



Descripción

Armarios de fermentación para todo de tipo de uso profesional en empresas de alimentación en general.

Modelos de 2, 4 y 6 puertas en conservación.

*Funcionamiento según la fórmula **TLR exclusiva de KOMA** basada en una temperatura constante, una circulación uniforme del aire y una humedad relativa correcta para evitar la deshidratación del producto.*

Características Generales

- Interior en acero inoxidable liso AISI 304
- Exterior en acero lacado color blanco KOMA
- Recirculación interior del aire mediante chapas en inox
- Evaporador de techo con fácil acceso para mantenimiento.
- Unidad condensadora remota KOMA
- Temperatura de -20°C para enfriamiento rápido
- Temperatura de fermentación entre $+25^{\circ}\text{C}$ / $+30^{\circ}\text{C}$
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's en lateral y trasero y de 10cm en frontal
- Cuadro de control KOMA equipado del ordenador Sunriser AT de última generación en caja de acero integrada en el frontal.
- Evacuación del agua del desescarche por bandeja inferior
- Cantos redondeados en el interior
- Resistencia anticondensación en todas las puertas
- Gas refrigerante R404A libre de CFC's
- Control de apertura de puertas y alarma sonora puerta abierta
- Control de las horas de funcionamiento del grupo compresor
- Dotado del software de economización de energía
- Patas inox regulables en altura (10/15 cm) para su nivelación
- Para latas y cestas de 60x40cm (2 de fondo) o de 60x80cm
- Fácil programación y utilización por parte del usuario
- Posibilidad de conexión remota al servicio KOMA 24h/24h mediante MODEM Teleguard.
- Equipado de guías inox regulables cada centímetro
- Certificado KOMA de conformidad con la CE
- Topes de puerta en inox
- Desmontable por paneles

- Cámaras de fermentación • Túneles de congelación • Armarios de conservación
- Armarios de congelación • Cámaras de conservación • Frío industrial