

A photograph of a long, industrial-grade freezing tunnel (KTT) with stainless steel walls and floor. A metal walkway with railings runs along the left side. The right side is filled with large, perforated metal panels. At the far end, a door is visible. The lighting is bright and even.

# KTT

## SURGÉLATION RAPIDE ET EFFICACE DE GRANDS VOLUMES SURGÉLATEUR PUISSANT

Le KTT est un surgélateur puissant, spécialement conçu pour la surgélation rapide de produits. En tant que « grand frère » du KPCF, le KTT offre une capacité accrue et une technologie de distribution d'air avancée pour un processus de surgélation optimal.

### Fraîcheur optimale grâce à une surgélation précise

Le surgélateur KOMA KTT utilise une technologie KOMA avancée, spécialement développée pour surgeler les produits de manière rapide et précise. Grâce à un flux d'air puissant et un contrôle précis de la température, les produits frais sont efficacement surgelés en continu.

### Prestaties en capaciteit

Avec une vitesse d'air d'au moins 2,5 m/s, le KTT est capable de surgeler rapidement de grandes quantités de produits – de 100 kg/h à 1 500 kg/h ou plus, selon la configuration choisie. Grâce à cette vitesse d'air élevée et constante, les produits sont surgelés aussi brièvement que possible, tout en garantissant la formation rapide de cristaux de glace au cœur. Cela évite la déshydratation et préserve la qualité du produit.

La surgélation crée des cristaux de glace ultrafins dans le noyau du produit, assurant une répartition uniforme de la température pendant le stockage en surgélation. Essentielle pour conserver la structure, le goût et la qualité.

### VOS AVANTAGES :

- **Qualité optimale du produit:** Grâce à son processus de surgélation avancé, le KTT réduit la température du produit rapidement et de manière contrôlée, tout en maintenant de manière optimale la texture, l'arôme et l'humidité.
- **Haute capacité pour des produits de taille moyenne:** Le KTT est idéal pour la surgélation rapide de grandes quantités de produits moyens et délicats, ou à base de pâte (par exemple : pâtisseries ou produits précuits < 2 kg). *NB. non adapté aux produits très petits et légers (comme les petits légumes, macarons ou pâtes fines), en raison du risque d'être emportés par le flux d'air.*
- **Hygiène et facilité d'utilisation:** Le KTT est facile à nettoyer et conforme aux normes HACCP.



**LE KTT OFFRE PUISSANCE ET  
VITESSE POUR UN DÉBIT  
CONTINU ÉLEVÉ SANS  
COMPROMIS SUR LA QUALITÉ**

## **SPÉCIFICATIONS INSTALLATION KOMA KTT**

Vitesse de l'air	Min. 2,5 m/s
Plage de température	-38 °C à -18 °C
Capacité	>100 kg/h, 2 à 10 chariots
Durée de stockage	N.A
Intérieur	Inox
Extérieur	Inox
Dimensions extérieures (lxH)	min. 2940 x 2790 mm
Isolation PU	120 mm
Valeur K	0,166
Sol	Standard 3 mm, cuve à 90°
Porte	Porte battante KOMA Hebel, 900x2000 mm, incl. chauffage de porte (option : porte arrière supplémentaire pour effet tunnel) ou porte coulissante KOMA, manuelle/électrique
Distribution d'air	Technologie de guidage d'air KOMA avancée
Dégivrage actif	Inclus en standard
Éclairage	LED
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Vertical, inox
Humidification	Non
Lampe KAM hygiénique	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control

### **TECHNOLOGIE AVANCÉE**

- **L'évaporateur vertical** combiné à un **plafond abaissé** assure une répartition uniforme et puissante de l'air sur les produits.
- Les produits sont **refroidis** et **surgelés** en quelques minutes.
- **Le système à double évaporateur** (en option) offre des performances de surgélation exceptionnellement constantes, même à haut débit jusqu'à 1 500 kg/h.



### **KOMA France**

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

