



KPCF

PRODUCTOS SIEMPRE ULTRAFRESCOS

SISTEMA DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN EN UNO

La KPCF es un potente abatidor de temperatura diseñado especialmente para productos no envasados. Este modelo exclusivo de KOMA es el único abatidor/congelador rápido que, de serie, ofrece tanto temperaturas negativas como positivas. Gracias a esta versatilidad y a la compatibilidad con carros en formato GN, la KPCF se utiliza frecuentemente en el sector de la hostelería como abatidor de temperatura para enfriar rápidamente platos recién preparados y/o congelarlos de inmediato.

Máxima frescura gracias a una congelación precisa

La instalación KPCF de KOMA incorpora una tecnología exclusiva desarrollada específicamente para enfriar y congelar sus productos con la máxima precisión.

Gracias a la probada fórmula KOMA TLR, un flujo constante de productos frescos se congela de manera rápida y eficiente, conservando al máximo el sabor, la textura y la calidad — incluso durante el almacenamiento prolongado.



SUS VENTAJAS:

- **Calidad máxima del producto:** El avanzado proceso de congelación preserva la estructura celular y el contenido natural de humedad del producto. Esto garantiza un aroma perfecto, sabor intenso y textura crujiente, sin pérdida de peso.
- **Higiene y facilidad de uso:** La KPCF es fácil de limpiar y cumple con las normativas HACCP más estrictas.
- **Conservación eficiente:** Después del proceso de enfriamiento o congelación, la instalación cambia automáticamente a las condiciones de conservación ideales. Para almacenamiento prolongado, se recomiendan las instalaciones KOMA RDV o UVD.

LA KPCF ES IDEAL PARA
ENFRIAR Y CONGELAR
RÁPIDAMENTE COMIDAS
(RECIÉN) PREPARADAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KOMA INSTALACIÓN KPCF

Velocidad del aire	1,5 - 2 m/s
Rango de temperatura	-32°C a +15°C
Carros	2 (650x850x1850 mm)
Tiempo de almacenamiento	N.A
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero inoxidable
Dimensiones exteriores (LxPxA)	1850x1550x2300 mm
Aislamiento de PU	100 mm
Valor K	0,20
Suelo	Bandeja de acero inoxidable de 3 mm con ángulo de 90°
Puerta	Puerta abatible, 900 x 2000 mm, con calefacción en la puerta (efecto túnel con puerta adicional opcional en la parte trasera)
Desescarche activo	Incluido de serie
Iluminación	LED
Voltaje	400 V - 3 PH
Frecuencia	50 & 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Evaporador	Vertical, de acero inoxidable
Humidificación	No
Lámpara higiénica KAM	No
Rampa	Sí
Sistema de control	KOMA K-Control

ECNOLOGÍA AVANZADA

- **Evaporador vertical** con potente flujo de aire horizontal.
- Los productos se enfrían y **congelan en cuestión** de minutos.
- **Amplio rango de temperatura**, con posibilidad de trabajar en positivo o negativo.



KOMA Spain

Calles Motores 149

Nave 5 09038 Barcelona

Spain

T +34 932 23 29 00

info@koma.com

www.koma.com

