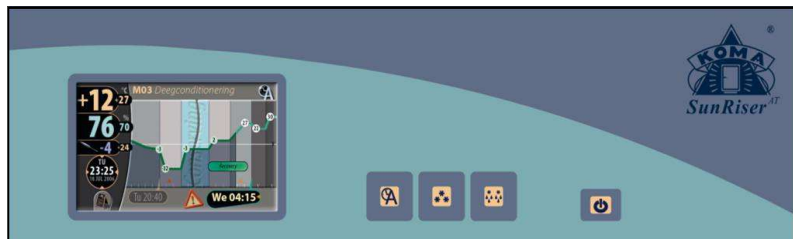


KOMA: fermentación perfecta para panaderos exigentes

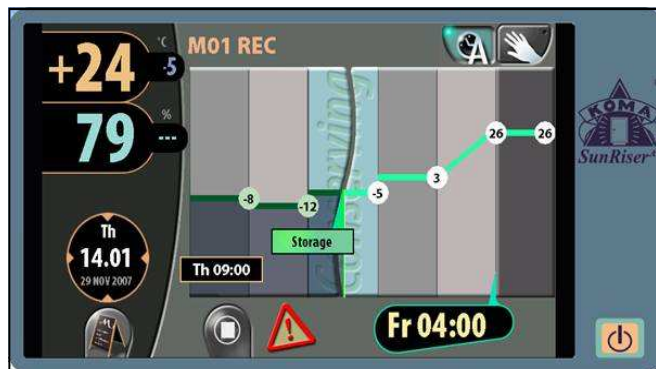
Koma ha diseñado un cuadro de control para sus cámaras de fermentación que permite el control total de la masa por parte del panadero

La empresa KOMA ha perfeccionado el cuadro de control de sus cámaras de fermentación (controlada, retardada y directa) de manera que el control que tiene el panadero sobre el desarrollo de las masas panarias es total y el resultado es óptimo en toda clase de productos.

La programación se realiza mediante un pantalla táctil y una serie de menús que controlan al 100% todos los procesos (entrada de carros, enfriamiento, conservación, pre-fermentación, fermentación y fermentación final).



CONTROL TOTAL. Imagen del cuadro de control táctil



La pantalla inicial/principal ya da una visión total del estado de la instalación, del proceso en marcha, de la curva de temperaturas, hora y día actual, hora y día de salida, menú de producto, humedad actual y programada, temperatura actual y programada, funcionamiento manual o automático.

Por cada producto se puede crear un menú mediante el cual el panadero no tendrá que estar programando semana tras semana las funciones de la cámara ya que este nuevo cuadro dispone de programación semanal automática i de la posibilidad de efectuar saltos de 24, 36, 48 y 72 horas en la salida del pan. De esta manera pueden dejar fijados los días festivos y olvidarse de la cámara.

Mediante el submenú de programa semanal podemos programar la hora de entrada de los carros, la hora de salida de lunes a domingo de una manera fácil y cómoda así como la conexión del contacto del horno y controlar una alarma externa.

Podemos mezclar dentro de la misma semana diferentes menús de producto en caso de efectuar fermentaciones diferenciadas con productos de diversas variedades.

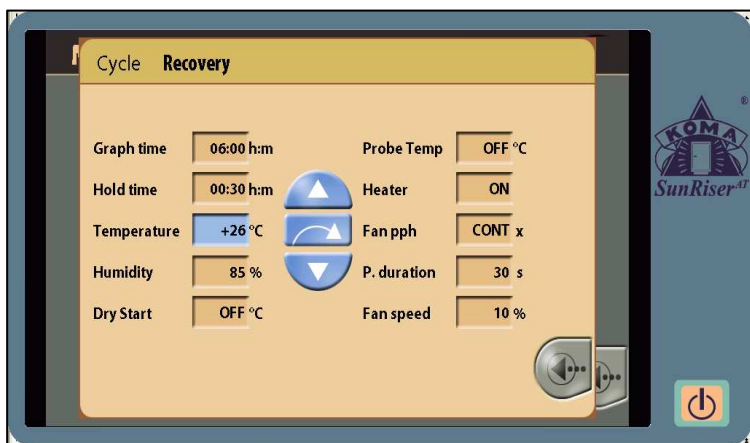
Las cámaras de KOMA permiten fermentar, enfriar y conservar productos de diferentes medidas y pesos ya que la su exclusiva técnica con un control total de la humedad, de la velocidad de rotación de ventiladores, de las pulsaciones por minuto, de la ventilación indirecta sobre los productos mediante conductos en acero inoxidable aseguran un resultado final perfecto.



Por cada proceso que efectúa la instalación (entrada de carros, enfriamiento, conservación, pre-fermentación, fermentación y fermentación final o "dormilón") podemos configurar toda una serie de parámetros que controlarán todos y cada uno de estos procesos hasta al más mínimo detalle.

La exclusiva tecnología TLR-Eco diseñada por KOMA permite un ahorro de energía muy importante ya que evaporadores, condensadores y motores están compensados para dar el máximo rendimiento, incluido en periodos de máximo calor, con el mínimo consumo posible.

Les pantallas de configuración vienen con varios idiomas entre el cuales figura el castellano, catalán, inglés, francés y alemán entre otros, para facilitar el trabajo diario del panadero.



Pida más información sin compromiso, visite nuestra web o nuestro blog para ver novedades y disfrutar de nuestros videos.

ELKOMA, S.A.
C/Motores, 149 Nave 5
08038 Barcelona
Telèf.: 93.223.29.00
web www.elkoma.com
mail elkoma@elkoma.com
blog <http://elkoma-koma.blogspot.com>

