

世界で初めて洋菓子・ベーカリー
業界に急速冷凍庫を導入。

KOMA社は、1938年から急速冷凍庫の必要性を考えていました。1946年にはひとつのコンプレッサーでふたつの温度をコントロールする80/20システムを作り上げたのです。80年以上を超える歴史に、さらなる品質向上を目指し進化するKOMA。

私達は常にお客様の『ベストパートナー』である事を目指し、共に歩み続けます。

Koma is your best partner

KOMA本社
Enetgieweg 2 6045 JE Roermond
オランダ
+31 (0) 4754 74700



コマジャパン株式会社

本社

〒144-0051 東京都大田区西蒲田8-9-8

TEL:03-5710-2701

FAX:03-5710-2700

E-mail:info@komajapan.co.jp

大阪支店

〒593-8325 大阪府堺市西区鳳南町1-2-2-1F

TEL:072-275-2752

FAX:072-275-2753

E-mail:info-osaka@komajapan.co.jp

羽田メンテナンスセンター

〒144-0044 東京都大田区本羽田1-21-9

TEL:03-3742-1081

FAX:03-3742-1091

Constant quality Constantly.

<http://www.komajapan.co.jp>



cooling & conditioning

コマ急速冷却・冷凍庫 総合カタログ

Constant quality Constantly.

<http://www.komajapan.co.jp>

KOMA社は1938年の創業以来、世界で最初に急速冷凍技術を洋菓子・ベーカリー業界に導入したオランダのメーカーです。

一台の冷凍機で急速庫と保存庫という二つの異なる温度帯の管理ができるKOMA独自の 80/20システムが

現在の礎になっています。

1946年の初号機から70年以上の歴史を持つ80/20システム急速冷凍庫は、温度・湿度・気流が完璧なバランスで

コントロールされ強力で高効率の急速冷凍庫と製品にストレスを与えない保存冷凍技術の融合は世界中で

高い評価を得ています。

KOMA製品には他に、プレハブ冷凍室や冷凍製品工場向けの、トンネル式フリーザー (KTR)

ラックインタイプ 大型急速冷凍庫 (IBF)などを製造しており、幅広い食品業界で活躍しています。

お客様の店舗または工場に最適な冷凍設備をKOMA社から提案させていただきます。

世界で最初に
業界に導入。



KOMA急速冷凍 80/20システム

急速冷凍システムと保存システムが完全に分離して機能します。

エネルギーの80%は急速冷凍ユニットへ、残りの20%は保存ユニットへ。

エネルギーを100%ムダなく生かすコマ社独自のシステムです。



サービス体制

冷却の最新技術の訓練を受けた、技術メンテナンススタッフはお客様のお役に立つ真のエキスパートです。

メンテナンスに必要な部品は十分な在庫がKOMA羽田メンテナンスセンターで管理されており、迅速な対応ができるように努めております。

優秀な技術者がKOMAのユニットの設置とメンテナンスを担当いたします。



最先端のテクノロジー

1938年創業。長年培ってきたノウハウを生かし、質の高いKOMAの冷却・冷凍の独自のシステムを継続的に開発しています。

コマの特長はそのままお客様の利益に結びつくシステムです。



新鮮さを逃がさず大量保存

KOMA急速冷凍80/20システム
Constant quality Constantly.

