

RKVC

STOCKAGE FLEXIBLE MULTI-TEMPÉRATURES BUFFER DE STOCK POUR FRAÎCHEUR ET VARIÉTÉ

La RKVC est la solution polyvalente pour la pâtisserie fine, les produits de pâte et les spécialités haut de gamme. Grâce à la technologie exclusive Variotherm, où chaque compartiment peut être réglé individuellement, vous disposez de plusieurs zones de température dans une seule armoire. Remise en température, refroidissement ou congélation : avec la RKVC, vous passez facilement d'une fonction à l'autre.

Toujours frais, toujours prêt à la vente

Avec la RKVC, vous produisez des lots plus importants, conservez vos produits plus longtemps et offrez en permanence à vos clients une large gamme de produits de haute qualité. Grâce à sa large plage de température – positive comme négative – la RKVC est idéale comme stockage tampon entre la production et la vente. Les invendus en fin de journée peuvent être conservés en toute sécurité et proposés à nouveau le lendemain avec la même qualité.

Chaque compartiment est équipé de son propre système K-Control, vous permettant de régler indépendamment les conditions de conservation idéales. Vous pouvez ainsi créer facilement un environnement humide pour les produits à base de crème et de pâte, ou un environnement sec pour le chocolat, le fondant et les macarons.

VOS AVANTAGES :

- **Production efficace** : Produisez des lots plus importants sans perte de qualité – vos produits restent parfaitement frais et immédiatement prêts à la vente.
- **Qualité supérieure avec une faible consommation d'énergie** : Une technologie de refroidissement avancée et une excellente isolation garantissent des coûts énergétiques minimaux pour des performances maximales.
- **Flexibilité maximale** : Des produits humides aux produits secs ou au stockage congelé, chaque compartiment est réglable indépendamment.
- **Hygiénique et conforme aux normes alimentaires** : Intérieur en acier inoxydable avec profils minimaux pour un nettoyage facile et le respect des normes HACCP.

LA RKVC EST LE BUFFER INTELLIGENT ENTRE PRODUCTION ET VENTE

SPÉCIFICATIONS

RKVC DE KOMA

Plage de température	-28°C à +15°C
Design modulaire	Jusqu'à 10 compartiments maximum
Dimensions des plaques	600x800 ou 600x400 mm
Durée de stockage	<2 jours à températures positives <2 semaines à températures de congélation
Matériau intérieur	Inox
Matériau extérieur	Acier revêtu blanc
Isolation PU	100 mm
Valeur K	0,20
Évacuation d'eau	Évacuation interne incluse Évacuation externe vers un bac de récupération en plastique (évacuation fixe en option)
Portes	62x75 cm (charnière à gauche ou à droite)
Pieds réglables	100 - 150 mm en inox
Éclairage	Non
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 ou 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Refroidisseur type T avec grande surface d'évaporation
Contrôle de l'humidité	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control (écran tactile)

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **Une humidité équilibrée et une circulation d'air optimisée** empêchent le dessèchement et garantissent une qualité optimale.
- Un équilibre parfait entre compresseur, évaporateur et condenseur assure une performance maximale avec **une consommation d'énergie minimale**.
- **Le système K-Control individuel par compartiment** permet un réglage optimal de la température et de l'humidité pour chaque produit.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

