



KTR

FLEXIBLE EINBINDUNG IN JEDE PRODUKTIONSLINIE DER MODULARE HORIZONTALE BANDFROSTER

Der KOMA TurboRunner (KTR) ist ein innovativer horizontaler Bandfroster, der vollständig im eigenen Haus entwickelt und produziert wird. Dank seines modularen und erweiterbaren Designs ist der KTR einzigartig – kein anderer Hersteller bietet ein vergleichbares Maß an Skalierbarkeit und Effizienz. Zudem lässt er sich perfekt in jede automatisierte Produktionslinie integrieren, wobei es entscheidend ist, dass ein kontinuierlicher Zufluss frischer Produkte schnell eingefroren wird.

Perfekt gefroren – Produkt für Produkt

Der KOMA KTR eignet sich hervorragend für eine breite Palette von Produkten. Ob Brezeln, Tiramisu, Kuchen, Torten oder Gebäck – das horizontale Band ermöglicht eine schonende Behandlung ohne Form- oder Qualitätsverlust. Auch für (halb)gebackenes Brot, Pizzen, Fleisch, Suppen, vollständige Mahlzeiten und diverse Snacks bietet der KTR eine perfekte Gefrierlösung. Dank gleichmäßiger Luftverteilung und präziser Temperaturkontrolle bleiben Struktur, Geschmack und Optik jedes Produkts optimal erhalten.

Nahtlose Integration und maximale Vielseitigkeit

Mit einem Temperaturbereich von -38 °C bis +5 °C wird der KTR häufig als Bandfroster eingesetzt. Mit der richtigen Berechnung und entsprechenden Tests kann der KTR jedoch auch hervorragend als Bandkühler verwendet werden. Durch das durchdachte Design lässt sich der KTR problemlos in jede automatische Lebensmittelproduktionslinie integrieren. KOMA berücksichtigt dabei alle Parameter der bestehenden Produktionsumgebung, um eine nahtlose Einbindung zu gewährleisten.

IHRE VORTEILE:

- **Modular & skalierbar:** Der KTR ist in Gefriersektionen von je 3 Metern aufgebaut. Wächst Ihre Produktionskapazität? Dann wächst der KTR einfach mit.
- **Schonend für empfindliche Produkte:** Dank des horizontalen Transportsystems ist der KTR besonders geeignet für empfindliche Produkte wie Teig – keine Kurven, keine Beschädigungen.
- **Geringe "Total Cost of Ownership":** Niedrige Energie-, Arbeits- und Wartungskosten sorgen für minimale Kosten pro Kilogramm Produkt.
- **Hygiene & Benutzerfreundlich:** Der KTR ist leicht zu reinigen und erfüllt die HACCP-Standards.
- **Hohe Kapazität:** Verarbeitet bis zu 3.000 kg/Stunde bei gleichbleibender Qualität, Struktur und Geschmack.



DER KTR – INNOVATION, SKALIERBARKEIT UND EFFIZIENZ – PERFEKT FÜR JEDE AUTOMATISCHE PRODUKTIONSLINIE

TECHNISCHE DATEN

KOMA KTR BANDFROSTER

Jeder KTR wird individuell auf Ihre spezifischen Anforderungen abgestimmt. Von Leistung und Abmessungen bis hin zur Art und Anzahl der Verdampfer – jede Anlage wird exakt auf Grundlage Ihrer Produktionsbedürfnisse berechnet und konstruiert. Produkttests im KOMA-Testzentrum ermöglichen es, im Vorfeld ein optimales kundenspezifisches Design zu ermitteln.

Kapazität	100 bis 3.000+ kg/Std.
Temperaturbereich	-38°C bis +5°C
Modulares Design	Mind. 3 Meter (4 Klappen), erweiterbar in 3-m-Sektionen bis max. 54 m
Bandbreite	110 / 180 / 240 / 300 cm
Bandmaterial	Edelstahl / Kunststoff
Maximale Produktionszeit	12 Stunden (optional 24 Stunden durch sequenzielle Abtauzyklen)
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl inkl. Rammschutz oben und unten
PU-Isolierung	Boden: 180 mm, übrige Paneele: 120 mm
Wasserabfluss	Innenabfluss inklusive
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 oder 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Steuerungssystem	KOMA PLC

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Der überlegene Luftstrom**, der je nach Sektion seine Richtung ändert, sorgt für eine gleichmäßige Kühlung jedes Produkts.
- **Speziell entwickelte Luftschieleusen** am Ein- und Auslauf minimieren den Luftaustausch mit der Umgebung und gewährleisten energieeffizienten Betrieb.
- **Ein automatisches Bandreinigungssystem** sorgt für optimale Hygiene und garantiert Lebensmittelsicherheit.



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie den ikonischen KTR selbst!



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

