

The letters 'KTT' in a large, bold, white, sans-serif font, positioned on a dark blue background that is part of a large photograph of a freezer aisle.

SNEL & EFFICIËNT INVRIEZEN VAN GROTE VOLUMES KRACHTIGE BLAST FREEZER

De KTT is een krachtige blast freezer, speciaal ontwikkeld voor het snel invriezen van producten. Als de 'grote broer' van de KPCF biedt de KTT extra capaciteit en geavanceerde luchtverdelingstechniek voor een optimaal invriesproces.

Optimale versheid door nauwkeurig invriezen

De KOMA KTT blast freezer maakt gebruik van geavanceerde KOMA-technologie, speciaal ontwikkeld voor het snel en nauwkeurig invriezen van producten. Dankzij de krachtige luchtstroom en precieze temperatuurregeling wordt een continue stroom verse producten effectief ingevroren, met behoud van smaak, textuur en kwaliteit.

Prestaties en capaciteit

Met een luchtsnelheid van 2,5 m/s of hoger is de KTT in staat om grote hoeveelheden product snel in te vriezen, van 100 kg/u tot 1.500 kg/u of meer, afhankelijk van de gekozen configuratie. Dankzij de constante hoge luchtsnelheid wordt het product ingevroren zolang als nodig, maar zo kort mogelijk, om snel ijskristallen te vormen in de kern. Dit voorkomt uitdroging en behoudt de productkwaliteit.

Blast freezezen zorgt voor ultrafijne ijskristallen in de productkern, waardoor tijdens opslag in de vriesbewaarcel een gelijkmatige temperatuurverdeling ontstaat. Essentieel voor behoud van structuur, smaak en kwaliteit.

UW VOORDELEN:

- **Optimale productkwaliteit:** Door het geavanceerde invriesproces verlaagt de KTT de producttemperatuur snel en gecontroleerd, terwijl textuur, aroma en vochtgehalte optimaal behouden blijven.
- **Hoge capaciteit voor middelgrote producten:** De KTT is ideaal voor het snel invriezen van grote hoeveelheden middelgrote delicate- of deegproducten, zoals gebak of voorgebakken producten < 2 kg). *NB. Niet geschikt voor zeer kleine, lichte producten (zoals kleine groenten, macarons of dun deeg), vanwege risico op wegwaaien.*
- **Hygiëne & gebruiksgemak:** De KTT is eenvoudige te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.



**DE KTT BIEDT DE KRACHT EN
SNELHEID VOOR EEN HOGE
CONTINUE DOORVOER, ZONDER
CONCESSIES AAN KWALITEIT**

SPECIFICATIES

KOMA KTT INSTALLATIE

Luchtsnelheid	Min. 2,5 m/s
Temperatuurbereik	-38°C tot -18°C
Capaciteit	>100 kg/h, 2-10 trolleys
Opslagtijd	N.A
Interieur	Rvs
Exterieur	Rvs
PU isolatie	120 mm
Afmeting buitenzijde (bxh)	min. 2940 x 2790 mm
K-waarde	0,166
Vloer	Standaard 3 mm 90° kuipvloer
Deur	KOMA hebel draaideur, 900x2000 mm, incl. deurverwarming (optioneel met extra deur achterzijde voor tunneleffect) of KOMA schuifdeur, handmatig/elektrisch
Luchtverdeling	Geavanceerde KOMA luchtgeleidings-technologie
Actieve ontthooing	Standaard inbegrepen
Verlichting	LED
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	Staand, rvs-omkasting
Bevochtiging	Nee
Hygiënische KAM lamp	Nee
Controle systeem	KOMA K-Control

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Staaude verdamper** in combinatie met het **verlaagde plafond** zorgt voor een gelijkmatige, krachtige luchtverdeling over de producten.
- Producten worden **afgekoeld en ingevroren** binnen enkele minuten.
- Het optionele **dubbele verdamper-systeem** biedt een uitzonderlijk consistente invriesprestatie, zelfs bij hoge doorvoercapaciteiten tot 1.500 kg/h.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

