

REC

KOMA

K-Control

Cámaras de fermentación Retardada y Reposo de masas



GENERAMOS CONFIANZA

DISPONEMOS DEL MEJOR PRODUCTO

OFRECEMOS EL MEJOR SERVICIO



¿Nuestra pasión?: Ofrecer un servicio de calidad a nuestros clientes. Esta pasión tiene un fin, la búsqueda constante de las mejores soluciones. Para ello KOMA ha desarrollado la fórmula **TLR**, un concepto único, exclusivo e incomparable incorporado a nuestras cámaras de fermentación.



UNA TEMPERATURA CONSTANTE

El enfriamiento y la conservación no admite variaciones de temperatura. En efecto, las diferencias de temperatura afectan el desarrollo de las masas panarias y de bollería.



UNA CIRCULACIÓN UNIFORME DEL AIRE

La velocidad del aire es de máxima importancia en los productos sensibles al resecamiento. Por ello es muy importante conseguir la velocidad justa para lograr un enfriamiento rápido preservando la textura.



UNA HUMEDAD RELATIVA CORRECTA

La humedad del aire es otro elemento esencial en el control y la garantía del producto. KOMA ha sabido combinar frío y humedad para conservar y enfriar los alimentos sin deshidratarlos ni resecarlos.

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN MODELOS RECOVERY

- Ciclo diario completamente automatizado
- Falso techo y plafones dobles para la circulación del aire en inox
- Nuevo cuadro con pantalla táctil K-Control exclusivo de KOMA
- Opcional exterior inox aspecto tejido
- Puerta pivotante estándar de 90x200 con protecciones inox
- Exterior en acero lacado color blanco
- Interior inox
- Ventilación indirecta sobre el producto
- Control preciso de la humedad por sonda electrónica
- Protecciones interiores para carros
- Luz interior de bajo consumo
- Fermentación lenta y reposo de masas (-10°C / +25°C)



- Cámaras de fermentación • Túneles de congelación • Armarios de conservación
- Armarios de congelación • Cámaras de conservación • Frío industrial