

The letters "KTT" in a large, bold, white sans-serif font, positioned on a dark blue background that is part of a larger image of the freezer's interior.

## CONGELACIÓN RÁPIDA Y EFICIENTE DE GRANDES PRODUCCIONES POTENTE BLAST FREEZER

El KTT es un potente blast freezer, desarrollado especialmente para la congelación rápida de productos. Como el “hermano mayor” del KPCF, ofrece capacidad adicional y una avanzada técnica de distribución de aire para un proceso de congelación óptimo.

### Frescura óptima gracias a la congelación precisa

El blast freezer KOMA KTT utiliza tecnología avanzada de KOMA, desarrollada específicamente para congelar productos de forma rápida y precisa. Gracias al potente flujo de aire y al control exacto de la temperatura, un flujo continuo de productos frescos se congela de manera eficaz, preservando sabor, textura y calidad.

### Rendimiento y capacidad

Con una velocidad del aire de 2,5 m/s o superior, el KTT es capaz de congelar rápidamente grandes cantidades de producto: desde 100 kg/h hasta 1.500 kg/h o más, según la configuración. El flujo de aire constante y de alta velocidad garantiza que el producto se congele durante el tiempo necesario, pero lo más rápido posible, formando pequeños cristales de hielo en el núcleo. Esto evita la deshidratación y mantiene la calidad del producto.

### SUS VENTAJAS:

- **Calidad óptima del producto:** El proceso avanzado de congelación reduce rápidamente la temperatura del producto de manera controlada, conservando textura, aroma y humedad.
- **Alta capacidad para productos medianos:** Ideal para congelar grandes volúmenes de productos delicados o de masa de tamaño medio (< 2 kg), como pasteles o productos prehechos. *Nota: No apto para productos muy pequeños o ligeros (p. ej. verduras pequeñas, macarons o masas muy finas) debido al riesgo de desplazamiento por el flujo de aire.*
- **Higiene y facilidad de uso:** Fácil de limpiar y conforme a las normas HACCP.



EL KTT OFRECE LA POTENCIA Y LA VELOCIDAD PARA UN ALTO RENDIMIENTO CONTINUO, SIN COMPROMETER LA CALIDAD

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS KOMA INSTALACIÓN KTT

Velocidad del aire	Mín. 2,5 m/s
Rango de temperatura	-38°C a -18°C
Capacidad	>100 kg/h, 2-10 carros
Tiempo de almacenamiento	N.A
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero inoxidable
Aislamiento de PU	120 mm
Dimensiones exteriores (an x al)	Mín. 2940 x 2790 mm
Valor K	0,166
Suelo	Estándar de cubeta 90° de 3 mm
Puerta	Puerta pivotante KOMA (900x2000 mm) con calefacción perimetral. Versión opcional con doble puerta (efecto túnel) o puerta corredera manual / eléctrica
Distribución de aire	Tecnología avanzada de guía de aire KOMA
Desescarche activo	Incluido de serie
Iluminación	LED
Voltaje	400 V - Trifásico
Frecuencia	50 - 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Evaporador	Tipo vertical, carcasa de acero inoxidable
Humidificación	No
Lámpara higiénica KAM	No
Sistema de control	KOMA K-Control

### TECNOLOGÍA AVANZADA

- El **evaporador vertical**, combinado con el **techo rebajado**, garantiza una distribución de aire homogénea y potente sobre los productos.
- Los productos se **enfían y congelan** en cuestión de minutos.
- El sistema opcional de **doble evaporador** ofrece un rendimiento de congelación excepcionalmente constante, incluso con capacidades de hasta 1.500 kg/h.



### KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5  
08038 BARCELONA  
ESPAÑA

T +34 932 23 29 00  
info@koma-spain.es  
www.koma-spain.es

