

RKVC

FLEXIBELE OPSLAG VOOR KOELEN, VRIEZEN EN RECOVERY VOORRAADBUFFER VOOR VERSHEID EN VARIATIE

De RKVC is dé veelzijdige oplossing voor luxe banket, deegwaren en fijn gebak. Dankzij de exclusieve Variotherm-techniek, waarbij elke sectie afzonderlijk kan worden ingesteld, beschikt u met één kast over meerdere temperatuurzones. Recovery, koelen of vriezen: met de RKVC schakelt u moeiteloos tussen elke behoefte.

Altijd vers, altijd verkoopklaar

Met de RKVC produceert u grotere batches, houdt u producten langer vers en biedt u uw klanten altijd een breed assortiment gebak van topkwaliteit. Dankzij het brede temperatuurbereik – zowel positief als negatief – is de RKVC perfect inzetbaar als tussenopslag tussen productie en verkoop. Onverkochte producten aan het eind van de dag kunnen veilig worden bewaard en de volgende dag opnieuw met dezelfde kwaliteit worden aangeboden.

Elk compartiment beschikt over een eigen K-Control systeem, waarmee u onafhankelijk de ideale bewaarcondities instelt. Zo creëert u moeiteloos een vochtige omgeving voor room- en deegproducten, of juist een droge omgeving voor chocolade, fondant en macarons.

UW VOORDELEN:

- **Efficiënte productie:** Produceer grotere batches zonder kwaliteitsverlies, uw producten blijven perfect vers en direct verkoopklaar.
- **Topkwaliteit met laag energieverbruik:** Geavanceerde koeltechnologie en uitstekende isolatie zorgen voor minimale energiekosten bij maximale prestaties.
- **Maximale flexibiliteit:** Van nat gebak tot droog gebak of diepvriesopslag, elk compartiment is onafhankelijk instelbaar.
- **Hygiënisch en voedselveilig:** Rvs-interieur met minimale profielen voor eenvoudige reiniging en naleving van de HACCP-normen.

DE RKVC IS DE SLIMME BUFFER TUSSEN PRODUCTIE EN VERKOOP

SPECIFICATIES KOMA RKVC

Temperatuurbereik	-28°C tot +15°C
Modulair ontwerp	Tot max. 10 compartimenten
Trays	600x800 of 600x400 mm
Opslagtijd	<2 dagen voor positieve temperaturen <2 weken voor diepvriestemperaturen
Interieur	Rvs
Exterieur	Wit gecoat staal
PU isolatie	100 mm
K-waarde	0,20
Waterafvoer	Binnenafvoer inbegrepen Buitenwaterafvoer naar kunststof draagbare opvangbak (vaste afvoer optioneel)
Deur	62x75 cm (links- of rechtsscharnierend)
Verstelbare poten	100 - 150 mm rvs
Verlichting	Nee
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 of 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	T koeler met groot verdamperoppervlakte
Bevochtiging	Nee
Controle systeem	KOMA K-Control (touchscreen)

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Gebalanceerde luchtvochtigheid en luchtcirculatie** voorkomen uitdroging en kwaliteitsverlies.
- De perfecte balans tussen compressor, verdamper en condensor garandeert **maximale prestaties tegen minimale energiekosten.**
- **Individuele K-Control per compartiment** zorgt voor optimale temperatuur- en vochtigheidsinstelling per product.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

