiziente Anordnung.
- **Hygiene:** Der IBF ist leicht zu reinigen und erfüllt die Anforderungen der HACCP-Normen.



DER IBF IST IDEAL GEEIGNET FÜR DAS SCHNELLE EINFRIEREN IN GROSSPRODUKTIONSLINIEN

TECHNISCHE DATEN

KOMA IBF-ANLAGE

Luftgeschwindigkeit	1 - 1,5 m/s
Temperaturbereich	-38°C bis -18°C
Ausführungen	Einreihig: 1740 mm breit Doppelreihig: 3240 mm breit
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl
PU-Isolierung	120 mm
K-Wert	0.166
Boden	Isolierter 120 mm Boden mit 3 mm Edelstahlwanne, integriert im Seitenpaneel mit 90°-Winkel
Tür	KOMA Hebel-Drehtür, 900 x 2000 mm, mit Türheizung (Tunneloption mit zusätzlicher Rücktür erhältlich) oder KOMA Schiebetür, manuell/elektrisch
Aktive Abtaugung	Standardmäßig enthalten
Beleuchtung	LED
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Hängend, Edelstahlgehäuse
Befeuchtung	Nein
Hygienische KAM-Lampe	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Hängender Verdampfer** mit starker vertikaler Luftführung
- **Tiefnegativer Temperaturbereich**
- Optional mit **zweistufigem Kompressor** – konstante -38°C unabhängig von der Anfangstemperatur
- **Indirekte Luftzirkulation** (horizontal & vertikal) verhindert Austrocknung



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

