KOMA

cooling & conditioning

La Referencia

Servicio post-venta exclusivo ELKOMA

Teléfono
932 232 900

La experiencia al servicio de su calidad

Especializados en frío desde hace más de 75 años, ponemos a su disposición, a los profesionales del sector, nuestro saber hacer y nuestra experiencia.
Somos los únicos que podemos garantizarle un servicio completo desde la fabricación del material, la instalación, pasando por el mantenimiento efectuado bajo nuestro cuidado.
Nuestra organización técnica y comercial está preparada para asegurarle una pronta respuesta ante cualquier eventualidad.
Añada a todo ello una gama completa de dispositivos que cubren todas las necesidades y comprenderá porqué, nosotros, ELKOMA, somos desde siempre LA referencia incontestable en materia de frío profesional.

Tecnología punta

Por que estamos en permanente desarrollo de sistemas exclusivos utilizando tecnologías punta e innovadoras, podemos garantizarle una calidad de frío y una fiabilidad incomparables.

La calidad del servicio

- **Consejo**

Conocedores de las últimas tecnologías en frío aplicadas al sector, nuestros consejeros técnico-comerciales son verdaderos expertos a su disposición

- **Instalación y el mantenimiento**

Instalar y mantener sus KOMA es responsabilidad de nuestros técnicos para preservar su tranquilidad y permitirle destinar sus esfuerzos a lo que usted verdaderamente hace mejor: su oficio

El departamento de I+D+I de KOMA, emplea toda su energía y su saber hacer, en la mejora de sus productos y en el respeto al medio ambiente.

Ser la referencia en materia de sistemas de frío y fermentación de la más alta calidad para el sector alimentario es el objetivo por el cual trabajamos, día a día, un completo equipo de profesionales que se compromete a asesorarles y apoyarles en todo el proceso de decisión.

Este trabajo de equipo solo tiene una motivación: el respeto a nuestros clientes y a la calidad de su producto.

KOMA es un símbolo y nos gusta preservar nuestra buena reputación. Bajo el lema “preparados para el futuro” afrontamos los retos con optimismo y confianza como venimos haciendo desde hace más de 75 años.

Jordi Arolas

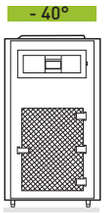
ULTRACONGELADOR / CONSERVADOR 600 x 800

H

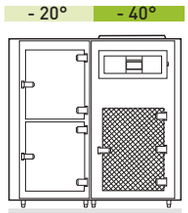
- Rango de temperatura:
  Ultracongelación - 40°C / Conservación - 20°C
- Exterior acero lacado blanco, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo semi-hermético a distancia

Para H3, H4, H6, H8 y H10

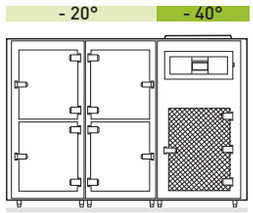
Capacidad por puerta de conservación:
Guías a 6 cm, hasta 20 bandejas de 60 x 40 por puerta (regulables cm a cm).



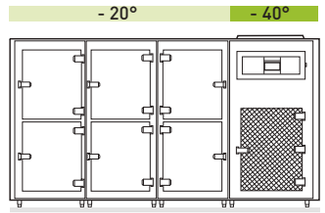
H 1 Dimensiones exteriores
L : 119 cm / P : 114 cm / H : 210 cm



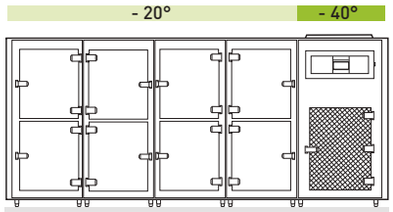
H 3 Dimensiones exteriores
L : 206 cm / P : 114 cm / H : 210 cm



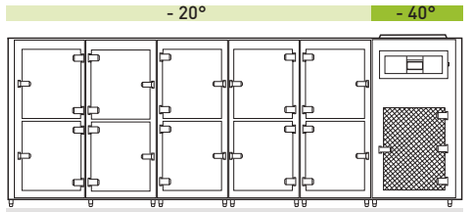
H 4 Dimensiones exteriores
L : 293 cm / P : 114 cm / H : 210 cm



H 6 Dimensiones exteriores
L : 380 cm / P : 114 cm / H : 210 cm



H 8 Dimensiones exteriores
L : 467 cm / P : 114 cm / H : 210 cm



H 10 Dimensiones exteriores
L : 554 cm / P : 114 cm / H : 210 cm

ULTRACONGELADOR / CONSERVADOR 400 x 600

HN1F

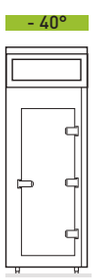
- Rango de temperatura: Ultracongelación - 40°C
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo hermético a distancia
- Cuadro K-Control con pantalla táctil

