



SUSTAINABLE CONDITIONING
SOLUTIONS

烘焙制冷与发酵调控专家

荷兰制造 始于1938年

KOMA 目录

H/HN	冷冻储藏柜
KPCF/KTT/IBF	急速冷冻柜
CDS/SDCC	冻藏延时醒发箱
GR	醒发箱



KOMA作为一家荷兰的制冷和温控调节设备制造商，在该领域拥有80多年丰富经验，面对众多高要求的客户：面包店、中央厨房、酒店、制药公司、食品加工商等，KOMA都能以其丰富的行业经验和不断进取的品牌内核为客户提供可靠和可持续的调控解决方案。

安琪烘焙装备现为KOMA官方授权经销商，与KOMA共同致力于将KOMA卓越的制冷和发酵设备、成熟的专业知识和服务、丰富的经验和解决方案、节能高效和环境友好的技术带给中国更多的烘焙从业者，推动中国烘焙行业更好更快发展。



插盘式急冻/冷冻柜

H/HN 通常由两个部分组成(H1和HN-1除外):右侧是急冻区,左侧是冷冻储存区。设备启动时 80% 的制冷量将用于右侧的急冻区,而另外 20% 用于保持冷藏区的温度恒定。因此,此系统被称为“80/20系统”。

- 急冻区急冻时间可调,空气循环可控,促使产品快速冷冻
- 冷冻区空气流速很低,促使产品不易失水,储藏时间长达 14 天
- 托盘导轨间距可调,可放置小型、中型以及更大/更高的产品
- 内部为全不锈钢材质,外部可选白色涂层钢或不锈钢
- 排水方式可根据实际情况灵活选择底部积水盘或固定排水管道
- 适用产品:纸杯蛋糕、巧克力产品、糕点、面团、冰淇淋和其他类型的糖果
- 应用场景:糕点店、面包店、餐厅、酒店、研发中心和其他食品加工场所

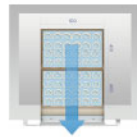


H\HN系列插盘式急冻/冷冻柜

H系列

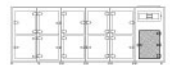
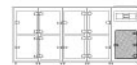
温度范围: 急冻 -38°C 冷冻 -18°C

- 材质: 外部为白色涂层或不锈钢,内部为不锈钢
- 支脚: 可调式不锈钢支脚(10/15 厘米)
- 隔热层: 门板为12cm,其余库板为8cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 控制系统: K-Control计算机控制系统
- 可放置托盘尺寸: 600*400或600*800mm



KOMA H系列 插盘式急冻/冷冻柜技术参数表

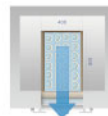
产品型号	H1	H3	H4	H6	H8	H10
外部尺寸(mm)	1190*1140*2100	2060*1140*2100	2930*1140*2100	3800*1140*2100	4670*1140*2100	5540*1140*2100
温度范围(°C)	急冻 -38°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C
功率(kw)	5.3	4.5	4.5	5.5	5.5	5.6
冷冻能力(kg/h)	35	27	27	35	35	35
最少600*400托盘容量(个)	14	34	54	74	94	114



HN系列

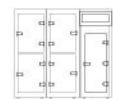
温度范围: 急冻 -38°C 冷冻 -18°C

- 材质: 外部为白色涂层或不锈钢,内部为不锈钢
- 支脚: 可调式不锈钢支脚(10/15 厘米)
- 隔热层: 门板为12cm,其余库板为8cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 控制系统: K-Control计算机控制系统
- 可放置托盘尺寸: 600*400mm



KOMA HN系列 插盘式急冻/冷冻柜技术参数表

产品型号	HN-1	HN-3	HN-5
外部尺寸(mm)	850*910*2150	1450*910*2150	2050*910*2150
冷冻储存温度(°C)	急冻 -38°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C	急冻 -38°C, 冷冻 -18°C
功率(kw)	3	3	3
冷冻能力(kg/h)	9	9	9
最少600*400托盘容量(个)	7	17	27



注: 冷冻能力基于每小时内冷冻的新鲜面团的kg数(将面团中心温度从+25°C降到-5°C)

推车式急速冷冻柜

特别设计的蒸发器能保证良好的空气流动和冷量释放,可将强大的气流持续不断的均匀分布在产品上,让产品在短时间内实现冷冻且保持其组织结构不受破坏,减少产品失水和重量损失,长期保持产品的新鲜度。

- 更先进的制冷系统设计理念、高品质的蒸发器和压缩机组,降低能耗节约使用成本
- 稳定可靠的电控系统尽可能减少故障产生的维护成本
- 科学的空气流道设计让空气分布更均匀
- 高密度的保温材料可降低冷量损失及冷桥事件发生,符合欧盟标准的阻燃等级
- 精美的外观设计和合理的内部结构可减少卫生死角确保食品卫生

