

RDV

CONSERVE LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS FRESCOS ALMACENAMIENTO INTELIGENTE PARA CONGELADOS

El KOMA RDV ha sido desarrollado especialmente para el almacenamiento intermedio eficiente de productos no envasados que deben conservarse ultracongelados durante un período prolongado (hasta 2 semanas). Perfecto para crear amplias reservas de masa y otros productos frescos delicados, manteniendo la máxima calidad y una gran flexibilidad en su proceso de producción.

Condiciones óptimas de almacenamiento

Gracias al exclusivo sistema de circulación de aire del RDV, se crea un entorno de almacenamiento excepcionalmente estable, con un movimiento de aire mínimo. Esto permite conservar productos congelados perfectamente durante hasta dos semanas, sin deshidratación ni pérdida de calidad. Resultados: menos mermas, menores costes y calidad óptima constante para sus clientes.



SUS VENTAJAS:

- **Ideal para reservas de buffer:** El RDV es perfecto para la creación de grandes existencias sin pérdida de calidad.
- **Clima de almacenamiento estable:** El flujo de aire uniforme evita fluctuaciones de temperatura. Ideal para productos sensibles como masas.
- **Integración perfecta en el proceso de producción:** Los productos congelados mantienen su calidad y pueden pasar directamente a un KOMA Recovery, CDS o GR, para horneado inmediato. Esto ahorra tiempo, reduce manipulaciones y aumenta la eficiencia.
- **Higiene:** El RDV es fácil de limpiar y cumple con las normas HACCP.



EL RDV ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA UN ALMACENAMIENTO SEGURO Y SIN PREOCUPACIONES DE PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS KOMA INSTALACIÓN RDV

Rango de temperatura	-28°C a -18°C
Tiempo de almacenamiento	< 2 semanas para productos no envasados
Interior	Acero revestido blanco, apto para alimentos
Exterior	Acero revestido blanco, apto para alimentos, con rodapié de acero inoxidable de 300 mm
Aislamiento de PU	120 mm
Valor K	0,166
Suelo	Acero galvanizado de 3 mm
Puerta	Puerta pivotante, 900 x 2000 mm, con calefacción
Distribución del aire	Tecnología avanzada de guiado de aire KOMA
Iluminación	TL LED (integrada en el falso techo)
Voltaje	400 V - Trifásico
Frecuencia	50 & 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Alarma de seguridad	Incluida como estándar a partir de 20 m ²
Sistema de control	KOMA K-Control (pantalla táctil)

ECNOLOGÍA AVANZADA

- **Circulación de aire retardada** gracias al falso techo y los largos paneles de presión, se crea un clima de almacenamiento extremadamente estable que evita la deshidratación.
- El movimiento de aire controlado reduce la carga del sistema de refrigeración, lo que se traduce en **menor consumo energético** y un funcionamiento más eficiente.



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

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

