



# WERKRUIMTES

## VAN DEEG TOT DIEPVRIES: ALTIJD HET JUISTE KLIMAAT OPTIMALE KLIMAATBEHEERSING IN ELKE WERKRUIMTE

In elke fase van het bakproces maakt het juiste klimaat het verschil. KOMA biedt slimme koeloplossingen voor verschillende werkruimtes die zorgen voor optimale productkwaliteit, comfortabele werkomstandigheden én maximale energie-efficiëntie.

### Werkplaatskoeling (+12 tot +18°C)

In de werkplaats is een aangenaam klimaat voor medewerkers net zo belangrijk als de juiste producttemperatuur. De KOMA WPK is uitgerust met luchtzakken of dubbel blazende verdamper met lage luchtsnelheid. Dit voorkomt uitdroging van (deeg)producten, terwijl de temperatuur constant en gecontroleerd blijft. Zo creëert u optimale omstandigheden voor zowel personeel als productkwaliteit.

### Verpakkingsruimte (+2 tot +18°C)

In verpakkingsruimtes is zowel temperatuur als luchtvochtigheid cruciaal. De KOMA VPR combineert koeling met actieve ontvochtiging, zodat producten uit de shockfreezer droog verpakt kunnen worden. Zo voorkomt u dat condens wordt mee verpakt bij de producten.

### Sluis (+15°C)

De KOMA SL vormt de essentiële schakel tussen verschillende koel- en vriescellen binnen een grote KOMA-combinatiecel. Door deze ruimte actief te koelen en te ontvochtigen, gaan producten zo droog mogelijk de vriezer in. Dit voorkomt condensvorming op producten, verlaagt het energieverbruik en minimaliseert koudeverlies bij het openen van deuren.

Voor situaties zonder actieve koeling biedt KOMA ongeconditioneerde ruimtes (OT): een praktische en kostenefficiënte oplossing binnen uw proces.



#### KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com