



Descripción

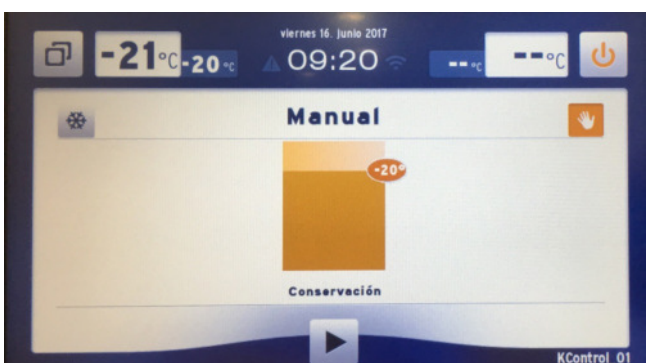
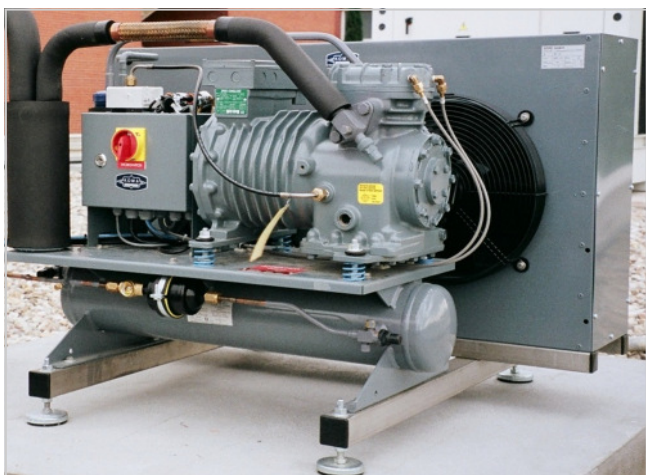
Conservador, congelador y refrigerador para todo de tipo de uso profesional en empresas de alimentación en general.

Modelos de 2, 4, 6, 8, 10 y 12 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 lacado color blanco KOMA
- Recirculación interior del aire mediante chapas en inox
- Evaporador de techo con fácil acceso para mantenimiento.
- Unidad condensadora remota KOMA pre-montada y probada en fábrica en modelos a partir de 2 puertas. Grupo incorporado en modelo SVHD-2 y SVHD-2e.
- Temperatura de -28°C para enfriamiento rápido
- Temperatura de conservación entre -18°C / -20°C
- Temperatura de refrigeración entre +2°C y +18°C
- Posibilidad de incorporar kit de higrometría para chocolate
- Panel KOMA de poliuretano inyectado de alta densidad de 8cm exento de CFC's en lateral y trasero y de 10cm en frontal
- Nuevo cuadro K-Control con 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 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
- 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
- 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 | RKVC-2 | RKVC-4 | RKVC-6 | RKVC-8 | RKVC-10 |
|---|-------------------------------|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Acabado interior / Exterior | Inox / Blanco | Inox / Blanco | Inox / Blanco | Inox / Blanco | Inox / Blanco |
| Patas inox de regulación en altura | Si | Si | Si | Si | Si |
| Capacidad de Enfriamiento de +25°C a -5°C (Masa fresca) | 10 kg en 60 min. | 20 kg en 60 min. | 28 kg en 60 min. | 46 kg en 60 min. | 61 kg en 60 min. |
| Motorización grupos KOMA | Hermético Incorporado | GLX | HMX | IMX | JLX |
| Modelo condensador | Incorporado | SC-21 | SC-22 | SC-22 | SC-32 |
| Dimensiones del grupo compresor | Incorporado en parte superior | 75x85x68 | 114x90x80cm | 114x90x80cm | 114x90x80cm |
| Peso | | 115kg | 205kg | 210kg | 215kg |
| Rango de temperaturas | +18°C / -28°C | +18°C / -28°C | | | |
| Modelo Evaporador | T-3 | 2xT-3 | 3xT-3 | 4xT-3 | 5xT-3 |
| Voltaje | 220v- monofásico 50/60 Hz | 400/220v - trifásico - 50/60 Hz | | | |
| Cuadro de control Monocell AT | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Dimensiones exteriores | 104x114x243 | 190x114x243 | 277x114x243 | 364x114x243 | 451x114x243 |



Modelo RKVC-2
2 puertas de congelación / conservación / refrigeración



Modelo RKVC-4
4 puertas de congelación / conservación / refrigeración
Opcional: Kit de higrometría para la conservación del chocolate (%)



Modelo RKVC-6
6 puertas de congelación / conservación / refrigeración
Opcional: Kit de higrometría para la conservación del chocolate (%)



Modelo RKVC-8
8 puertas de congelación / conservación / refrigeración
Opcional: Kit de higrometría para la conservación del chocolate (%)



Modelo RKVC-10
10 puertas de congelación / conservación / refrigeración
Opcional: Kit de higrometría para la conservación del chocolate (%)

RKVC - Variotherm

El RKVC Variotherm es una armario de congelación y conservación con una distribución del aire dosificada e indirecta.

El modelo más pequeño se sirve con dos puertas y motor incorporado en la parte superior.

Los modelos de 4, 6, 8, 10 y 12 puertas llevan grupo compresor remoto refrigerado por aire. Están ensamblados mediante un sistema modular encastrable exclusivo de KOMA.

De esta manera las instalaciones pueden desmontarse y trasladarse con mucha facilidad.

Ofrecen una superficie de almacenamiento máximo en una superficie de espacio mínima. Están equipados de latas de aluminio de 60x40. Así mismo, en opción, pueden equiparse de latas de 60x80, cestas de 60x40x8 y cestas de 60x80x8.

Las guías son regulables en altura centímetro a centímetro aumentando la superficie de carga en función de las medidas del producto.

Indicado para almacenar producto fresco embalado o sin embalar, producto acabado, carne, pescado, helado en cubetas, masas frescas o cualquier tipo de producto alimenticio que necesite de una técnica de frío de alta calidad.



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

