

Abatidor - Enfriamiento rápido - Conservación



Descripción

Abatidor / Ultracongelador / Conservador para todo de tipo de uso profesional en empresas de alimentación en general. Modelos de 2, 4, 6, 8, 10 y 12 puertas en conservación y con la opción de añadir dos puertas para producto refrigerado. 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 lacado color blanco KOMA
- Recirculación interior del aire mediante chapas en inox
- Evaporador de techo con fácil acceso para mantenimiento.
- Unidad condensadora remota KOMA equipada de motores semi-herméticos Copeland pre-montada y probada en fábrica.
- Temperatura de trabajo a -35°C para enfriamiento rápido
- Temperatura de conservación entre -18°C / -20°C
- Temperatura de refrigeración (en opción): $+2^{\circ}\text{C}$ / $+8^{\circ}\text{C}$
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's en lateral y trasero y de 10cm en frontal
- Cuadro de control KOMA equipado del ordenador K de última generación en caja de acero integrada en el frontal y pantalla táctil
- Desescarches automáticos por resistencias eléctricas programables (día y hora)
- Evacuación del agua del desescarche por bandeja inferior
- Cantos redondeados en el interior
- Resistencia anticondensación en todas las puertas
- Gas refrigerante R404A libre de CFC's
- Condensadores tropicalizados en opción
- 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 K-Control
- Patas inox regulables en altura (10/15 cm) para su nivelación
- Para latas y cestas de 60x40cm (2 de fondo) o de 60x80cm
- Fácil programación y utilización por parte del usuario
- Posibilidad de conexión remota al servicio KOMA 24h/24h mediante MODEM Teleguard.
- Equipado de guías inox regulables cada centímetro
- Certificado KOMA de conformidad con la CE
- Topes de puerta en inox
- Desmontable por paneles



Características por modelo

Concepto	H-1	H-3	H-4	H-6	H-8	H-10	H-12
Acabado interior / Exterior	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco	Inox / Blanco
Patas inox de regulación en altura	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Capacidad de Enfriamiento de +25°C a -5°C (Masa fresca)	60 kg en 60 min.	25 kg en 60 min.	40 kg en 60 min.	50 kg en 60 min.	60 kg en 60 min.	60 kg en 60 min.	60 kg en 60 min.
Motorización (grupos KOMA semi-herméticos)	JLX	GLX	HMX	ILX	JLX	JLX	JLX
Modelo condensador	SC-32	SC-21	SC-22	SC-32	SC-32	SC-32	SC-32
Dimensiones del grupo compresor	114x90x80cm	75x85x68	114x90x80cm	114x90x80cm	114x90x80cm	114x90x80cm	114x90x80cm
Peso	215kg	115kg	205kg	210kg	215kg	215kg	215kg
Ampliable por módulos (2 puertas)	No	Si	Si	Si	Si	Si	No
Condensador tropical (opcional)	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Modelo Evaporador	T-10	T-6	T-8	T-10	T-10	T-10	T-10
Voltaje	400/220v - trifásico - 50/60 Hz						
Cuadro de control	K-Control con pantalla táctil y software de gestión						
Puertas de conservación	-	2	4	6	8	10	12
Dimensiones exteriores	119x114x210	206x114x210	293x114x210	380x114x210	467x114x210	554x114x210	641x114x210



Modelo H-1
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación



Modelo H-3
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
2 puertas de conservación



Modelo H-4
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
4 puertas de conservación



Modelo H-6
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
6 puertas de conservación



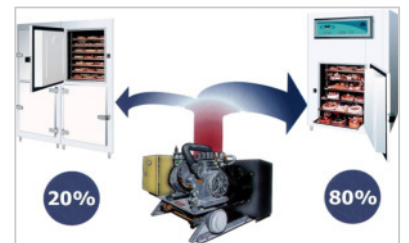
Modelo H-8
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
8 puertas de conservación



Modelo H-10
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
10 puertas de conservación



Modelo H-12
1 puerta de ultracongelación / abatidor / conservación
12 puertas de conservación



Sistema 80/20 exclusivo de KOMA

El principio 80/20 se basa en una separación totalmente automática entre la ultracongelación por choque y el almacenamiento.

Para carga, se envía al compartimento de ultracongelación el 80% de la energía disponible mientras el restante 20% mantiene entre tanto la temperatura en el compartimento de conservación (-18°C / -20°C), con una circulación de aire muy lenta e indirecta de manera que los alimentos almacenados en su interior no se deshidratan (no se resecan) ni pierden textura.



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

