

RKVC

ALMACENAMIENTO FLEXIBLE PARA REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y RECUPERACIÓN BUFFER DE STOCK PARA FRESCURA Y VARIEDAD

El RKVC es la solución versátil para pastelería fina, masas y productos de alta repostería. Gracias a la exclusiva tecnología Variotherm, en la que cada compartimento puede ajustarse de forma independiente, dispone de varias zonas de temperatura en un solo equipo. Ya sea recuperación, refrigeración o congelación: con el RKVC puede cambiar fácilmente entre cualquier necesidad.

Siempre fresco, siempre listo para la venta

Con la RKVC puede producir lotes más grandes, mantener sus productos frescos durante más tiempo y ofrecer siempre a sus clientes una amplia gama de productos de pastelería de alta calidad. Gracias a su amplio rango de temperatura – tanto positivo como negativo – la RKVC es perfecta como almacenamiento intermedio entre producción y venta. Los productos no vendidos al final del día pueden conservarse de forma segura y volver a ofrecerse al día siguiente con la misma calidad.

Cada compartimento dispone de su propio sistema K-Control, con el que puede ajustar de forma independiente las condiciones ideales de conservación. De este modo, puede crear fácilmente un ambiente húmedo para productos con crema y masas, o un ambiente seco para chocolate, fondant y macarons.

SUS VENTAJAS:

- **Producción eficiente:** Produzca lotes más grandes sin pérdida de calidad; sus productos se mantienen perfectamente frescos y listos para la venta.
- **Máxima calidad con bajo consumo energético:** La avanzada tecnología de refrigeración y el excelente aislamiento garantizan costes energéticos mínimos con el máximo rendimiento.
- **Máxima flexibilidad:** Desde productos húmedos hasta productos secos o almacenamiento congelado; cada compartimento es ajustable de forma independiente.
- **Higiénico y seguro para alimentos:** Interior de acero inoxidable con perfiles mínimos para facilitar la limpieza y cumplir con las normas HACCP.

EL RKVC ES EL BUFFER INTELIGENTE ENTRE PRODUCCIÓN Y VENTA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KOMA RKVC

| | |
|--|--|
| Rango de temperatura | -28 °C a +15 °C |
| Diseño modular | Hasta un máximo de 10 compartimentos |
| Bandejas | 600x800 o 600x400 mm |
| Tiempo de almacenamiento | <2 días a temperaturas positivas <2 semanas a temperaturas de congelación |
| Interior | Acero inoxidable |
| Exterior | Acero recubierto en blanco |
| Aislamiento de PU | 100 mm |
| Valor K | 0,20 |
| Drenaje de agua | Desagüe interno incluido Desagüe externo a bandeja recolectora portátil de plástico (desagüe fijo opcional) |
| Puertas | 62x75 cm (bisagra izquierda o derecha) |
| Patas ajustables | Acero inoxidable 100-150 mm |
| Iluminación | No |
| Voltaje | 400 V - 3 PH |
| Frecuencia | 50 o 60 Hz |
| Compresor y condensador interno | No |
| Evaporador | Enfriador tipo T con gran superficie de evaporación |
| Humidificación | No |
| Sistema de control | KOMA K-Control (pantalla táctil) |

TECNOLOGÍA AVANZADA

- **La humedad equilibrada y la circulación del aire** evitan la desecación y la pérdida de calidad.
- El equilibrio perfecto entre compresor, evaporador y condensador garantiza **el máximo rendimiento con un consumo energético mínimo.**
- **El control individual K-Control por compartimento** permite un ajuste óptimo de temperatura y humedad para cada producto.



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

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

