



KTT

Schnelles und effizientes Einfrieren großer Volumen LEISTUNGSSTARKER SCHOCKFROSTER

Der KTT ist ein leistungsstarker Schockfroster, der speziell für das schnelle Schockfrosten von unverpackten Produkten entwickelt wurde. Als der „große Bruder“ des KPCF bietet der KTT zusätzliche Kapazität und fortschrittliche Luftverteilungstechnik für einen optimalen Gefrierprozess.

Optimale Frische durch präzises Einfrieren

Der KOMA KTT Schockfroster verwendet fortschrittliche KOMA-Technologie, die speziell für das schnelle und präzise Einfrieren von Produkten entwickelt wurde. Dank des starken Luftstroms und der präzisen Temperaturregelung werden frische Produkte kontinuierlich eingefroren.

Leistung und Kapazität

Mit einer Luftgeschwindigkeit von 2,5 m/s oder mehr ist der KTT in der Lage, große Produktmengen schnell einzufrieren – von 100 kg/h bis zu 1.500 kg/h oder mehr, je nach gewählter Konfiguration. Dank der konstant hohen Luftgeschwindigkeit werden Produkte so lange wie nötig, aber so kurz wie möglich eingefroren, um schnell Eiskristalle im Kern zu bilden. Das verhindert Austrocknung und bewahrt die Produktqualität.

Das Schockfrosten erzeugt ultrafeine Eiskristalle im Produktkern, was während der Lagerung in der Tiefkühlzelle eine gleichmäßige Temperaturverteilung ermöglicht – essenziell für den Erhalt von Struktur, Geschmack und Qualität.

IHRE VORTEILE:

- **Optimale Produktqualität:** Durch den fortschrittlichen Gefrierprozess senkt der KTT die Produkttemperatur schnell und kontrolliert, wobei Textur, Aroma und Feuchtigkeitsgehalt optimal erhalten bleiben.

- **Hohe Kapazität für mittelgroße Produkte:** Der KTT ist ideal für das schnelle Einfrieren großer Mengen mittelgroßer, empfindlicher oder teigbasierter Produkte (z.B. Gebäck oder vorgebackene Produkte unter 2 kg). Hinweis: *Nicht geeignet für sehr kleine, leichte Produkte (z.B. kleines Gemüse, Macarons oder dünner Teig), wegen der Gefahr des Wegblasens.*

- **Hygiene & Benutzerfreundlichkeit:** Der KTT ist leicht zu reinigen und entspricht den HACCP-Normen.

DIE KTT BIETET LEISTUNG & SCHNELLIGKEIT FÜR EINEN HOHEN KONTINUIERLICHEN DURHSATZ

TECHNISCHE DATEN KOMA KTT-ANLAGE

Luftgeschwindigkeit	Mindestens 2,5 m/s
Temperaturbereich	-38°C bis -18°C
Kapazität	>100 kg/h, 2-10 Trolleys
Lagerzeit	N.A
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl
Außenmaße (BxH)	Mind. 2940x2790 mm
PU-Isolierung	120 mm
K-Wert	0,166
Boden	Standard 3 mm 90° Wannenboden
Tür	KOMA Hebel-Drehtür, 900x2000 mm, inkl. Türheizung (optional zweite Tür auf Rückseite für Tunnelwirkung) oder KOMA Schiebetür (manuell/elektrisch)
Luftverteilung	Fortschrittliche KOMA-Luftführungs-technologie
Beleuchtung	LED
Aktive Abtauung	Standardmäßig enthalten
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Stehend, Edelstahl
Befeuchtung	Nein
Hygienische KAM-Lampe	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- Der stehende Verdampfer in Kombination mit der abgesenkten Decke sorgt für eine gleichmäßige, kraftvolle Luftverteilung über die Produkte.
- Produkte werden innerhalb weniger Minuten **abgekühlt und eingefroren**.
- Das optionale **Doppelverdampfersystem** bietet eine außergewöhnlich gleichmäßige Gefrierleistung, selbst bei hohen Durchsatzmengen bis zu 1.500 kg/h.



KOMA

Energieweg 2
6045 JE Roermond
Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00
info@koma.com
www.koma.com

