



# KTT

## 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 prehorneados. 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

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