HN3F/HN5F

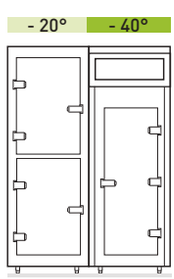
- Rango de temperatura: Ultracongelación - 40°C /Conservación - 20°C
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo hermético a distancia
- Cuadro K-Control con pantalla táctil

Para HN

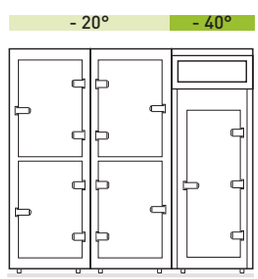
Capacidad por puerta de conservación:
Guías a 6 cm, hasta 10 bandejas de 60 x 40 por puerta (regulables cm a cm).



HN 1F — Dimensiones exteriores L : 85 cm / P : 89 cm / H : 212 cm



HN 3F — Dimensiones exteriores L : 145 cm / P : 89 cm / H : 212 cm



HN 5F — Dimensiones exteriores L : 205 cm / P : 89 cm / H : 212 cm

armario de congelación y conservación

600 x 800

VHD

- Rango de temperatura:
  Conservación - 18°C / - 28°C
- Temperatura idéntica en todo el armario
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo semihermético a distancia

Para VHD/RKVC

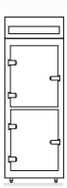
Capacidad por puerta de conservación:
Guías a 6 cm, hasta 20 bandejas de 60 x 40 por puerta (regulables cm a cm).

armario de conservación a temperatura variable

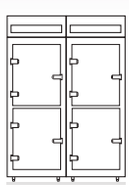
600 x 800

RKVC

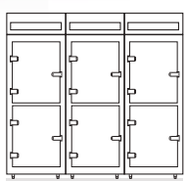
- Rango de temperatura: - 28°C / + 16°C
- Temperatura variable cada dos puertas
  Ejemplo:
  - 28°C para helado
  - 20°C para la conservación negativa
  + 4°C para conservación de pastelería acabada
  + 14°C para conservar chocolate
- Control de higrometría en temperatura positiva (opcional)
- Exterior blanco, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo semihermético a distancia



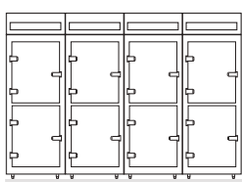
SVHD2 / SKHV2 — Dimensiones exteriores L : 103 cm / P : 114 cm H : 242,5 cm



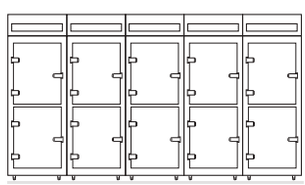
VHD4 / RKVC4 / RKVC4 — Dimensiones exteriores L : 190 cm / P : 114 cm H : 242,5 cm



VHD6 / RKVC6 / RKVC6 — Dimensiones exteriores L : 277cm / P : 114 cm H : 242,5 cm



VHD8 / RKVC8 / RKVC8 — Dimensiones exteriores L : 364 cm / P : 114 cm H : 242,5 cm



VHD10 / RKVC10 / RKVC10 — Dimensiones exteriores L : 451 cm / P : 114 cm H : 242,5 cm

Posibilidad de armario de conservación a 210 cm de altura

armario de conservación

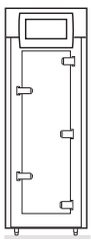
400 x 600

HN2C/HN4C

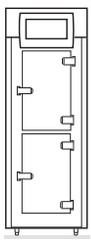
- Rango de temperatura:
  + 2°C / + 4°C para pastelería acabada
  + 14°C para conservar chocolate
- Control de higrometría
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo incorporado

HN2F/HN4F

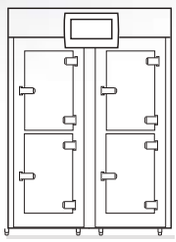
- Rango de temperatura:
  Conservación - 20°C
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo incorporado



HN1C / HN1F — Dimensiones exteriores
L : 85 cm / P : 89 cm / H : 237 cm



HN2C / HN2F — Dimensiones exteriores
L : 85 cm / P : 89 cm / H : 237 cm



HN4C / HN4F — Dimensiones exteriores
L : 133 cm / P : 89 cm / H : 237 cm

TUNELES DE ULTRACONGELACIÓN Y ENFRIAMIENTO RÁPIDO

IBF

- Rango de temperatura: Ultracongelación - 38°C / - 20°C
- A partir de dos carros
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo semi-hermético a distancia