凍結と保存を完全分離

80/20システムは急速冷凍と保存冷凍を1台の機械で機能させます。

デリケートな風味を逃がさず、食品を大量にストックできるKOMA急速冷凍・保存ユニットは

他の追随を許さないKOMA社独自の技術です。あらゆる食品と材料を急速に

凍結し、保存に最適な温度帯で保存します。計画生産、人気商品の大量販売、さらには

経費削減などにも抜群の威力を発揮。食品業界で大きな役割を果たしています。



乾燥を最小限に抑える保存庫

商品に直接風を当てないKOMAの保存冷凍技術は、フレッシュな作りたての風味

『鮮度』『質感』『水分』を損なうことなく冷凍保存できます。

商品を最良の状態でお客様に提供できます。



冷気を逃さず、完璧ロック

凍結・保存機能を分離してエネルギーを100%生かすと同時に、KOMAの高品質な

(高密度・高圧縮)断熱パネル(80mm厚);熱電導率0.017で外気・外部熱を完全遮断し
20%以上のエネルギーを節約します。

もちろん、ドアロックも完璧、KOMAの冷凍庫は冷気を逃がさず、製品の品質も落としません。



組み合わせ自由のユニット方式

KOMAの冷凍庫には80/20システムの他にもさまざまな組み合わせが可能なユニット方式があります。

需要の伸びに応じて、設備拡張が簡単にでき、合理的で経済的なシステムです。



H**ベストセラー急速冷凍庫**

急速冷凍

保存庫

H1 ❄️

- 外形寸法
W1190×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V
50Hz/2.4kw~4.0kw
60Hz/2.4kw~3.1kw
- コンプレッサー
50Hz/2Hp3Hp,4Hp
60Hz/2Hp,3Hp
- 標準付属品
KOMATレイ14枚、ホルダー14本
- 最大KOMATレイ収納枚数
36枚(50mm間隔)

**H3** ❄️

- 外形寸法
W2060×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V 2.4kw
- コンプレッサー
2Hp
- 標準付属品
KOMATレイ30枚、ホルダー30本
- 最大KOMATレイ収納枚数
92枚(50mm間隔)

**H8** ❄️

- 外形寸法
W4670×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V 3.1kw
- コンプレッサー
3Hp
- 標準付属品
KOMATレイ90枚、ホルダー90本
- 最大KOMATレイ収納枚数
260枚(50mm間隔)

**H10** ❄️

- 外形寸法
W5540×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V 4kw (50hz)
3.1kw(60hz)
- コンプレッサー
4Hp (50hz) 3hp (60hz)
- 標準付属品
KOMATレイ110枚、ホルダー110本
- 最大KOMATレイ収納枚数
316枚(50mm間隔)



bestseller

H4 ❄️

- 外形寸法
W2930×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V 3.1kw
- コンプレッサー
3Hp
- 標準付属品
KOMATレイ50枚、ホルダー50本
- 最大トレイ数
148枚(50mm間隔)

**H6** ❄️

- 外形寸法
W3800×D1125×H2100mm
- 電源
3相200V 3.1kw
- コンプレッサー
3Hp
- 標準付属品
KOMATレイ70枚、ホルダー70本
- 最大トレイ数
204枚(50mm間隔)

**N****コンパクト急速冷凍庫**

急速冷凍

保存庫

Hモデルの80/20システムをそのまま受け継ぎコンパクトになりました。
Hモデルのトレイ横2枚差しから、縦1枚差しに。使い易さが一段とアップ

**N1** ❄️

- 外形寸法
W850×D900×H2115mm
- 電源
3相200V 2kw
- コンプレッサー
2Hp
- 標準付属品
KOMATレイ11枚、ホルダー22本
- 最大KOMATレイ収納枚数
22枚(50mm間隔)

**N3** ❄️

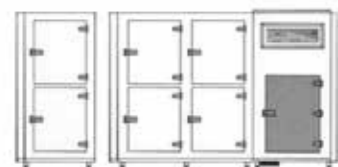
- 外形寸法
W1450×D900×H2115mm
- 電源
3相200V 2kw
- コンプレッサー
2Hp
- 標準付属品
KOMATレイ25枚、ホルダー50本
- 最大KOMATレイ収納枚数
50枚(50mm間隔)

**N4** ❄️

- 外形寸法
W2050×D900×H2115mm
- 電源
3相200V 2kw
- コンプレッサー
2Hp
- 標準付属品
KOMATレイ39枚、ホルダー78本
- 最大KOMATレイ収納枚数
78枚(50mm間隔)

保存庫の追加が可能。
コンプレッサーを替えず、簡単に保存庫が追加できます。

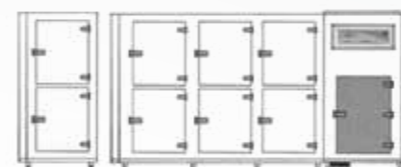
プラス1ボックス



H4→H6



H3→H4



H6→H8

急速冷凍

急速冷却

ブラストチラー&フリーザー 食品工場向けプロダクト



bestseller

KCFブラストチラー&フリーザー



シングルラック2台収納可能

[-20/-38℃]

