



VHD

LANGER VERS, EFFICIËNTER EN ENERGIEZUINIG BEWAREN BETROUWBARE DIEPVRIESOPSLAG

De KOMA VHD biedt de ideale voorraadbuffer voor luxe patisserie, banketproducten met fruit en deegwaren. Dankzij het diepe temperatuurbereik (-18°C tot -28°C) worden 'natte' producten snel en gelijkmatig ingevroren zonder uitdroging, zodat smaak en structuur perfect behouden blijven. U produceert efficiënter, werkt flexibeler en levert altijd topkwaliteit. Mèt een energiezuinige werking die uw kosten onder controle houdt.

Eén uniforme temperatuur

In de KOMA VHD kast profiteert u van een ideaal vriesbewaarklimaat waarin uw producten langdurig hun smaak, structuur en kwaliteit behouden. De volledig open binnenruimte zorgt voor één stabiele, perfect verdeelde temperatuur, ondersteund door slechts één KOMA K-Control bediening en één verdamper, efficiënt én betrouwbaar in dagelijks gebruik.

De circulerende lucht gaat volledig om het gebak heen, waardoor ook 'natte' producten zonder uitdroging snel en gelijkmatig invriezen en hun kwaliteit behouden.

Wilt u grotere hoeveelheden in één keer krachtig invriezen, combineer de VHD dan met de KOMA H-kast voor een complete totaaloplossing. Zo werkt u efficiënter, behoudt u maximale flexibiliteit en levert u uw klanten consistent topkwaliteit, terwijl de VHD tegelijk energiezuinig werkt en uw kosten onder controle houdt.

UW VOORDELEN:

- **Efficiënter produceren:** Maak grotere batches zonder kwaliteitsverlies: uw producten blijven perfect vers en direct verkoopklaar.
- **Betrouwbaar met laag energieverbruik:** Dankzij constante koude en optimale isolatie geniet u van maximale prestaties tegen minimale energiekosten.
- **Flexibel en toekomstbestendig:** Uit te breiden tot wel 10 deuren en eenvoudig aan te passen aan uw productiecapaciteit.
- **Hygiënisch en voedselveilig:** Het rvs-interieur met gladde oppervlakken en minimale profielen maakt schoonmaken eenvoudig en voldoet aan de HACCP-normen.



SLIM INVRIEZEN, SOEPEL PRODUCEREN: DE KOMA VHD WERKT MET U MEE

SPECIFICATIES KOMA VHD

Temperatuurbereik	-28°C tot -18°C
Modulair ontwerp	Tot max. 10 compartimenten
Trays	600x800 of 600x400 mm
Opslagtijd	<2 weken
Interieur	Rvs
Exterieur	Wit gecoat staal
PU isolatie	100 mm
K-waarde	0,20
Waterafvoer	Binnenafvoer inbegrepen Buitenwaterafvoer naar kunststof draagbare opvangbak (vaste afvoer optioneel)
Deur	62x75 cm (links- of rechtsscharnierend)
Verstelbare poten	100 - 150 mm rvs
Verlichting	Nee
Voltage	400 V - 3 PH of 230 V - 3 PH
Frequentie	50 of 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	T koeler met groot verdamperoppervlakte
Bevochtiging	Nee
Controle systeem	KOMA K-Control (touchscreen)

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Gebalanceerde luchtvochtigheid en luchtcirculatie** voorkomen uitdroging en kwaliteitsverlies.
- De externe compressor en condensor zorgen voor **extra koelvermogen**.
- De perfecte balans tussen compressor, verdamper en condensor garandeert **maximale prestaties tegen minimale energiekosten**.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

