



KPCF

PRODUITS TOUJOURS ULTRA-FRAIS SYSTÈME DE SURGÉLATION ET DE REFROIDISSEMENT EN UN SEUL APPAREIL

Le KPCF est un puissant surgélateur, spécialement conçu pour les produits non emballés. Ce modèle unique de KOMA est le seul surgélateur/refroidisseur qui offre à la fois des températures négatives et positives en standard. Grâce à cette polyvalence et à la possibilité d'accueillir des chariots au format GN, le KPCF est largement utilisé dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en tant que refroidisseur rapide pour abaisser rapidement la température des plats fraîchement préparés et/ou les surgeler immédiatement.

Fraîcheur optimale grâce à une surgélation de précision

L'installation KOMA KPCF intègre une technologie exclusive développée par KOMA pour refroidir et surgeler vos produits avec une précision maximale. Grâce à la formule éprouvée KOMA TLR, un flux continu de produits frais est rapidement et efficacement surgelé, garantissant ainsi la conservation optimale de la saveur, de la texture et de la qualité, même lors d'un stockage prolongé.



VOS AVANTAGES

- **Qualité produit maximale :** Le processus de surgélation avancé préserve la structure cellulaire fine et l'humidité naturelle de vos produits. Cela garantit un arôme préservé, un goût intense et une texture croustillante, sans perte de poids.
- **Hygiène & facilité d'utilisation :** Le KPCF est facile à nettoyer et conforme aux normes HACCP.
- **Conservation efficace :** Après le processus de surgélation ou de refroidissement, l'installation passe automatiquement en mode conservation. Toutefois, pour un stockage de longue durée, les installations KOMA RDV ou UVD sont un meilleur choix.

IDÉAL POUR LE REFROIDISSEMENT ET LA SURGÉLATION RAPIDE

SPÉCIFICATIONS

INSTALLATION KOMA KPCF

Vitesse de l'air	1,5 - 2 m/s
Plage de température	-32°C à +15°C
Chariots	2 (650x850x1850 mm)
Durée de stockage	N.A
Intérieur	Inox
Extérieur	Inox
Dimensions extérieures (LxlxH)	1850x1550x2300 mm
Isolation PU	100 mm
Valeur K	0,20
Sol	Standard 3 mm, cuve à 90°
Porte	Porte battante KOMA Hebel, 900x2000 mm, incl. chauffage de porte (effet tunnel avec porte arrière supplémentaire en option)
Dégivrage actif	Inclus en standard
Éclairage	LED
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Évaporateur	Vertical, inox
Humidification	Non
Lampe KAM hygiénique	Non
Rampe d'accès	Oui
Système de contrôle	KOMA K-Control

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **Évaporateur vertical** avec flux d'air horizontal puissant.
- **Refroidissement et surgélation** des produits rapide.
- **Large plage de températures**, incluant des températures positives et négatives.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

