



VHD

PRODUKTE LÄNGER FRISCH HALTEN, ENERGIEEFFIZIENTERE LAGERUNG ZUVERLÄSSIGE TIEFKÜHLLAGERUNG

Der KOMA VHD bietet die ideale Pufferlagerung für hochwertige Patisserie, fruchtbasierte Backwaren und Teigprodukte. Dank seines breiten Temperaturbereichs (-18°C bis -28°C) werden „feuchte“ Produkte schnell und gleichmäßig gefroren, ohne auszutrocknen, wodurch Geschmack und Struktur optimal erhalten bleiben. Sie produzieren effizienter, arbeiten flexibler und liefern konstant höchste Qualität – bei gleichzeitig energieeffizientem Betrieb, der Ihre Kosten unter Kontrolle hält.

Eine gleichmäßige Temperatur

Mit dem KOMA VHD profitieren Sie von einem idealen Gefrier- und Lagerklima, in dem Ihre Produkte Geschmack, Struktur und Qualität über einen langen Zeitraum behalten. Der vollständig offene Innenraum sorgt für eine stabile, gleichmäßig verteilte Temperatur, unterstützt durch ein einziges KOMA K-Control System und einen Verdampfer. Effizient und zuverlässig im täglichen Betrieb.

Die Luftzirkulation umströmt die Produkte vollständig, sodass auch „feuchte“ Produkte schnell und gleichmäßig gefrieren, ohne auszutrocknen, und ihre Qualität erhalten bleibt.

Für das Einfrieren größerer Mengen auf einmal kann der VHD mit dem KOMA H-Schrank kombiniert werden, um eine Komplettlösung zu schaffen. So arbeiten Sie effizienter, behalten maximale Flexibilität und liefern konstant Produkte in Spitzenqualität – bei kontrolliertem Energieverbrauch.

IHRE VORTEILE:

- **Effizientere Produktion:** Produzieren Sie größere Chargen ohne Qualitätsverlust, Ihre Produkte bleiben perfekt frisch und verkaufsbereit.
- **Zuverlässig bei niedrigem Energieverbrauch:** Dank konstanter Temperaturen und optimaler Isolierung erreichen Sie maximale Leistung bei minimalen Energiekosten.
- **Flexibel und zukunftssicher:** Erweiterbar auf bis zu 10 Türen und leicht an Ihre Produktionskapazität anpassbar.
- **Hygienisch und lebensmittelsicher:** Innenraum aus Edelstahl mit glatten Oberflächen und minimalen Profilen für einfache Reinigung und Einhaltung der HACCP-Standards.



INTELLIGENTES FROSTEN, REIBUNGSLOSE PRODUKTION: DER KOMA VHD ARBEITET MIT IHNEN

TECHNISCHE DATEN KOMA VHD

Temperaturbereich	-28 °C bis -18 °C
Modulares Design	Bis max. 10 Lagerfächern
Tablettgrößen	600x800 oder 600x400 mm
Lagerzeit	< 2 Wochen
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Weiß beschichteter Stahl
PU-Isolierung	100 mm
K-Wert	0,20
Wasserablauf	Interner Ablauf inklusive Externer Wasserablauf in einen tragbaren Kunststoffbehälter (feste Abläufe optional)
Tür	62x95 cm, links oder rechts angeschlagen
Verstellbare Füße	100 - 150 mm Edelstahl
Beleuchtung	Nein
Spannung	400 V - 3 PH oder 230 V - 3 PH
Frequenz	50 oder 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	T-Kühler mit großer Verdampferoberfläche
Befeuchtung	Nein
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Ausgewogene Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation** verhindern Austrocknung und Qualitätsverlust.
- Externer Kompressor und Kondensator sorgen **für zusätzliche Kühlleistung.**
- Das perfekte Zusammenspiel von Kompressor, Verdampfer und Kondensator gewährleistet maximale Leistung bei **minimalem Energieverbrauch.**



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

