

Descripción

Armarios de fermentación para todo de tipo de uso profesional en empresas de alimentación en general.

Modelos de 1, 2 y 4 puertas.

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 aspecto tejido
- Recirculación interior del aire mediante chapas en inox
- Evaporador de techo con fácil acceso para mantenimiento.
- Unidad condensadora remota KOMA equipada de motores herméticos pre-montada y probada en fábrica.
- Embellecedor para grupo compresor en inox aspecto tejido
- Temperatura de conservación entre -5°C / $+25^{\circ}\text{C}$
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's.
- Cuadro de control KOMA equipado del ordenador K-Control de última generación en caja de acero integrada en el frontal.
- Desescarches automáticos por resistencias eléctricas programables (día y hora)
- Evacuación del agua por desagüe directo a red
- Cantos redondeados en el interior
- Resistencia anticondensación en todas las puertas
- Gas refrigerante libre de CFC's
- Control de apertura de puertas y alarma sonora puerta abierta
- Control de las horas de funcionamiento del grupo compresor
- Dotado del software de economización de energía
- Patas inox regulables en altura (10/15 cm) para su nivelación
- Para latas y cestas de 60x40cm
- Fácil programación por parte del usuario
- Posibilidad de conexión remota al servicio KOMA 24h/24h mediante Teleguard.
- Guías inox regulables cada centímetro
- Certificado de conformidad con la CE
- Desmontable por paneles
- Nuevos tiradores y bisagras en acero con embellecedor de plástico
- Control de humedad y secado por sonda KOMA y programable para cada ciclo
- Ciclo semanal automático.



Características por modelo

Concepto	HN-1	HN-2	HN-4
Acabado interior / Exterior	Inox / Inox	Inox / Inox	Inox / Inox
Patas inox de regulación en altura	Si	Si	Si
Motorización (grupos herméticos)	NEZ	NEZ	NEZ
Potencia eléctrica	1,2 kW.	1,2 kW.	1,2 kW.
Dimensiones del grupo compresor	55x55x45cm	55x55x45cm	55x55x45cm
Peso	50g	50g	50g
Control de humedad	Si	Si	Si
Puertas de conservación (-5°C / +25°C)	1 de 42x142	2 de 42x75	4 de 42x75
Modelo Evaporador	HN	HN	HN
Voltaje	230v - monofásico - 50/60 Hz		
Cuadro de control	Control-K con pantalla táctil en armazón de acero		
Opción Kit de secado	Si		
Dimensiones exteriores	85x91x237	85x91x237	133x91x237



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

932 232 900 / www.elkoma.com / www.facebook.es/elkoma-koma

