



KPCF

IMMER FRISCHE PRODUKTE

GEKÜHLT UND GEFROREN IN EINEM SYSTEM

Der KPCF ist ein leistungsstarker Schnellkühler, speziell entwickelt für unverpackte Produkte. Dieses einzigartige Modell von KOMA ist der einzige Schnellkühler/-froster, der standardmäßig sowohl negative als auch positive Temperaturen bietet. Dank dieser Vielseitigkeit und der Möglichkeit, GN-Format-Wagen unterzubringen, wird der KPCF häufig in der Gastronomie als Schnellkühler eingesetzt, um frisch zubereitete Gerichte schnell herunterzukühlen und/oder direkt einzufrieren.

Optimale Frische durch präzises Einfrieren

Die KOMA KPCF-Anlage verfügt über eine exklusive KOMA-Technologie, die speziell entwickelt wurde, um Ihre Produkte mit höchster Präzision zu kühlen und einzufrieren. Dank der bewährten KOMA TLR-Formel wird ein kontinuierlicher Strom frischer Produkte schnell und effizient tiefgefroren, wodurch Geschmack, Textur und Qualität optimal erhalten bleiben – selbst bei langfristiger Lagerung.



IHRE VORTEILE:

- **Maximale Produktqualität:** Der fortschrittliche Gefrierprozess bewahrt die feine Zellstruktur und den natürlichen Feuchtigkeitsgehalt Ihres Produkts. Das Ergebnis: perfektes Aroma, voller Geschmack und eine knusprige Textur ohne Gewichtsverlust.
- **Hygiene & Benutzerfreundlichkeit:** Der KPCF ist leicht zu reinigen und erfüllt die strengsten HACCP-Normen.
- **Effiziente Konservierung:** Nach dem Gefrier- oder Kühlprozess schaltet die Anlage automatisch auf die idealen Lagerbedingungen um. Für eine langfristige Lagerung sind jedoch die KOMA RDV- oder UVD-Anlagen die bessere Wahl.

DER KPCF IST PERFEKT GEEIGNET FÜR DAS SCHNELLE KÜHLEN UND TIEFGEFRIEREN VON (FRISCH) ZUBEREITETEN SPEISEN

TECHNISCHE DATEN

KOMA KPCF-ANLAGE

Luftgeschwindigkeit	1,5 - 2 m/s
Temperaturbereich	-32°C bis +15°C
Wagenkapazität	2 (650x850x1850 mm)
Lagerzeit	N.A
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl
Außenmaße (LxBxH)	1850x1550x2300 mm
PU-Isolierung	100 mm
K-Wert	0.20
Boden	Standard 3 mm 90° Wannenboden
Tür	KOMA Hebel-Drehtür, 900x2000 mm, inkl. Türheizung (Tunneleffekt mit zusätzlicher Tür auf der Rückseite optional)
Aktive Abtaugung	Standardmäßig enthalten
Beleuchtung	LED
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Stehend, Edelstahl
Befeuchtung	Nein
Hygienische KAM-Lampe	Nein
Auffahrrampe	Ja
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Vertikaler Verdampfer** mit starker horizontaler Luftströmung.
- Produkte werden innerhalb weniger Minuten **gekühlt und eingefroren**.
- **Großer Temperaturbereich** mit positiven und negativen Temperaturen.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