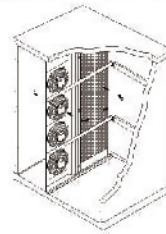


KPCF\KTT\IBF推车式急速冷冻柜

KPCF

产品容量:1~2个推车
温度范围:-38°C至+15°C

- 材质:内外全不锈钢
- 隔热层:10cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 立式蒸发器:气流直接均匀作用在产品表面
- 控制系统:K-Control计算机控制系统
- 适用产品:冷却半烘烤产品、即食餐食,冷冻纸杯蛋糕、面团、糕点、糖果等小型产品
- 应用场景:中小型面包店、中央面包店、商超、高档酒店、糕点店、航空食品厂
- 可选:通道式设计、不锈钢斜坡

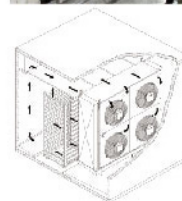


-水平气流直接作用在产品上
-风速:2m/s

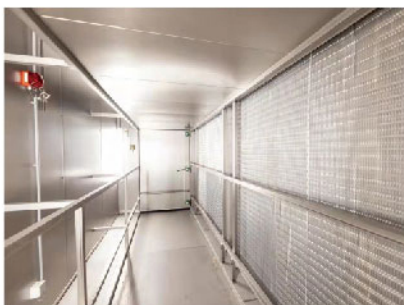
KTT

产品容量:2个推车及以上
温度范围:-38°C至-18°C

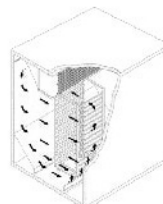
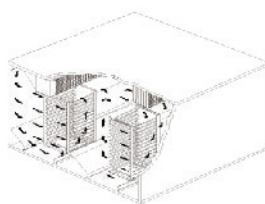
- 材质:内外全不锈钢
- 隔热层:12cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 立式蒸发器:气流直接均匀作用在产品表面
- 控制系统:K-Control计算机控制系统
- 适用产品:中小型产品(如面团、半烘烤产品、糖果)
- 应用场景:大中型面包店、中央面包工厂、商超、大型食品加工厂、中央厨房、糖果店
- 可选:通道式设计、滑门(可增加手动或电动操作)、不锈钢斜坡、KRC自动推车系统



-水平和垂直气流直接作用在产品上
-风速:2.5m/s



- 材质:内外全不锈钢
- 隔热层:12cm高密度聚氨酯保温棉材料
- 悬挂式蒸发器:气流间接均匀作用在产品表面
- 控制系统:K-Control计算机控制系统
- 适用产品:大中小型产品、预烘烤产品、精细产品
- 应用场景:大中型面包店、中央面包工厂、商超、大型食品加工厂、中央厨房、糖果店
- 可选:通道式设计、滑门(可增加手动或电动操作)、不锈钢斜坡、KRC自动推车系统



-垂直气流间接作用在产品上
-通风板引导空气
-风速:1m/s

CDS\SDCC冻藏延时醒发箱 GR醒发箱



CDS 冻藏延时醒发箱

GR 醒发箱



SDCC冻藏延时醒发箱

KOMA CDS\SDCC冻藏延时醒发箱 GR醒发箱 技术参数表

	CDS	GR	SDCC
温度范围	-20℃至+35℃	+30℃至+40℃	-20℃至+35℃
材质	外部为白色涂层或不锈钢,内部为不锈钢	外部为白色涂层或不锈钢,内部为不锈钢	外部为白色涂层或不锈钢,内部为不锈钢
隔热层	8cm高密度聚氨酯保温棉材料	8cm高密度聚氨酯保温棉材料	8cm高密度聚氨酯保温棉材料
内置压缩机和冷凝器	无	无	有
蒸发器装置	配铝制翅片的不锈钢蒸发器	无	无
控制系统	K-Control计算机控制系统	K-Control计算机控制系统	K-Control计算机控制系统
类型	推车式	推车式	SDCC-SW推车式 SDCC-PW插盘式或推车式
产品容量	2个推车及以上	2个推车及以上	1个推车
适用产品	面团延时、低温、冻藏醒发	面团醒发	面团延时、低温、冻藏醒发
应用场景	大中型面包店、中央面包店、商超、大型食品加工厂、中央厨房、比萨饼生产商	大中型面包店、中央面包店、商超、大型食品加工厂、中央厨房、比萨饼生产商	小面包店、糕点店、研发中心



中国授权代理商:安琪酵母(上海)有限公司

邮箱:tongqs@angelyeast.com

电话:021-33551808

www.phonbake.com

