

IBF

CONSERVE LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS FRESCOS ULTRA CONGELADOR INDUSTRIAL

El IBF es un potente congelador rápido, diseñado especialmente para la congelación rápida de productos sin envasar. Este modelo exclusivo de KOMA ha sido desarrollado para congelar de forma continua productos frescos de manera rápida y energéticamente eficiente, conservando su sabor, textura y calidad. Gracias al evaporador suspendido, el suelo permanece libre, lo que permite mayor capacidad en un espacio limitado y una utilización óptima del área de producción.

Ideal para la producción a gran escala

La instalación KOMA IBF incorpora una tecnología exclusiva de KOMA, desarrollada específicamente para congelar sus productos con la máxima precisión. El uso de aire frío indirecto evita la deshidratación, incluso en productos de gran tamaño.

Por ello, el IBF es ideal para la congelación rápida de grandes volúmenes de masas, tartas, pasteles, repostería y otros productos de panadería.



SUS VENTAJAS:

- **Conservación del sabor y la textura:** El avanzado proceso de congelación preserva la estructura celular y el contenido natural de humedad de sus productos, manteniendo el aroma, el sabor y la textura crujiente, y minimizando la pérdida de peso.
- **Conservación eficiente:** Tras el proceso de congelación, la instalación cambia automáticamente a las condiciones de conservación más adecuadas. Sin embargo, debido al clima de congelación específico, el IBF no está diseñado para almacenamiento prolongado. Para ello, se recomiendan las instalaciones KOMA RDV o UVD.
- **Ahorro de espacio:** Gracias al evaporador suspendido, el suelo queda libre, lo que permite una distribución eficiente del espacio y una utilización óptima del área de producción.
- **Higiene:** El IBF es fácil de limpiar y cumple con las normas HACCP.



EL IBF ES IDEAL PARA LA CONGELACIÓN RÁPIDA EN LÍNEAS DE PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS KOMA INSTALACIÓN IBF

Velocidad del aire	1 - 1,5 m/s
Rango de temperatura	-38°C a -18°C
Versiones disponibles	Fila simple: 1740 mm de ancho Fila doble: 3240 mm de ancho
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero inoxidable
Aislamiento de PU	120 mm
Valor K	0,166
Suelo	Panel aislante de 120 mm acabado con cubeta inox de 3 mm a 90°
Puerta	Puerta pivotante KOMA (900x2000 mm) con calefacción perimetral. Versión opcional con doble puerta (efecto túnel) o puerta corredera manual / eléctrica
Desescarche activo	Incluido de serie
Iluminación	LED
Voltaje	400 V - 3 PH
Frecuencia	50 & 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Evaporador	Suspendido, con carcasa de acero inoxidable
Humidificación	No
Lámpara higiénica KAM	No
Sistema de control	KOMA K-Control

TECNOLOGÍA AVANZADA

- **Evaporador suspendido** con un potente flujo de aire vertical.
- Rango de **temperatura extremadamente bajo**.
- Opcionalmente puede equiparse con **compresores de dos etapas**, capaces de alcanzar temperaturas continuas de -38 °C, independientemente de la temperatura inicial.
- **Circulación de aire indirecta** (horizontal y vertical) que evita la deshidratación del 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

