

A photograph of a long, industrial-grade KTT freezing tunnel. It features a metal walkway with railings on the left, a perforated metal wall on the right, and a bright light at the far end. The bottom of the image is overlaid with a blue gradient containing the "KTT" text.

KTT

SURGELAMENTO RAPIDO ED EFFICIENTE DI GRANDI VOLUMI POTENTE ABBATTITORE DI TEMPERATURA

Il KTT è un potente abbattitore di temperatura, progettato specificamente per il surgelamento rapido di prodotti non confezionati. Come il “fratello maggiore” del KPCF, il KTT offre maggiore capacità e una tecnologia avanzata di distribuzione dell’aria per un processo di congelamento ottimale.

Massima freschezza grazie al surgelamento preciso

L’abbattitore KOMA KTT utilizza una tecnologia avanzata KOMA, sviluppata per surgelare rapidamente e con precisione i prodotti. Grazie al forte flusso d’aria e al controllo accurato della temperatura, i prodotti freschi vengono congelati in modo continuo.

Prestazioni e capacità

Con una velocità dell’aria di almeno 2,5 m/s, il KTT può congelare rapidamente grandi quantità di prodotto – da 100 kg/h fino a oltre 1.500 kg/h, a seconda della configurazione scelta. Grazie alla costante alta velocità dell’aria, i prodotti vengono congelati per il tempo strettamente necessario, garantendo la formazione di cristalli di ghiaccio molto fini nel cuore del prodotto. Ciò evita la disidratazione e mantiene alta la qualità del prodotto.

Il surgelamento rapido produce cristalli ultrafini nel nucleo del prodotto, garantendo una distribuzione uniforme della temperatura durante lo stoccaggio surgelamento. Fondamentale per conservare struttura, gusto e qualità.

I VOSTRI VANTAGGI:

- **Qualità ottimale del prodotto:** Grazie al processo di surgelamento avanzato, il KTT abbassa rapidamente e in modo controllato la temperatura del prodotto, preservando perfettamente consistenza, aroma e umidità.
- **Alta capacità per prodotti di medie dimensioni:** Il KTT è ideale per il surgelamento rapido di grandi quantità di prodotti delicati o a base di impasto di dimensioni medie (es. prodotti da forno o precotti < 2 kg). *Nota: non adatto a prodotti molto piccoli e leggeri (come verdure minute, macarons o impasti sottili), a causa del rischio di spostamento da parte del flusso d’aria.*
- **Igiene e facilità d’uso:** Il KTT è facile da pulire e conforme alle norme HACCP.



**IL KTT OFFRE POTENZA E
VELOCITÀ PER UN ALTO FLUSSO
CONTINUO, SENZA
COMPROMESSI SULLA QUALITÀ**

SPECIFICHE IMPIANTO KOMA KTT

Velocità dell'aria	Min. 2,5 m/s
Intervallo di temperatura	-38 °C a -18 °C
Capacità	>100 kg/h, 2-10 carrelli
Tempo di conservazione	N.A
Interno	Acciaio inox (RVS)
Esterno	Acciaio inox (RVS)
Dimensioni esterne (LxA)	min. 2940x2790 mm
Isolamento PU	120 mm
Valore K	0.166
Pavimento	Standard 3 mm vasca a 90°
Porta	Porta a battente KOMA, 900x2000 mm, incl. riscaldamento porta (opzione: seconda porta posteriore per effetto tunnel) oppure porta scorrevole KOMA (manuale/elettrica)
Distribuzione dell'aria	Tecnologia avanzata di guida dell'aria KOMA
Sbrinamento attivo	Incluso di serie
Illuminazione	LED
Voltaggio	400 V - 3 PH
Frequenza	50 & 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Evaporatore	Verticale, rivestimento in acciaio inox
Umidificazione	No
Lampada igienica KAM	No
Sistema di controllo	KOMA K-Control

TECNOLOGIA AVANZATA

- L'**evaporatore verticale** combinato con il **soffitto ribassato** assicura una distribuzione uniforme e potente dell'aria sui prodotti.
- I prodotti vengono **raffreddati** e **surgelati** in pochi minuti.
- Il **sistema a doppio evaporatore** opzionale garantisce prestazioni di congelamento estremamente costanti, anche con capacità di carico elevate fino a 1.500 kg/h.



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

