



VHD

MANTENGA LOS PRODUCTOS FRESCOS POR MÁS TIEMPO ALMACENAMIENTO CONGELADO FIABLE

El KOMA VHD ofrece la solución ideal de almacenamiento intermedio para pastelería premium, productos de panadería a base de fruta y productos de masa. Gracias a su amplio rango de temperatura (-18°C a -28°C), los productos “húmedos” se congelan de forma rápida y uniforme sin deshidratación, conservando perfectamente el sabor y la estructura. Produce de manera más eficiente, trabaja con mayor flexibilidad y ofrece constantemente productos de alta calidad, mientras se beneficia de un funcionamiento energéticamente eficiente que mantiene los costes bajo control.

Una temperatura uniforme

Con el KOMA VHD, se beneficia de un clima ideal de congelación y almacenamiento en el que sus productos mantienen su sabor, estructura y calidad durante más tiempo. El interior completamente abierto garantiza una temperatura estable y perfectamente distribuida, respaldada por un único sistema KOMA K-Control y un solo evaporador. Eficiente y fiable en el uso diario.

La circulación del aire rodea completamente los productos, permitiendo que incluso los productos “húmedos” se congelen de forma rápida y uniforme sin secarse, preservando su calidad.

Para congelar mayores volúmenes en una sola vez, el VHD puede combinarse con el KOMA H-Cabinet para una solución completa. Esto le permite trabajar de manera más eficiente, mantener la máxima flexibilidad y ofrecer constantemente productos de alta calidad, manteniendo el consumo energético bajo control.

SUS VENTAJAS

- **Producción más eficiente:** Produzca lotes más grandes sin comprometer la calidad, manteniendo sus productos perfectamente frescos y listos para la venta.
- **Fiable con bajo consumo energético:** Gracias a temperaturas constantes y un aislamiento óptimo, se logra el máximo rendimiento con costes energéticos mínimos.
- **Flexible y preparada para el futuro:** Ampliable hasta 10 puertas y fácilmente adaptable a su capacidad de producción.
- **Higiénico y seguro para alimentos:** Interior de acero inoxidable con superficies lisas y perfiles mínimos que facilitan la limpieza y cumplen con las normas HACCP.



CONGELACIÓN INTELIGENTE, PRODUCCIÓN FLUIDA: EL KOMA VHD TRABAJA CON USTED

ESPECIFICACIONES

KOMA VHD

Rango de temperatura	-28°C a -18°C
Diseño modular	Hasta un máximo de 10 puertas
Bandejas	600x800 o 600x400 mm
Tiempo de almacenamiento	< 2 semanas
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero recubierto en blanco
Aislamiento de PU	100 mm
Valor K	0,20
Drenaje de agua	Desagüe interno incluido Desagüe externo a bandeja recolectora portátil de plástico (desagüe fijo opcional)
Patas ajustables	Acero inoxidable 100-150 mm
Iluminación	No
Voltaje	400 V - 3 PH o 230 V - 3 PH
Frecuencia	50 o 60 Hz
Compresor y condensador interno	No
Evaporador	Enfriador tipo T con gran superficie de evaporación
Humidificación	No
Sistema de control	KOMA K-Control (pantalla táctil)

TECNOLOGÍA AVANZADA

- **La humedad equilibrada y la circulación del aire** evitan la desecación y la pérdida de calidad.
- El compresor y el condensador externos proporcionan **mayor capacidad de refrigeración**.
- El equilibrio perfecto entre compresor, evaporador y condensador garantiza el máximo rendimiento con **un consumo energético mínimo**.



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

T +34 932 23 29 00
info@koma-spain.es
www.koma-spain.es

