



VHD

CONSERVA I PRODOTTI PIÙ A LUNGO, STOCCAGGIO PIÙ EFFICIENTE STOCCAGGIO CONGELATO AFFIDABILE

Il KOMA VHD offre la soluzione ideale di stoccaggio tampone per pasticceria premium, prodotti da forno a base di frutta e prodotti di pasta. Grazie al suo ampio intervallo di temperatura (-18°C a -28°C), i prodotti "umidi" vengono congelati rapidamente e in modo uniforme senza disidratazione, preservando perfettamente gusto e struttura. Produce in modo più efficiente, lavori con maggiore flessibilità e garantiscono costantemente una qualità elevata, beneficiando al contempo di un funzionamento energeticamente efficiente che mantiene sotto controllo i costi.

Una temperatura uniforme

Con il KOMA VHD si beneficia di un clima ideale di congelamento e stoccaggio in cui i prodotti mantengono gusto, struttura e qualità nel tempo. L'interno completamente aperto garantisce una temperatura stabile e perfettamente distribuita, supportata da un unico sistema KOMA K-Control e un solo evaporatore. Efficiente e affidabile nell'uso quotidiano.

La circolazione dell'aria avvolge completamente i prodotti, permettendo anche ai prodotti "umidi" di congelare rapidamente e in modo uniforme senza seccarsi, preservandone la qualità.

Per congelare volumi maggiori in una sola volta, il VHD può essere combinato con il KOMA H-Cabinet per una soluzione completa. Questo consente di lavorare in modo più efficiente, mantenere la massima flessibilità e garantire sempre prodotti di alta qualità, mantenendo sotto controllo il consumo energetico.

I VANTAGGI:

- **Produzione più efficiente:** Produci lotti più grandi senza compromettere la qualità, mantenendo i prodotti perfettamente freschi e pronti per la vendita.
- **Affidabile con basso consumo energetico:** Grazie a temperature costanti e isolamento ottimale, si ottengono prestazioni massime con costi energetici minimi.
- **Flessibile e a prova di futuro:** Espandibile fino a 10 porte e facilmente adattabile alla capacità produttiva.
- **Igienico e sicuro per gli alimenti:** Interno in acciaio inox con superfici lisce e profili minimi per una facile pulizia, conforme agli standard HACCP.



CONGELAMENTO INTELLIGENTE, PRODUZIONE FLUIDA: IL KOMA VHD LAVORA CON TE

SPECIFICHE KOMA VHD

Intervallo di temperatura	Da -28°C a -18°C
Design modulare	Fino a max. 10 compartimenti
Dimensioni vassoi	600x800 o 600x400 mm
Tempo di conservazione	< 2 settimane
Materiale interno	Acciaio inox (RVS)
Exterior	Acciaio verniciato bianco
Isolamento PU	100 mm
Valore K	0,20
Scarico dell'acqua	Scarico interno incluso Scarico esterno in un contenitore di raccolta in plastica (scarico fisso opzionale)
Porta	62x75 cm, apertura sinistra o destra
Piedini regolabili	100 - 150 mm in acciaio inox (RVS)
Illuminazione	No
Voltaggio	400 V - 3 PH o 230 V - 3 PH
Frequenza	50 o 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Evaporatore	Raffreddatore a T con ampia superficie evaporante
Umidificazione	No
Sistema di controllo	KOMA K-Control (touchscreen)

TECNOLOGIA AVANZATA

- **Umidità bilanciata e circolazione dell'aria evitano** disidratazione e perdita di qualità.
- Compressore e condensatore esterni forniscono **una maggiore capacità di raffreddamento.**
- Perfetto equilibrio tra compressore, evaporatore e condensatore garantisce prestazioni massime **con consumo energetico minimo.**



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

