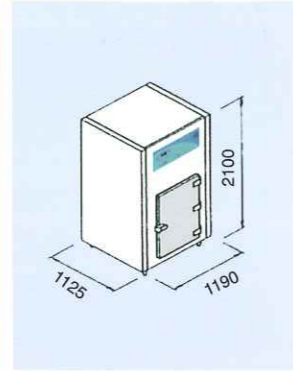


最新のテクノロジー

KOMA MonoCell AT モノセル エー ティー

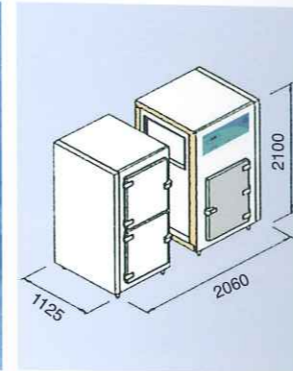
Hシリーズ TLR-formula 80/20 system

KOMAの世界特許“80/20システム”は、食品の鮮度・品質を長期間損ないません。食品の風味と鮮度を維持するには、フレッシュな状態で急速冷凍をかけることがとても大切です。



H-1 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅1190×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V [50Hz] 2.4kW~4.0kW
[60Hz] 2.4kW~3.1kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA [50Hz] 2HP/3HP/4HP
[60Hz] 2HP/3HP
- 標準付属品
KOMAトレイ14枚
ホルダー14本



H-3 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅2060×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 2.4kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA 2HP
- 標準付属品
KOMAトレイ30枚、ホルダー30本
- 最大トレイ収納枚数
90枚(ホルダー50mm間隔設定)

●H-4に増設可



H-4 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅2930×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 3.1kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA 3HP
- 標準付属品
KOMAトレイ50枚、ホルダー50本
- 最大トレイ収納枚数
146枚(ホルダー50mm間隔設定)

●H-6に増設可



H-6 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅3800×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 3.1kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA 3HP
- 標準付属品
KOMAトレイ70枚、ホルダー70本
- 最大トレイ収納枚数
202枚(ホルダー50mm間隔設定)

●H-8、H-10に増設可



H-8 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅4670×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 3.1kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA 3HP
- 標準付属品
KOMAトレイ90枚、ホルダー90本
- 最大トレイ収納枚数
258枚(ホルダー50mm間隔設定)

●H-10に増設可



H-10 -38℃/-18℃

- 外形寸法
幅5540×奥行1125×高さ2100mm
- 電源：3相 200V [50Hz] 4.0kW
[60Hz] 3.1kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：DWM/KOMA [50Hz] 4HP、[60Hz] 3HP
- 標準付属品
KOMAトレイ110枚
ホルダー110本
- 最大トレイ収納枚数
316枚(ホルダー50mm間隔設定)

ジェットストリーム TLR-formula

SVHD-2/設置場所を選ばないコンパクト設計。パティシエの必需品の保管冷凍庫。
SKHV-2/モノセルATが、チョコレートの保存に最適な温度・湿度をコントロールします。



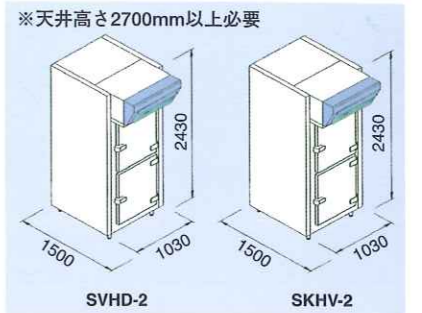
SVHD-2 SKHV-2

SVHD-2 -28℃/+15℃

- 外形寸法：幅1030×奥行1500×高さ2430mm
- 電源：単相 200V 2.2kW(内蔵)、2.8kW(外置)
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：1.2HP、1.5HP/3相(外置)

SKHV-2 チョコレート専用機 -7℃/+15℃

- 外形寸法：幅1030×奥行1500×高さ2430mm
- 電源：単相 200V 1.8kW(内蔵)、2.1kW(外置)
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：5/8HP(内蔵)
1.0HP/3相(外置)



