

# 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 m² 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

