



FERMENTACIÓN, ALMACENAMIENTO, ABATIDORES CONGELACIÓN RÁPIDA Y SISTEMAS DE CONSERVACIÓN

SunRiser - CDS

Fermentación controlada

El diseño totalmente innovador de los evaporadores contribuye al perfecto acondicionamiento de las masas durante las fases de refrigeración, conservación, recuperación y fermentación. Rangos de temperatura de -20°C a $+40^{\circ}\text{C}$.

El sistema E.O.S. de KOMA le permite controlar y regular el consumo de energía de su instalación. Fácil programación mediante pantalla táctil. Ventilación indirecta.



Recovery

Fermentación diferida - lenta

Largos tiempos de fermentación acentúan el sabor. La tecnología Recovery desarrollada por KOMA satisface esta exigencia: bloquear las masas, conservarlas y mediante el programa computerizado determinar la fase de fermentación más adecuada para cada cliente. Fácil programación mediante pantalla táctil. Fermentación en bloque. Rangos de temperatura de -20°C a -25°C . Ventilación indirecta.



GR

Fermentación directa

La tecnología GR desarrollada por KOMA controla continuamente la temperatura y la humedad para obtener la fermentación más adecuada. Fácil programación mediante pantalla táctil o con cuadro digital. Rangos de temperatura de -5°C a $+40^{\circ}\text{C}$. Ventilación indirecta.



IV - IBC - IBF - Mistral - KTT

Sistemas de congelación rápida y abatidores

Ultracongelador (-38°C), Abatidor ($+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$), evaporadores de techo o laterales, sin desecamiento del producto. A partir de 50kg. hasta grandes producciones industriales. Para carros o para producciones en continuo. Entrada y salida automatizada de los carros.



UVD - UK - UVR - RDV

Cámaras de congelación, conservación y refrigeración

Tres sistema de la más alta fiabilidad diferentes para escoger la instalación más adecuada para cada objetivo. Para producto sin embalar hasta 30 días sin desecamiento, producto embalado, producto refrigerado ($+2^{\circ}\text{C}$ / $+18^{\circ}\text{C}$), con control de humedad, para estanterías, etc....

ELKOMA, SA

c/Motores, 149 Nave 5

08038 Barcelona

web: www.elkoma.com

mail: elkoma@elkoma.com

blog: <http://elkoma-koma.blogspot.com>

teléfono: 902.900.417

KOMA su
especialista en frío y
fermentación en
todo el mundo