SVHD-2 SKHV-2
●標準付属品：KOMAトレイ20枚、ホルダー20本
●最大トレイ収納枚数：56枚(ホルダー50mm間隔設定)

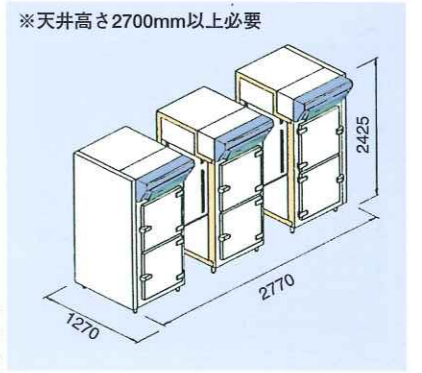
ヴァリオサーモ TLR-formula



RKVC-6 -28℃/+15℃

- 外形寸法：幅2770×奥行1270×高さ2425mm
- 電源：3相 200V 6.2kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：2HP
- 標準付属品
KOMAトレイ60枚、ホルダー60本
- 最大トレイ収納枚数
168枚(ホルダー50mm間隔設定)

- RKVC-4：幅1900mm、1.5HP、3相 200V 3.9kW
- RKVC-8：幅3640mm、3HP、3相 200V 7.5kW
- RKVC-10：幅4510mm、4HP、3相 200V 10.2kW

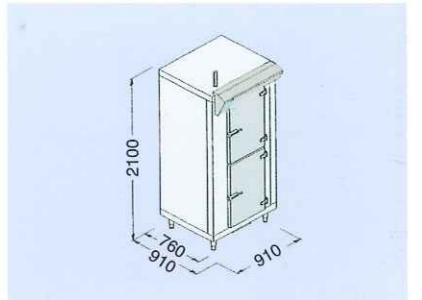


Nシリーズ コンパクト KOMA TLR-formula 80/20 system



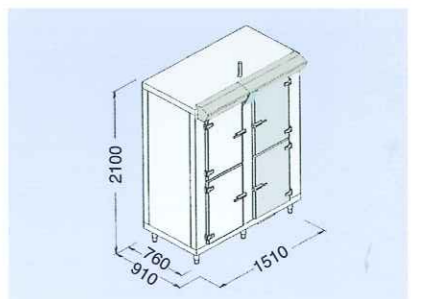
N-1 -35℃/-18℃

- 外形寸法：幅910×奥行760×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 2kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：2HP
- 標準付属品
KOMAトレイ11枚、ホルダー11本
- 最大トレイ収納枚数
23枚(ホルダー50mm間隔設定)



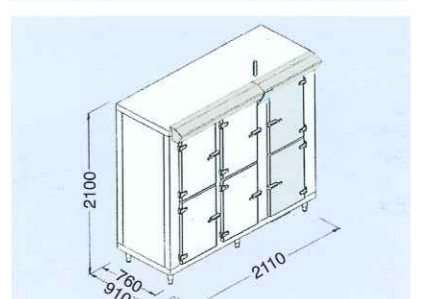
N-3 -35℃/-18℃

- 外形寸法：幅1510×奥行760×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 2kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：2HP
- 標準付属品
KOMAトレイ25枚、ホルダー25本
- 最大トレイ収納枚数
53枚(ホルダー50mm間隔設定)



N-4 -35℃/-18℃

- 外形寸法：幅2110×奥行760×高さ2100mm
- 電源：3相 200V 2kW
- 冷媒ガス：R-404a
- コンプレッサ：2HP
- 標準付属品
KOMAトレイ39枚、ホルダー39本
- 最大トレイ収納枚数
83枚(ホルダー50mm間隔設定)



●KOMAのコンプレッサは全て空冷式です。(水冷式はオプションになります)

省エネ 80/20 system

KOMAの世界特許「80/20システム」は、パワフルな急速冷凍と繊細な保存冷凍を1台のコンプレッサで実現します。冷凍エネルギーの80%は急速冷凍に、残りの20%を鮮度保持のための保存冷凍に使用します。省エネとCO₂削減に貢献します。フレッシュな状態で急速冷凍をかけることが、食品の風味と鮮度を維持する上でとても大切です。