MISTRAL

- Rango de temperatura: Ultracongelación y abatidor - 38°C / - 20°C
- Para 1 o 2 carros
- Exterior inox, interior inox
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo semi-hermético a distancia
- 3 modelos de 4, 7,5 y 10 cv

IV 09-09-25.5

- Rango de temperatura: - 38°C / - 20°C
- Para 1 carro
- Exterior blanco, interior inox
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo semi-hermético a distancia

TURBO RUNNER KTR

- Ultracongelación y enfriamiento rápido
- Secciones modulares de 3 m de largo
- Posibilidad de ampliar en el tiempo
- Ancho de cinta 110 / 180 / 240 / 300 cm
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo semi-hermético a distancia

armario de fermentación controlada

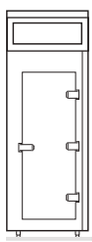
HN1 Recovery 400 x 600

Armario Recovery para bollería

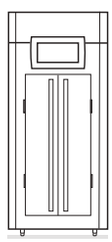
- Rango de temperatura: - 5°C / + 25°C
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo hermético incorporado
- Capacidad de almacenamiento 20 latas de 60 x 40 cm

HN FILA 600 x 800

- Rango de temperatura: - 5°C / + 25°C
- Exterior blanco o inox, interior inox
- Pies en inox regulables en altura (10/15 cm)
- Grupo hermético incorporado
- Capacidad de almacenamiento 40 latas / rejillas de 60 x 40 cm (bollería) o 20 de 60 x 80 cm (panadería)
- Cuadro K-Control con pantalla táctil



HN 1 REC HN 1 REC	Dimensiones exteriores L : 85 cm / P : 89 cm H : 237 cm



HN FILA HN FILA	Dimensiones exteriores L : 103 cm / P : 109 cm H : 237 cm

cámaras de fermentación

REC

Sistema Recovery de KOMA
Mantenimiento de masas panarias

- Rango de temperatura: - 5°C / + 25°C
- Control de higrometría
- Exterior blanco, interior inox
- Suelo acabado en chapa inox de 3 mm
- Banda protección inox de 30 cm en todo el contorno
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Programación semanal
- Grupo semi-hermético a distancia
- Puerta de 90 / 120 / 148 / 200 cm, altura 200 cm. Bisagras reforzadas a de recha o izquierda

Opción: puerta con ventana cristal, exterior inox, BlueCat

RDV	Dimensiones interiores: a partir de 120 x 150 cm Ampliable por secciones de 30 cm. Altura interior: 240 o 270 cm.
RDV	

CDS

Sistema CDS-Sunriser de KOMA
Fermentación controlada

- Rango de temperatura: - 15°C / + 40°C
- Control de higrometría
- Exterior blanco, interior inox
- Suelo inox de 3 mm
- Banda protección inox de 30 cm en todo el contorno
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Programación semanal
- Grupo semi-hermético a distancia
- Puerta de 90 / 120 / 148 / 200 cm, altura 200 cm

Opción: exterior inox, BlueCat

CDS	Dimensiones interiores: a partir de 120 x 120 cm Ampliable por secciones de 30 cm. Altura interior: 240 cm.
CDS	

cámaras de refrigeración y conservación

Positiva

- Rango de temperatura:
  + 2°C / + 8°C para almacenamiento de materias primas, producto acabado y maduración de carne
  + 14°C / +16°C conservación de chocolate
- Control de higrometría (opción)
- Exterior/interior blanco o inox (opción)
  Suelo inox
- Banda protección inox de 30 cm en todo el contorno
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo a distancia

Opción: exterior inox, BlueCat

Para cámaras positivas y negativas

A partir de 120 x 120 cm, modulable en múltiplos de 30 cm, alturas interiores: 180 / 210 / 240 / 270 cm

Negativa

- Rango de temperatura:
  - 18°C / - 28°C para almacenamiento de producto acabado congelado sin embalar (sistemas RDV-UVR con circulación del aire indirecta sobre el producto) y embalado (sistema UVD)
- Exterior/interior blanco o inox (opción)
- Suelo en acero o inox (opción)
- Banda protección inox de 30 cm en todo el contorno
- Cuadro K-Control con pantalla táctil
- Grupo a distancia

KOMA
ELKOMA

La Referencia

DESIGN BY FREDDERENERON - Foto CDS - Firma Jordi - Sculptures sur glace : Hervé DARTOIS - 2017