

KOMA

Cámaras de
fermentación
CDS - REC - GR



KOMA su especialista en fermentación en todo el mundo

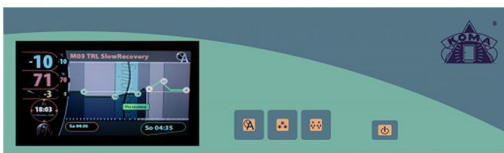


El nombre de KOMA es sinónimo, en todo el mundo, de instalaciones de la más alta calidad y fiabilidad fabricadas mediante procedimientos de tecnología punta.

Sus fabricados rebasan todas las especificaciones y normas reguladoras de la CE y TÜV Alemanas relativas a alimentos congelados, seguridad e higiene.

Todos nuestros cámaras están fabricadas en nuestras plantas de paneles. El aislamiento se realiza con poliuretano expandido inyectado de muy alta densidad tipo sándwich.

Ensamblaje cónico mediante ganchos de nylon que aseguran una total hermeticidad y la inexistencia total de puentes térmicos y de corrosión con un ahorro energético de más del 20%.



Sistemas	CDS	REC	GR
Temperatura:	-20° / +40°C	-20° / +25°C	-5° / +40°C
Capacidad:	a partir de un carro		
Fermentación:	controlada	diferida	directa
Interior:	Inox		
Cuadro:	Pantalla Táctil	PT / Monocell	
Exterior:	Blanco	Blanco	Blanco



ELKOMA, S.A.
 C/ Motores, 149 Nave 5
 08038 Barcelona
 teléfono: 93.223.29.00

fax: 93.223.34.55
 web: www.elkoma.com
 e-mail: elkoma@elkoma.com
 blog: www.elkoma-koma.blogspot.com