



Descripción

Abatidor / Ultracongelador (KPCF) para todo de tipo de uso profesional en panaderías, pastelerías y cocinas para 2 carros (60x80cm) .

Tres modelos: M-34, M-64 y M-94 con distintas capacidades. 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 inoxidable AISI 304 aspecto tejido.
- Rampa para carros (opcional).
- Recirculación interior del aire.
- Evaporador lateral con fácil acceso para mantenimiento.
- Unidad condensadora remota KOMA equipada de motores semi-herméticos Copeland premontada de fábrica.
- Protecciones interiores para carros.
- 1 o 2 puerta/s pivotante/s de 90x200cm con protecciones exteriores y 3 bisagras reforzadas. Apertura a la derecha.
- Dimensiones exteriores: 185x155x235cm (ancho x fondo x alto).
- Dimensiones interiores 165x131x210cm (ancho x fondo x alto).
- Dimensiones útiles: 90x131x198cm (ancho x fondo x alto).
- Temperatura de trabajo de +15°C / -30°C.
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's.
- Panel de suelo KOMA de poliuretano expandido de alta densidad de 12cm exento de CFC's acabado en chapa inox.
- Viguetas de aireación bajo suelo de 2cm de altura para evitar podedumbres.
- Equipado de luz de bajo consumo tipo TL
- Cuadro de control KOMA equipado del ordenador K-Control en una caja de acero inoxidable de medidas (55x80cm) integrada en el frontal y pantalla táctil.
- Desescarche automáticos por resistencias eléctricas.
- Barras de protección para el evaporador
- Evacuación del agua del desescarche y limpieza por parte posterior.
- Cantos redondeados en el interior
- Resistencia anticondensación en la puerta y válvula presostática.
- Gas refrigerante R404A libre de CFC's
- Condensadores tropicalizados



