



UK-R

RÉDUISEZ LE DESSÈCHEMENT DE VOS PRODUITS FRAIS STOCKAGE FRIGORIFIQUE CONTRÔLÉ

Le KOMA UK-R est la solution idéale pour les boulangeries et pâtisseries qui souhaitent stocker temporairement des produits délicats et non emballés dans des conditions parfaitement contrôlées. Il convient notamment aux produits au levain, aux pâtisseries, aux desserts à la crème ou aux produits garnis – sensibles aux variations d'humidité et au dessèchement.

Humidité contrôlée pour une fraîcheur maximale

Le KOMA UK-R garantit un climat de stockage stable et homogène grâce à un plafond abaissé et à des plaques d'air perforées en aluminium assurant une répartition uniforme de l'air froid.

La combinaison d'un taux d'humidité élevé et d'une vitesse d'air réduite permet de limiter efficacement le dessèchement des produits fragiles. Grâce au réglage standard de la vitesse du ventilateur, le flux d'air peut être ajusté facilement, prolongeant ainsi la durée de conservation et réduisant les pertes.

En combinaison avec le système K-Control et un plancher isolé, le UK-R crée les conditions idéales pour la fermentation lente contrôlée (cool rising), le levain et les produits pâtisseries délicats.

VOS AVANTAGES :

- **Spécialement conçu pour les produits sensibles :** idéal pour le levain, les gâteaux à la crème, les choux ou toute autre pâtisserie nécessitant un climat stable.
- **Dessèchement minimal :** comparé au modèle UK, le UK-R réduit mieux le dessèchement grâce à une humidité plus élevée et une vitesse d'air réglable.
- **Efficacité énergétique :** le flux d'air contrôlé réduit la charge du système frigorifique, entraînant une consommation d'énergie plus faible et un fonctionnement plus efficace.
- **Hygiène :** facile à nettoyer et conforme aux normes HACCP.



LE UK-R : UNE SOLUTION DE RÉFRIGÉRATION FIABLE POUR LES PRODUITS EXIGEANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE.

SPÉCIFICATIONS

INSTALLATION KOMA UK-R

Plage de température	+2°C à +8°C
Durée de stockage	< 2 semaines
Intérieur	Inox
Extérieur	Acier peint en blanc avec plinthe de protection inox de 300 mm
Isolation PU	80 mm (option 100 mm)
Valeur K	0,25
Sol	Non inclus de série. Plancher isolé recommandé pour les environnements à forte humidité.
Porte	Inox, 900x2000 mm
Distribution d'air	Technologie avancée de diffusion d'air KOMA
Dégivrage actif	Oui
Éclairage	LED TL intégré au plafond abaissé
Tension	230 & 400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control (écran tactile)

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **Circulation d'air optimale** grâce au plafond abaissé et aux plaques perforées en aluminium.
- **Vitesse du ventilateur réglable** pour adapter le flux d'air au type de produit.
- **Grand évaporateur, plafond abaissé et paramètres intelligents** du **K-Control** assurent un taux d'humidité élevé et constant.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

