

KTR

FLEXIBIELE INZET IN ELKE PRODUCTIELIJN DÉ MODULAIRE HORIZONTALE BANDVRIEZER

De KOMA TurboRunner (KTR) is een innovatieve horizontale bandvriezer die sinds 1980 door KOMA volledig in eigen huis wordt ontworpen en geproduceerd. Dankzij het modulaire en uitbreidbare ontwerp is de KTR uniek – geen enkele andere fabrikant biedt deze mate van schaalbaarheid en efficiëntie. Hij integreert bovendien perfect in elke geautomatiseerde productielijn, waarbij het van belang is dat een continue aanvoer van verse producten snel ingevroren wordt.

Perfect ingevroren, product na product

De KOMA KTR is uitermate geschikt voor een breed scala aan producten. Of het nu gaat om brezels, tiramisu, taarten, cake of gebak, de horizontale band zorgt voor een zachte behandeling zonder vorm- of kwaliteitsverlies. Ook voor (half) gebakken brood, pizza's, soepen, volledige maaltijden en diverse snacks biedt de KTR een perfecte vriesoplossing. Dankzij de gelijkmatige luchtverdeling en nauwkeurige temperatuurcontrole blijft de structuur, smaak en presentatie van elk product optimaal behouden.

Naadloze integratie en maximale veelzijdigheid

Met een temperatuurbereik van -38 °C tot +5 °C wordt de KTR vaak ingezet als snelvriezer. Met de juiste berekeningen en tests is de KTR echter ook uitstekend te gebruiken als snelkoeler. Dankzij het doordachte ontwerp past de KTR moeiteloos in elke automatische voedsel-productielijn. KOMA houdt daarbij rekening met alle parameters van de bestaande productieomgeving om een naadloze aansluiting te garanderen.

UW VOORDELEN:

- **Modulair & schaalbaar:** De KTR is opgebouwd uit vriessecties van telkens 3 meter. Uw productiecapaciteit groeit? Dan groeit de KTR eenvoudig met u mee.
- **Zacht voor gevoelige producten:** Door het horizontale transportsysteem is de KTR bijzonder geschikt voor kwetsbare producten, zoals deeg. Geen bochten, geen schade.
- **Lage Total Cost of Ownership:** Lagere energie-, arbeids- en onderhoudskosten leiden tot minimale kosten per kilogram product.
- **Hygiëne & gebruiksgemak:** De KTR is eenvoudig te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.
- **Hoge capaciteit:** Verwerkt tot 3.000 kg/uur met behoud van kwaliteit, structuur en smaak. Echter, voor lengtes > 39 meter of bij extreem hoge productievolumes is een spiraalvriezer vaak een betere keuze.



DE KTR – INNOVATIE, SCHAALBAARHEID & EFFICIËNTIE, PERFECT VOOR ELKE AUTOMATISCHE PRODUCTIELIJN

SPECIFICATIES

KOMA KTR BANDVRIEZER

Elke KTR wordt volledig afgestemd op uw specifieke wensen. Van vermogens en afmetingen tot het type en aantal verdampers – elke KTR wordt nauwkeurig berekend en ontworpen op basis van uw productiebehoeften. Producttesten in de KOMA testruimte maken het mogelijk om vooraf tot een optimaal klantspecifiek ontwerp te komen.

Capaciteit	100 tot 2.000+ kg/u
Temperatuurbereik	-38°C tot +5°C
Modulair ontwerp	Min. 3 meter (4 luiken). Uitbreidbaar in secties van 3 m tot een max. 39 m
Breedte transportband	110 / 180 / 240 / 300 cm
Materiaal transportband	Rvs / kunststof
Maximale productietijd	12 uur (optioneel 24 uur d.m.v. sequentiële ontdooicycli)
Interieur	Rvs
Exterieur	Rvs, inclusief rvs rambescherming (boven- en onderzijde)
PU isolatie	Vloer: 180 mm & overige panelen: 120 mm
Waterafvoer	Binnenafvoer inbegrepen
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 of 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Controle systeem	KOMA PLC

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **De superieure luchtstroom**, die per sectie van richting verandert, zorgt ervoor dat elk product gelijkmatig gekoeld wordt.
- **Speciaal ontworpen luchtsluizen** aan begin en einde minimaliseren luchtuitwisseling met de omgeving voor een energiezuinige werking.
- **Automatisch bandreinigings-systeem** zorgt voor optimale hygiëne en garandeert de voedselveiligheid.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

