



ARMADIO H

CONSERVAZIONE FLESSIBILE PER PASTICCERIA E IMPASTI

CONSERVAZIONE CON FUNZIONE DI CONGELAMENTO RAPIDO

Da quasi 80 anni, gli armadi H di KOMA sono un elemento essenziale nelle pasticcerie e nelle cucine professionali di tutto il mondo. Grazie alla tecnologia di refrigerazione avanzata, al controllo individuale della temperatura e a un design modulare flessibile, l'armadio H offre la soluzione perfetta per il congelamento rapido e la conservazione ottimale di una varietà di prodotti da forno. Il sistema intelligente 80/20 garantisce il massimo mantenimento della qualità riducendo al minimo il consumo energetico.

Maggiore scorta, massima qualità

L'armadio H di KOMA è un'aggiunta preziosa per il tuo laboratorio di pasticceria. Grazie alla sua tecnologia innovativa di refrigerazione e congelamento, puoi conservare quantità maggiori di prodotti appena sfornati o impasti senza comprometterne la qualità.

L'armadio H è composto da due sezioni:

- **Sezione di congelamento (-28°C a fino -32°C):** Situata sul lato destro, utilizza l'80% della capacità di raffreddamento per un congelamento ultrarapido.
- **Sezione di conservazione (-18°C a fino -28°C):** Situata a sinistra del congelatore rapido, utilizza il 20% della capacità di raffreddamento per mantenere una temperatura stabile.

Questa distribuzione intelligente 80/20 assicura la massima efficienza: i prodotti vengono congelati rapidamente mentre quelli conservati mantengono una temperatura costante.

I VOSTRI VANTAGGI:

- **Maggiore flessibilità nella pianificazione della produzione:** Ottimizza il tuo processo di lavoro con una conservazione prolungata.
- **Massima qualità con minimi costi energetici:** La tecnologia di raffreddamento efficiente e l'isolamento superiore riducono il consumo energetico senza compromettere le prestazioni.
- **Applicazioni versatili:** Adatto per pasticceria, prodotti da forno, cioccolato, impasti e alimenti surgelati.
- **Massima igiene:** l'interno è realizzato interamente in acciaio inox, con profili minimi per una facile pulizia e nel rispetto delle norme HACCP.



**CON L'ARMADIO H PUOI
CONSERVARE UNA MAGGIORE
QUANTITÀ DI PRODOTTI DI
PASTICCERIA SENZA
COMPROMETTERE LA QUALITÀ**

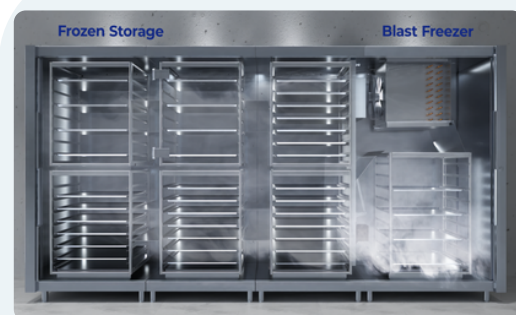
SPECIFICHE

KOMA ARMADIO H

Capacità	16 fino a 35 kg/u
Intervallo di temperatura	-28°C fino a -32°C (congelamento) -18°C fino a -28°C (conservazione)
Design modulare	1 compartimento di congelamento con fino a 10 compartimenti di conservazione
Dimensioni vassoi	600x800 o 600x400 mm
Tempo di conservazione	< 14 giorni
Materiale interno	Acciaio inox (RVS)
Exterior	Acciaio inox (RVS)/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	Sezione di congelamento: 1 porta con apertura a destra (62x95x90 cm) Sezione di conservazione: 2 porte (62x75x90 cm)
Piedini regolabili	100 - 150 mm in acciaio inox (RVS)
Illuminazione	No
Voltaggio	400 V - 3 PH
Frequenza	50 o 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Evaporatore	Evaporatore T
Umidificazione	No
Lampada igienica KAM	No
Sistema di controllo	KOMA K-Control

TECNOLOGIA AVANZATA

- **Umidità bilanciata e circolazione dell'aria** prevengono l'essiccazione e la perdita di qualità.
- L'equilibrio perfetto tra compressore, evaporatore e condensatore assicura **prestazioni ottimali con costi energetici minimi**.
- **Massima efficienza** grazie alla distribuzione 80/20.



**Scansiona il codice QR
e scopri tu stesso
l'iconico armadio H!**



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