- 外形寸法
W1660×D1360×H2400mm
- 有効寸法
W800×D1150×H2000mm
- 電源
3相200V 10.7kw
- コンプレッサー
10HP
- 冷凍能力
100kg/h (25℃⇒-7℃ ※パン生地の場合)
- 高性能断熱材PU80mm厚
- 強力な冷却・冷凍機能を持つKOMA社小型クラス最強の能力タイプ。
- ホテル、小規模工場に最適な床置ラックインタイプのコンパクトなブラストチラー&フリーザー。
- 粗熱を取らずにあらゆる食材の冷却、冷凍を素早く行うことができます。



KCFエバポレーター



シングルラック8台収納可能

[-20/-38℃]

- 外形寸法
W1740×D4140×H2952mm
- 有効寸法
W900×D3840×H1850mm
- 電源
3相200V 30.9kw
- コンプレッサー
30HP
- 冷凍能力
230kg/h (25℃⇒-7℃ ※パン生地の場合)
- 断熱材PU120mm厚



IBF庫内



IBFエバポレーター

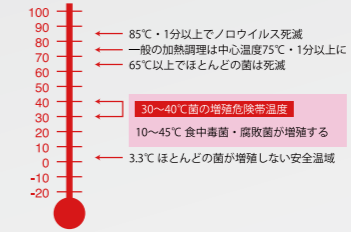
現場状況、生産数に応じ、サイズ・仕様変更が可能。

- KOMA独自のTLR(高い湿度を保ちながら冷凍する)技術が製品の風味水分ロスを最小限にして凍結・冷却します。
- HACCPを考慮した突起物の少ない清掃がしやすい衛生的な設計です。
- 使いやすいウォークスルーのラックインタイプ庫内全体にファンを設置し、冷凍ムラをなくしています。

ブラストチラー&フリーザー 導入のメリット

食品の安全性を向上 菌の増殖に注意

加熱調理した食品でも長い時間放置すると、菌の繁殖が進み、食中毒の原因となる菌が増殖する。細菌は30~40℃で最も繁殖しやすく、この細菌の繁殖を防ぐためには、食品をすばやく菌が繁殖しない温度まで冷却する必要がある。



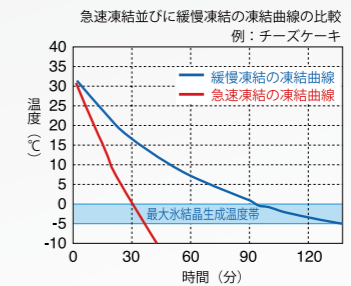
食品の鮮度を保持 長期保存に最適

相対湿度を90%以上に保つことで、乾燥を防止する。KOMA保存庫は、極力製品に風を当てずに庫内で保存するため、製品の乾燥を防げる。急速冷凍では、エアープラストとコンタクトの折衷方式で、効率良く、製品を凍結する。コンタクト方式は、冷凍する製品と熱を奪う冷却面(アルミトレイ)とが接しているため、その面から熱を奪い、長期保存には最適。



食品をすばやく冷凍 品質保持と時間短縮

製品内の水分をゆっくり凍らせると細胞内の氷結晶が大きくなり、細胞膜を物理的に破壊する。従って、水分等の内容物を細胞内に留めて置くことができなくなり、元々の物性と変わってしまう。一方、急速冷凍は短時間で凍結させるため、氷結晶の成長を最小限に抑えられ、製品の品質保持が可能になる。



食品をすばやく冷却 しとり感・鮮度・風味損失を回避

あらゆる食材を短時間ですばやく冷却するため、菌の繁殖の心配がない。短時間での冷却により、製品にある水分ロスが少なく、品質の保持が可能になる。急速冷凍にブラストチラー機能を兼ね備えたKCF、IBFは、冷却から凍結まですばやくできるマルチ機種。



生産性の向上 生産性の合理化面から

- 1・作り置きが可能のため、計画生産ができる。
- 2・少量多品種生産における製造の難点を緩和できる。
- 3・生産人員や製造設備の有効利用ができる。
- 4・品種ごとの製造ラインの組み換えが少なくなる。
- 5・曜日や季節による変動を緩衝できる。
- 6・作業時間が早くなる。



