



# H-KAST

## FLEXIBELE OPSLAG VAN PATISSERIE EN DEEGWAREN DIEPVRIESOPSLAG MET SNELVRIESFUNCTIE

Al bijna 80 jaar zijn de H-kasten van KOMA een essentiële schakel in patisserieën en professionele keukens wereldwijd. Met geavanceerde koeltechnologie, individuele temperatuurregeling en een flexibele modulaire opbouw biedt de H-kast de perfecte oplossing voor het snel invriezen en optimaal bewaren van diverse bakkerijproducten. Dankzij het slimme 80/20-systeem blijft de productkwaliteit behouden, terwijl energieverbruik tot een minimum wordt beperkt.

### Meer voorraad, maximale kwaliteit

De KOMA H-kast is een waardevolle toevoeging aan uw bakkerij. Dankzij de innovatieve koel- en vriestechiek kunt u een grotere voorraad versgebakken patisserie of deeg bewaren, zonder in te boeten op kwaliteit.

De H-kast bestaat uit twee secties:

- **Invriessectie (-28°C):** Gelegen aan de rechterkant, waarbij tijdens het invriezen 80% van de koelcapaciteit wordt ingezet voor ultrasnel invriezen.
- **Opslagsectie(s) (-18°C):** Links van de blast freezer, waar 20% van de koelcapaciteit tijdens het invriezen zorgt voor een stabiele opslagtemperatuur.

Deze slimme 80/20-verdeling garandeert maximale efficiëntie: producten worden razendsnel ingevroren, terwijl opgeslagen items op een constante temperatuur blijven.

### UW VOORDELEN:

- **Meer flexibiliteit in productieplanning:** Optimaliseer uw processen met langere bewaarmogelijkheden.
- **Hoogste kwaliteit, laagste energiekosten:** Efficiënte koeltechnologie en uitstekende isolatie minimaliseert energieverbruik zonder in te leveren op prestaties.
- **Veelzijdige toepassing:** Geschikt voor patisserie, bakkerijproducten, chocolade, deeg en diepvrieswaren.
- **Hygiëne op topniveau:** Het interieur is volledig gemaakt van rvs, met minimale profielen voor eenvoudige reiniging en naleving van de HACCP-normen.



# MET DE H-KAST HOUDT U EEN GROTERE VOORRAAD PATISSERIE AAN ZONDER IN TE LEVEREN OP KWALITEIT

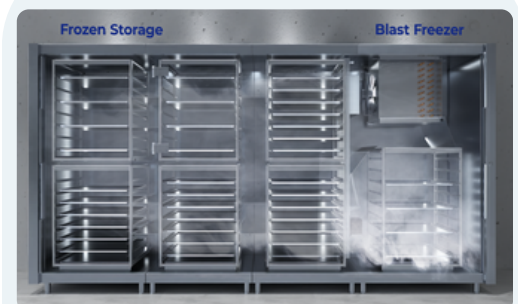
## SPECIFICATIES

### KOMA H-KAST

|                                |                                                                                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Capaciteit                     | 16 tot 35 kg/u                                                                                           |
| Temperatuurbereik              | -28°C (invriessectie) & -18°C (opslag)                                                                   |
| Modulair ontwerp               | 1 invriescompartiment met tot max. 10 opslagcompartimenten                                               |
| Trays                          | 600x800 of 600x400 mm                                                                                    |
| Opslagtijd                     | < 14 dagen                                                                                               |
| Interieur                      | Rvs                                                                                                      |
| Exterieur                      | Rvs / wit gecoat staal                                                                                   |
| PU isolatie                    | 100 mm                                                                                                   |
| K-waarde                       | 0.20                                                                                                     |
| Waterafvoer                    | Binnenafvoer inbegrepen<br>Buitenwaterafvoer naar kunststof draagbare opvangbak (vaste afvoer optioneel) |
| Deur                           | Invriessectie: 1 deur, rechtsscharnierend (62x95x90 cm).<br>Opslagsectie: 2 deuren (62x75x90 cm)         |
| Verstelbare poten              | 100 - 150 mm rvs                                                                                         |
| Verlichting                    | Nee                                                                                                      |
| Voltage                        | 400 V - 3 PH                                                                                             |
| Frequentie                     | 50 of 60 Hz                                                                                              |
| Interne compressor & condensor | Nee                                                                                                      |
| Verdamper                      | Hangend, rvs                                                                                             |
| Bevochtiging                   | Nee                                                                                                      |
| Hygiënische KAM lamp           | Nee                                                                                                      |
| Controle systeem               | KOMA K-Control                                                                                           |

#### GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Gebalanceerde luchtvochtigheid en luchtcirculatie** voorkomen uitdroging en kwaliteitsverlies.
- De perfecte balans tussen compressor, verdamper en condensor garandeert **maximale prestaties tegen minimale energiekosten**.
- **Maximale efficiëntie** met 80/20 verdeling.



Scan de QR-code en ontdek zelf de iconische H-kast!



#### KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

