



Descripción

Conservador y congelador para todo de tipo de uso profesional en empresas de alimentación en general.

Modelos de 2, 4, 6, 8, 10 y 12 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 equipada de motores semi-herméticos Copeland pre-montada y probada en fábrica en modelos a partir de 2 puertas. Grupo incorporado en modelo SVHD-2.
- Temperatura de -28°C para enfriamiento rápido
- Temperatura de conservación entre -18°C / -20°C
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's en lateral y trasero y de 10cm en frontal
- 1 Cuadro K-control KOMA equipado de pantalla táctil de última generación en caja de acero integrada en el frontal.
- Desescarches automáticos por resistencias eléctricas programables (día y hora)
- 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
- Condensadores tropicalizados en opción
- Control de apertura de puertas
- 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



Características por modelo

Concepto	VHD-2	VHD-4	VHD-6	VHD-8	VHD-10	VHD-12
Acabado interior / Exterior	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco
Patas inox de regulación en altura	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Capacidad de Enfriamiento de +25°C a - 5°C (Masa fresca)	10 kg en 60 min.	25 kg en 60 min.	40 kg en 60 min.	50 kg en 60 min.	50 kg en 60 min.	60 kg en 60 min.
Motorización grupos KOMA	Hermético Incorporado	GLX	HMX	IMX	IMX	JLX
Modelo condensador	Incorporado	SC-21	SC-22	SC-22	SC-22	SC-32
Dimensiones del grupo compresor Peso	Incorporado en parte superior	75x85x68 115kg	114x90x80cm 205kg	114x90x80cm 210kg	114x90x80cm 210kg	114x90x80cm 215kg
Rango de temperaturas	+2°C / -28°C			-10°C / -28°C		
Modelo Evaporador	T-3	T-6	T-6	T-8	T-8	2T-6
Voltaje	220v- monofásico 50 Hz	400/220v - trifásico - 50/60 Hz				
Cuadro de control	K-Control con pantalla táctil en armazón de acero					
Dimensiones exteriores	104x114x243	190x114x243	277x114x243	364x114x243	451x114x243	538x114x243



Modelo SVHD-2
2 puertas de congelación / conservación



Modelo VHD-4
4 puertas de congelación / conservación



Modelo VHD-6
6 puertas de congelación / conservación



Modelo VHD-8
8 puertas de congelación / conservación



Modelo VHD-10
10 puertas de congelación / conservación



Modelo VHD-12
12 puertas de congelación / conservación

VHD - Jestream

El VHD Jestream es un armario de congelación y conservación con una distribución del aire dosificada e indirecta. El modelo más pequeño se sirve con dos puertas y motor incorporado en la parte superior. Los modelos de 4, 6, 8, 10 y 12 puertas llevan grupo compresor remoto refrigerado por aire. Están ensamblados mediante un sistema modular encastrable exclusivo de KOMA. De esta manera las instalaciones pueden desmontarse y trasladarse con mucha facilidad. Ofrecen una superficie de almacenamiento máximo en una superficie de espacio mínima. Están equipados de latas de aluminio de 60x40. Así mismo, en opción, pueden equiparse de latas de 60x80, cestas de 60x40x8 y cestas de 60x80x8. Las guías son regulables en altura centímetro a centímetro aumentando la superficie de carga en función de las medidas del producto. Indicado para almacenar producto fresco embalado o sin embalar, producto acabado, carne, pescado, helado en cubetas, masas frescas o cualquier tipo de producto alimenticio que necesite de una técnica de frío de alta calidad.



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

