

# RKVC

## FLEXIBLE LAGERUNG FÜR KÜHLEN, GEFRIEREN UND RECOVERY PUFFERLAGER FÜR FRISCHE UND VIELFALT

Die RKVC ist die vielseitige Lösung für hochwertiges Feingebäck, Teigwaren und Patisserieprodukte. Dank der exklusiven Variotherm-Technologie, bei der jede Sektion individuell eingestellt werden kann, verfügen Sie mit nur einem Schrank über mehrere Temperaturzonen. Ob Recovery, Kühlen oder Gefrieren – mit der RKVC wechseln Sie mühelos zwischen allen Anforderungen.

### Immer frisch, immer verkaufsbereit

Mit der RKVC produzieren Sie größere Chargen, halten Ihre Produkte länger frisch und bieten Ihren Kunden jederzeit ein breites Sortiment an Backwaren in Spitzenqualität. Dank des großen Temperaturbereichs – sowohl im Plus- als auch im Minusbereich – eignet sich die RKVC perfekt als Zwischenlager zwischen Produktion und Verkauf. Nicht verkaufte Produkte am Ende des Tages können sicher gelagert und am nächsten Tag in gleicher Qualität erneut angeboten werden.

Jedes Fach verfügt über ein eigenes K-Control-System, mit dem Sie die idealen Lagerbedingungen unabhängig einstellen können. So schaffen Sie mühelos eine feuchte Umgebung für Sahne- und Teigprodukte oder eine trockene Umgebung für Schokolade, Fondant und Macarons.

### IHRE VORTEILE:

- **Effiziente Produktion:** Produzieren Sie größere Chargen ohne Qualitätsverlust – Ihre Produkte bleiben perfekt frisch und sofort verkaufsbereit.
- **Spitzenqualität bei niedrigem Energieverbrauch:** Fortschrittliche Kühltechnologie und hervorragende Isolierung sorgen für minimale Energiekosten bei maximaler Leistung.
- **Maximale Flexibilität:** Von feuchtem Gebäck bis zu trockenem Gebäck oder Tiefkühl-lagerung – jedes Fach ist individuell einstellbar.
- **Hygienisch und lebensmittelsicher:** Edelstahl-Innenraum mit minimalen Profilen für einfache Reinigung und Einhaltung der HACCP-Normen.



# DIE RKVC IST DER INTELLIGENTE PUFFER ZWISCHEN PRODUKTION UND VERKAUF

## TECHNISCHE DATEN

### KOMA RKVC

Temperaturbereich	-28 °C bis +15 °C
Modulares Design	Bis zu max. 10 Fächer
Tablettgrößen	600x800 oder 600x400 mm
Lagerzeit	<2 Tage bei positiven Temperaturen <2 Wochen bei Tiefkühltemperaturen
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Weiß beschichteter Stahl
PU-Isolierung	100 mm
K-Wert	0.20
Wasserablauf	Interner Ablauf inklusive Externer Wasserablauf in einen tragbaren Kunststoffbehälter (feste Abläufe optional)
Tür	62x75 cm (links- oder rechts angeschlagen)
Verstellbare Füße	100 - 150 mm Edelstahl
Beleuchtung	Nein
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 oder 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	T-Kühler mit großer Verdampferfläche
Befeuchtung	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control (Touchscreen)

#### LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Ausgeglichene Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation** verhindern Austrocknung und Qualitätsverluste.
- Das perfekte Zusammenspiel von Kompressor, Verdampfer und Kondensator sorgt für **maximale Leistung bei minimalen Energiekosten.**
- **Individuelles K-Control pro Fach** sorgt für optimale Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen je Produkt.



#### KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

