



# LOCAUX DE TRAVAIL

## DALL'IMPASTO AL SURGELATO: SEMPRE IL CLIMA GIUSTO CONTRÔLE CLIMATIQUE OPTIMAL DANS CHAQUE LOCAL DE TRAVAIL

À chaque étape du processus de panification, le bon climat fait la différence. KOMA propose des solutions de refroidissement intelligentes pour différents locaux de travail, garantissant une qualité produit optimale, des conditions de travail confortables et une efficacité énergétique maximale.

### Refroidissement de la zone de production (+12 à +18°C)

Dans la zone de production, un climat agréable pour les employés est tout aussi important que la bonne température des produits. Le KOMA WPK est équipé de gaines textiles (air socks) ou d'évaporateurs à double soufflage avec une faible vitesse d'air. Cela évite le dessèchement des produits (pâte), tout en maintenant une température constante et contrôlée. Vous créez ainsi des conditions optimales pour le personnel et la qualité des produits.

### Zone d'emballage (+2 à +18°C)

Dans les zones d'emballage, la température et l'humidité sont essentielles. Le KOMA VPR combine le refroidissement avec une déshumidification active, permettant d'emballer à sec les produits sortant du surgélateur. Cela évite que de la condensation soit enfermée avec les produits.

### Sas (+15°C)

Le KOMA SL constitue le lien essentiel entre différentes cellules de refroidissement et de congélation au sein d'une installation combinée KOMA. En refroidissant et en déshumidifiant activement cet espace, les produits entrent dans le congélateur aussi secs que possible. Cela évite la formation de condensation sur les produits, réduit la consommation d'énergie et minimise les pertes de froid lors de l'ouverture des portes.

Pour les situations sans refroidissement actif, KOMA propose des locaux non conditionnés (OT) : une solution pratique et économique au sein de votre processus.



### KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com