



VHD

CONSERVER PLUS LONGTEMPS AVEC UNE FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE STOCKAGE SURGELÉ FIABLE

Le KOMA VHD offre la solution idéale de stockage tampon pour la pâtisserie haut de gamme, les produits à base de fruits et les pâtes. Grâce à sa large plage de température (-18°C à -28°C), les produits « humides » sont congelés rapidement et uniformément, sans dessèchement, ce qui permet de préserver parfaitement leur goût et leur texture.

Vous produisez plus efficacement, travaillez avec plus de flexibilité et livrez en permanence une qualité irréprochable, tout en maîtrisant vos coûts grâce à un fonctionnement économe en énergie.

Une température parfaitement homogène

Avec l'armoire KOMA VHD, vous bénéficiez d'un climat de congélation et de stockage idéal, garantissant la préservation durable du goût, de la texture et de la qualité de vos produits.

L'espace intérieur entièrement ouvert assure une température stable et parfaitement homogène, grâce à un seul système de commande KOMA K-Control et un seul évaporateur. Cela garantit une utilisation efficace et fiable au quotidien. La circulation d'air enveloppe entièrement les produits, permettant même aux produits « humides » de congeler rapidement et uniformément sans se dessécher, tout en conservant leur qualité.

Pour congeler de plus grandes quantités en une seule fois, combinez le VHD avec l'armoire KOMA H pour une solution complète. Vous travaillez ainsi plus efficacement, conservez une flexibilité maximale et garantisiez une qualité constante, tout en maintenant une faible consommation d'énergie.

VOS AVANTAGES :

- **Production plus efficace:** Produisez de plus grands volumes sans compromis sur la qualité, tout en conservant des produits parfaitement frais et prêts à la vente.
- **Fiabilité avec une faible consommation d'énergie:** Grâce à une température constante et une isolation optimale, vous bénéficiez de performances élevées avec des coûts énergétiques réduits.
- **Flexible et évolutif:** Extensible jusqu'à 10 portes et facilement adaptable à votre capacité de production.
- **Hygiénique et conforme aux normes alimentaires:** L'intérieur en acier inoxydable, avec surfaces lisses et profils minimalistes, facilite le nettoyage et répond aux normes HACCP.

CONGELER INTELLIGEMENT, PRODUIRE EN TOUTE FLUIDITÉ : LE KOMA VHD VOUS ACCOMPAGNE

SPECIFICATIONS KOMA VHD

Plage de température	-28°C à -18°C
Design modulaire	Jusqu'à 10 compartiments
Dimensions des plaques	600x800 ou 600x400 mm
Durée de stockage	< 2 semaines
Matériau intérieur	Inox
Matériau extérieur	Acier revêtu blanc
Isolation PU	100 mm
Valeur K	0,20
Évacuation d'eau	Évacuation interne incluse Évacuation externe vers un bac de récupération en plastique (évacuation fixe en option)
Portes	62x75 cm, porte battante à gauche ou à droite
Pieds réglables	100 - 150 mm en inox
Éclairage	Non
Tension	400 V - 3 PH ou 230 V - 3 PH
Fréquence	50 ou 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Refroidisseur en T avec une grande surface d'évaporateur
Contrôle de l'humidité	Non
Système de contrôle	KOMA K-Control (touchscreen)

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **L'humidité et la circulation d'air équilibrées** évitent le dessèchement et les pertes de qualité.
- Le compresseur et le condenseur externes assurent **une capacité de refroidissement supplémentaire.**
- L'équilibre optimal entre compresseur, évaporateur et condenseur garantit des performances élevées avec **une consommation d'énergie minimale**



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

