



# UVD

## CONSERVATION LONGUE DURÉE DE PRODUITS SURGELÉS EMBALLÉS STOCKAGE EN SURGÉLATION INTELLIGENT ET SUR MESURE

La KOMA UVD est la solution idéale de stockage en surgélation pour les produits surgelés emballés devant être conservés sur une longue période. Également connue sous le nom de « surgélateur de stockage classique », elle offre la qualité fiable de KOMA. Chaque unité UVD est entièrement conçue sur mesure pour s'adapter à votre processus de production. Grâce à une technologie intelligente et à la formule éprouvée KOMA TLR, la capacité de réfrigération est parfaitement ajustée à vos besoins. Vous bénéficiez ainsi de performances optimales avec une consommation d'énergie minimale.

### SPÉCIFICATIONS

Plage de température	-28°C à -18°C
Durée de stockage	<1 an pour les produits emballés
Intérieur	Acier blanc laqué, apte au contact alimentaire
Extérieur	Acier blanc laqué (option finition inox brossé), avec butée en inox de 300 mm
Isolation PU	120 mm
Valeur K	0,166
Sol	Acier galvanisé 3 mm
Porte	Inox, 900x2000 mm compris chauffage
Éclairage	TL LED
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Alarme de sécurité	Incluse en standard à partir de 20 m <sup>2</sup>
Système de contrôle	KOMA K-Control (écran tactile)



### KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com