



KSP - KTR
KMD - KPN



Producción en continuo

¿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



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.



NUEVO CUADRO K-CONTROL

El departamento de I+D de hardware y software de KOMA ha desarrollado una nueva generación de ordenadores K-Control mediante pantalla touchscreen de interfaz muy intuitiva que permite actualizaciones online y monitorización las 24 horas del día desde la central de KOMA.

KSP



KTR

3



KTR

