

RDV

BEWAHREN SIE DIE QUALITÄT IHRER FRISCHPRODUKTE INTELLIGENTE ZWISCHENLAGERUNG FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE

Die KOMA RDV wurde speziell für die effiziente Zwischenlagerung unverpackter Produkte entwickelt, die über längere Zeiträume (bis zu 2 Wochen) tiefgefroren gelagert werden müssen. Perfekt für den Aufbau großzügiger Pufferbestände von Teigwaren und anderen empfindlichen, frischen Produkten – bei gleichbleibender Spitzenqualität und maximaler Flexibilität in Ihrem Produktionsprozess.

Optimale Lagerbedingungen

Dank des einzigartigen Luftzirkulationssystems in der RDV entsteht eine äußerst stabile Lagerumgebung mit minimaler Luftbewegung. Dadurch bleiben Tiefkühlprodukte bis zu zwei Wochen lang perfekt frisch und zuverlässig erhalten – ohne Austrocknung oder Qualitätsverlust.

Das Ergebnis: Weniger Ausschuss, niedrigere Kosten und stets Spitzenqualität für Ihre Kunden.



IHRE VORTEILE:

- **Ideal für Pufferbestände:** Die RDV eignet sich perfekt zum Aufbau großer Vorräte – ohne Qualitätsverlust.
- **Stabiles Lagerklima:** Gleichmäßiger Luftstrom verhindert Temperaturschwankungen – ideal für empfindliche Produkte wie Teigwaren.
- **Nahtlose Integration in den Produktionsprozess:** Tiefgefrorene Teigwaren behalten ihre Qualität und können direkt in eine KOMA Recovery, CDS oder GR überführt und anschließend gebacken werden. Das spart Zeit, reduziert Handgriffe und steigert die Produktionseffizienz.
- **Hygiene:** Die RDV ist leicht zu reinigen und erfüllt die HACCP-Standards.



DIE RDV IST DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR DIE SICHERE UND SORGENFREIE LAGERUNG UNVERPACKTER TIEFKÜHLPRODUKTE

TECHNISCHE DATEN

KOMA RDV-ANLAGE

Temperaturbereich	-28°C bis -18°C
Lagerdauer	< 2 Wochen für unverpackte Produkte
Ausführung Innen	Lebensmittelsicherer lackierter Stahl, weiß
Ausführung Außen	Weiß lackierter Stahl mit 300 mm hohem Edelstahl-Schutzstreifen
PU-Isolierung	120 mm
K-Wert	0.166
Boden	3 mm verzinkter Stahlboden
Tür	Edelstahl, 900x2000 mm, inkl. Türheizung
Luftverteilung	Fortschrittliche KOMA-Luftführungs-technologie
Beleuchtung	TL LED (integriert in abgehängte Decke)
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Sicherheitsalarm	Standardmäßig ab 20 m ² enthalten
Befeuchtung	Nein
Hygienische KAM-Lampe	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control (Touchscreen)

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Verzögerte Luftzirkulation** durch abgehängte Decke und lange Druckwände wird ein äußerst stabiles Lagerklima geschaffen, das Austrocknung verhindert.
- Kontrollierte Luftbewegung reduziert die Belastung des Kühlsystems – das führt zu **geringerem Energieverbrauch** und effizienterer Arbeitsweise.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

