



# 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

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



### KOMA France

Zone Industrielle B CS

T +44 (0) 1491 877 594

10449-59474 Seclin Cedex

info@koma.com

France

www.koma.com