RDV UVR

KOMA

Cámaras

Congelación y conservación (-18ºC / -28ºC) para carros

GENERAMOS CONFIANZA

DISPONEMOS DEL MEJOR PRODUCTO

OFRECEMOS EL MEJOR SERVICIO

KOMA

ELKOMA

¿Nuestra pasión?: Ofrecer un servicio de calidad a nuestros clientes. Esta pasión tiene un fin, la búsqueda constante de las mejores soluciones. Para ello KOMA ha desarrollado la fórmula **TLR**, un concepto único, exclusivo e incomparable incorporado a nuestras cámaras de fermentación.

UNA TEMPERATURA CONSTANTE

El enfriamiento y la conservación no admite variaciones de temperatura. En efecto, las diferencias de temperatura afectan el desarrollo de las masas panarias y de bollería.

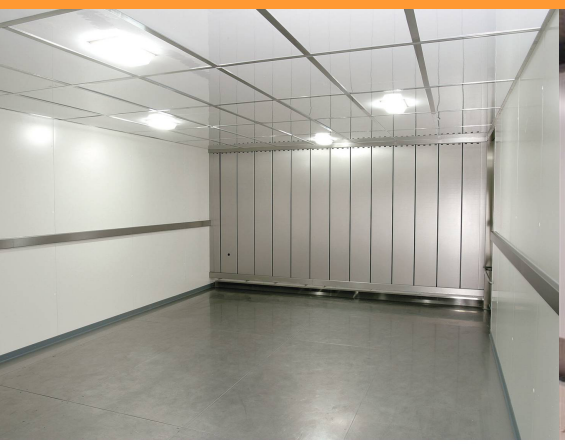
UNA CIRCULACIÓN UNIFORME DEL AIRE

La velocidad del aire es de máxima importancia en los productos sensibles al resecamiento. Por ello es muy importante conseguir la velocidad justa para lograr un enfriamiento rápido preservando la textura.

UNA HUMEDAD RELATIVA CORRECTA

La humedad del aire es otro elemento esencial en el control y la garantía del producto. KOMA ha sabido combinar frío y humedad para conservar y enfriar los alimentos sin deshidratarlos ni resecarlos.

Cámara de congelación y conservación modelo RDV con panel de circulación largo
Cámara de congelación y conservación modelo UVR con panel de circulación corto



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