

# RKVC

## STOCCAGGIO FLESSIBILE PER REFRIGERAZIONE, CONGELAMENTO E RECUPERO BUFFER DI STOCCAGGIO PER FRESCHEZZA E VARIETÀ

La RKVC è la soluzione versatile per pasticceria fine, prodotti da forno e specialità dolciarie. Grazie all'esclusiva tecnologia Variotherm, che consente di impostare ogni compartimento in modo indipendente, è possibile disporre di più zone di temperatura in un'unica unità. Recupero, refrigerazione o congelamento: con la RKVC si passa facilmente da una funzione all'altra.

### **Sempre fresco, sempre pronto per la vendita**

Con la RKVC è possibile produrre lotti più grandi, mantenere i prodotti freschi più a lungo e offrire sempre ai clienti un'ampia gamma di prodotti di alta qualità. Grazie all'ampio intervallo di temperatura – sia positivo che negativo – la RKVC è perfetta come buffer tra produzione e vendita. I prodotti invenduti a fine giornata possono essere conservati in sicurezza e riproposti il giorno successivo con la stessa qualità.

Ogni compartimento è dotato di un proprio sistema K-Control, che consente di impostare in modo indipendente le condizioni ideali di conservazione. In questo modo è possibile creare facilmente un ambiente umido per prodotti con panna e impasti, oppure un ambiente secco per cioccolato, fondente e macarons.

### **I VOSTRI VANTAGGI**

- **Produzione efficiente:** Prodotte lotti più grandi senza perdita di qualità – i vostri prodotti rimangono perfettamente freschi e pronti per la vendita.
- **Alta qualità con basso consumo energetico:** La tecnologia di refrigerazione avanzata e l'eccellente isolamento garantiscono costi energetici minimi con prestazioni massime.
- **Massima flessibilità:** Dai prodotti umidi a quelli secchi o allo stoccaggio congelato, ogni compartimento è regolabile in modo indipendente.
- **Igienico e sicuro per gli alimenti:** Interno in acciaio inox con profili minimi per una pulizia semplice e conformità agli standard HACCP.

# LA RKVC È IL BUFFER INTELLIGENTE TRA PRODUZIONE E VENDITA

## SPECIFICHE KOMA RKVC

Intervallo di temperatura	-28°C a +15°C
Design modulare	fino a max. 10 compartimenti
Dimensioni vassoi	600x800 o 600x400 mm
Tempo di conservazione	<2 giorni a temperature positive <2 settimane a temperature di congelamento
Materiale interno	Acciaio inox (RVS)
Exterior	Acciaio verniciato bianco
Isolamento PU	100 mm
Valore K	0.20
Scarico dell'acqua	Scarico interno incluso Scarico esterno in un contenitore di raccolta in plastica (scarico fisso opzionale)
Porta	62x75 cm (cerniera a sinistra o destra)
Piedini regolabili	100 - 150 mm in acciaio inox (RVS)
Illuminazione	No
Voltaggio	400 V - 3 PH
Frequenza	50 o 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Evaporatore	Raffreddatore a T con ampia superficie di evaporazione
Umidificazione	No
Sistema di controllo	KOMA K-Control (touchscreen)

### TECNOLOGIA AVANZATA

- **Umidità bilanciata e circolazione dell'aria prevengono** l'essiccazione e la perdita di qualità.
- L'equilibrio perfetto tra compressore, evaporatore e condensatore assicura **prestazioni ottimali con costi energetici minimi.**
- **Il controllo K-Control individuale per compartimento** assicura impostazioni ottimali di temperatura e umidità per ogni prodotto.



#### KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