鮮度保持 TLR-formula

全てのKOMAは70年の歴史と実績で研究開発した「TLR-フォーミュラ」に基づく、**[T]**温度・**[L]**エアースピード・**[R]**湿度が、庫内の高い相対湿度を保ちます。未包装の食品でも最長14日間は乾燥を防ぎ、鮮度と風味を失いません。作りたての感動をKOMAが守ります。

安心 MonoCell AT

「モノセルAT」は、庫内温度を計測するだけではなく、大切な食品を常に新鮮で最良の状態に保つことができます。もし異常が発生した場合、自己診断機能により、速やかに原因を見つけ、適切に対処します。それがKOMAの最新コントロール技術です。離島等、サービスに不安がある場所でも安心です。

- 庫内のエアークループをコンピュータ制御
- ドアの閉め忘れを警告
- 室外機の汚れを警告
- 庫内のクーラーに霜付き警告
- 冷却不良の警告
- 運転時間の記録
- 温度・湿度の正確なチェック
- 温度異常の警告（自動シグナル）
- ガス圧力の確認
- 電気系統故障の感知

※他にも最大50の警告表示を記憶しています。

エラーの例

- | | |
|----------------|---------------|
| E+PH コンデンサーを掃除 | E DOR ドアの開け過ぎ |
| E-PL ガス不足 | E++T 冷却不良 |
| E DFR 霜取り追加 | E FUS ブレーカー遮断 |

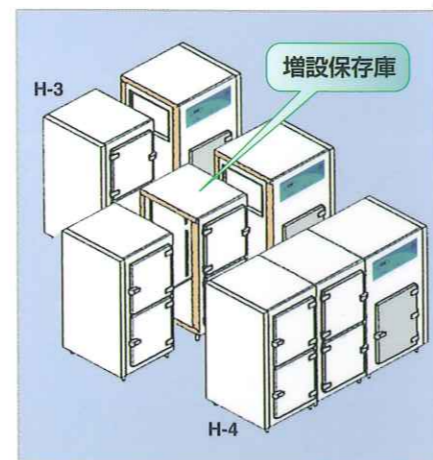


Check!!
異常が発生した時は、温度表示が点滅します。

このボタンを押すと、機械の状態をお知らせします。正常な時は**CLEAR**と表示します。

簡単 KOMA tapered-grip system

テーパグリップシステムのパネルを採用しているため、簡単に素早く、しかも堅牢に保存庫を追加増設することができます。



急速冷凍庫/ショックフリーザー



環境に優しいKOMA



冷気を逃がさないKOMA断熱パネル

- KOMAの断熱パネルは、オランダにある最新設備が整った工場、全て自社で研究開発し製造しております。
- 強度と耐久性に優れたKOMAの断熱パネルは、断熱係数0.166w/m²Kを実現。世界最高品質です。
- テーパグリップ構造と強力なフックロックングシステムで、しっかり密着。冷気を逃がしません。
- 優れた断熱パネルによって、コンプレッサ運転時間を短縮。運転コストを低減します。



KOMA特製 高断熱ドア

冷気を逃がさないため、低ランニングコストを実現します。



Hシリーズ、ヴァリオサーモ

ドイツ製 省電力・強力コンプレッサ

オゾン層を壊さない新冷媒ガスR-404aをいち早く採用。防音ボックスはオプション。



KOMA特製 ドアハンドル
冷気を完璧にシャットアウト
KOMA特製ドアハンドル。



衛生に配慮したステンレス製の庫内と脚
庫内は水洗いが可能で、アール構造のコーナーはゴミが溜まりにくく衛生的。結露がなく、掃除がしやすい脚。



70年の歴史
ヨーロッパでも日本でも納入実績No.1

コマジャパン株式会社 www.komajapan.co.jp
info@komajapan.co.jp

本社 〒144-0051 東京都大田区西蒲田8-9-8 TEL.03-5710-2701 FAX.03-5710-2700
大阪支店 〒593-8325 大阪府堺市西区鳳南町1-2-2 TEL.072-275-2752 FAX.072-275-2753

Headoffice & Factory : The Netherlands
KOMA Branches in : Belgium, Germany, France, Great Britain, Italy, Spain and Japan.