大容量高性能保存庫 インスタ用プロダクト

設置場所を選ばないコンパクト設計。パティスリー必需品の保管冷凍庫。
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

ジェットストリーム 保存庫



SVHD-2保管冷凍庫

【急速冷凍機能付】
[-20/-28°C]

- 外形寸法
W1030×D1500×H2430mm
- 電源
単相200V 2.2kw(内蔵)
2.8kw(外置)
- コンプレッサー
1.2HP(内蔵)
1.5HP 3相(外置)



SKHV-2チョコレート保管庫

【除湿装置付】
[+18/-7°C]

- 外形寸法
W1030×D1500×H2430mm
- 電源
単相200V 1.8kw(内蔵)
2.1kw(外置)
- コンプレッサー
5/8HP(内蔵)
1HP 3相(外置)

ヴァリオモサーモ 急速冷凍 保存庫 解凍庫 [+15/-28°C]

1台3役(冷凍・冷蔵・解凍)クオリティーが高いマルチユース保管庫。
それぞれ独立した庫内ごとに、最適な温度で保存できます。



RKVC-4

- 外形寸法
W1900×D1270×H2425mm
- 電源
3相200V 3.9kw
- コンプレッサー
1.5Hp
- 標準付属品
KOMATレイ40枚、ホルダー40本
- 最大KOMATレイ収納枚数
112枚(50mm間隔)

RKVC-6

- 外形寸法
W2770×D1270×H2425mm
- 電源
3相200V 6.2kw
- コンプレッサー
2Hp
- 標準付属品
KOMATレイ60枚、ホルダー60本
- 最大KOMATレイ収納枚数
168枚(50mm間隔)

RKVC-8

- 外形寸法
W3640×D1270×H2425mm
- 電源
3相200V 7.5kw
- コンプレッサー
3Hp
- 標準付属品
KOMATレイ80枚、ホルダー80本
- 最大KOMATレイ収納枚数
224枚(50mm間隔)

RKVC-10

- 外形寸法
W4510×D1270×H2425mm
- 電源
3相200V 10.2kw
- コンプレッサー
4Hp
- 標準付属品
KOMATレイ100枚、ホルダー100本
- 最大KOMATレイ収納枚数
280枚(50mm間隔)

ドウコンディショナー&トンネル式フリーザー 店舗・食品工場向けプロダクト

急速冷凍(冷却)～保存～解凍～低温熟成～最終発酵まで、すべての工程で温度と相対湿度を
コントロールすることで、クオリティーの高い理想的な生地管理を実現します。



SDCC [-20/+40°C]

- 外形寸法
W1010×D1500×H2360mm
- 電源
3相200V 2.5kw
- コンプレッサー
1.5kw(内蔵) ※外置きも可。
- 標準付属品
専用ラック



CDS [-20/+40°C]

- 外形寸法(最小サイズ)
W1060×D1960×H2480mm
- 外形寸法(最大サイズ)
W2560×D5560×H2480mm
- 電源(最小サイズ) 3相200V 4kw
- 電源(最大サイズ) 3相200V 20.6kw
- 現場状況、生産数に応じ、
サイズ仕様変更が可能です。

トンネル式フリーザー / ターボランナー 急速冷凍 急速冷却



KTR-1-240-1200

[-20/-38°C]

- 形式
KTR/3-1-180-1200(12m仕様)
- 電源
3相 200V/120kw
- 有効寸法
W1800×D12240×H140mm
- 外形寸法
W2240×D13740×H2300mm

※現場状況、生産数に応じてサイズ・仕様
変更が可能です。

- クラス最大の冷凍能力を誇るベストセラー
- コンベアベルト幅は1100,1800,2400mmの3タイプから、有効冷凍トンネルの長さは最短で6m～24mまで。設置後も+3m毎にユニットの追加が可能。
- コンベアスピードは自由にコントロールが可能。 ベルト自動洗浄装置内蔵。
- 内部構造は突起物の少ないサニタリー性に優れたオールステンレス製(一部除く)です。
- 3mのモジュラー構造により、組立が容易で、工事期間・費用が圧縮できます。