

-20°C / +35°C



CDS - Fermentación controlada

El CDS de KOMA funciona según la fórmula exclusiva TLR. Una temperatura constante, una humedad controlable y una circulación de aire crean condiciones ambientales que permiten un acondicionamiento óptimo sin afectar la calidad del producto.

La cámara de fermentación totalmente automática CDS ofrece la opción de separar la preparación de la masa del proceso de horneado. De esta forma, se pueden evitar las costosas horas de trabajo nocturno. Tanto el proceso de interrupción de la fermentación como el reposo en frío (operación a largo plazo) son tareas del CDS.

El control le permite reproducir cualquier curva conocida actualmente. **El sistema se adapta a su forma de trabajo y no al revés.**

Con la fermentadora totalmente automática CDS, puede lograr una calidad constante. Como resultado, la capacidad de su horno y de su de producción, se pueden utilizar de manera más eficiente y rentable.

El sistema no es adecuado para un funcionamiento con congelación permanente (más de 3 días), ya que no es posible descongelar el evaporador.

Ventajas



Exterior en inox aspecto tejido (en opción)



Cuadro K-Control con pantalla táctil



Protección interior en inox



Suelo extendido en inox



Cuadro fácilmente programable por el usuario



Puerta magnética (en opción)

Ventajas



Sistema antibacteriano KOMA Air Modul



Panel de circulación del aire extraíble fabricado en acero inoxidable



Turbinas para una distribución del aire más homogénea en toda la cámara



Espacio reducido entre las aletas para una mayor superficie de evaporación



Evaporadores fabricados en acero inoxidable



Bandeja de acero inoxidable plegable para un mejor mantenimiento

Ventajas



Puerta en inox



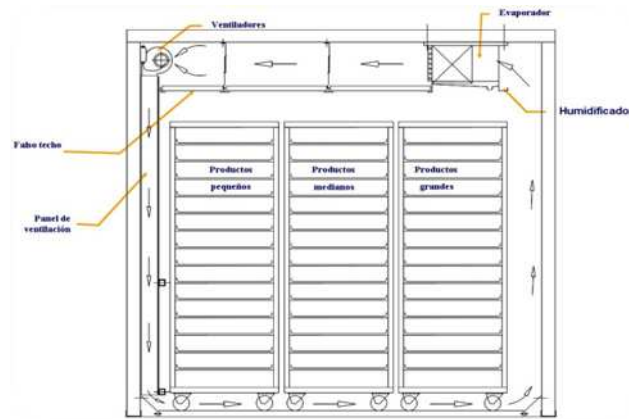
Suelo cubeta inox



Interior completamente en inox



Bisagras reforzadas con tope de protección

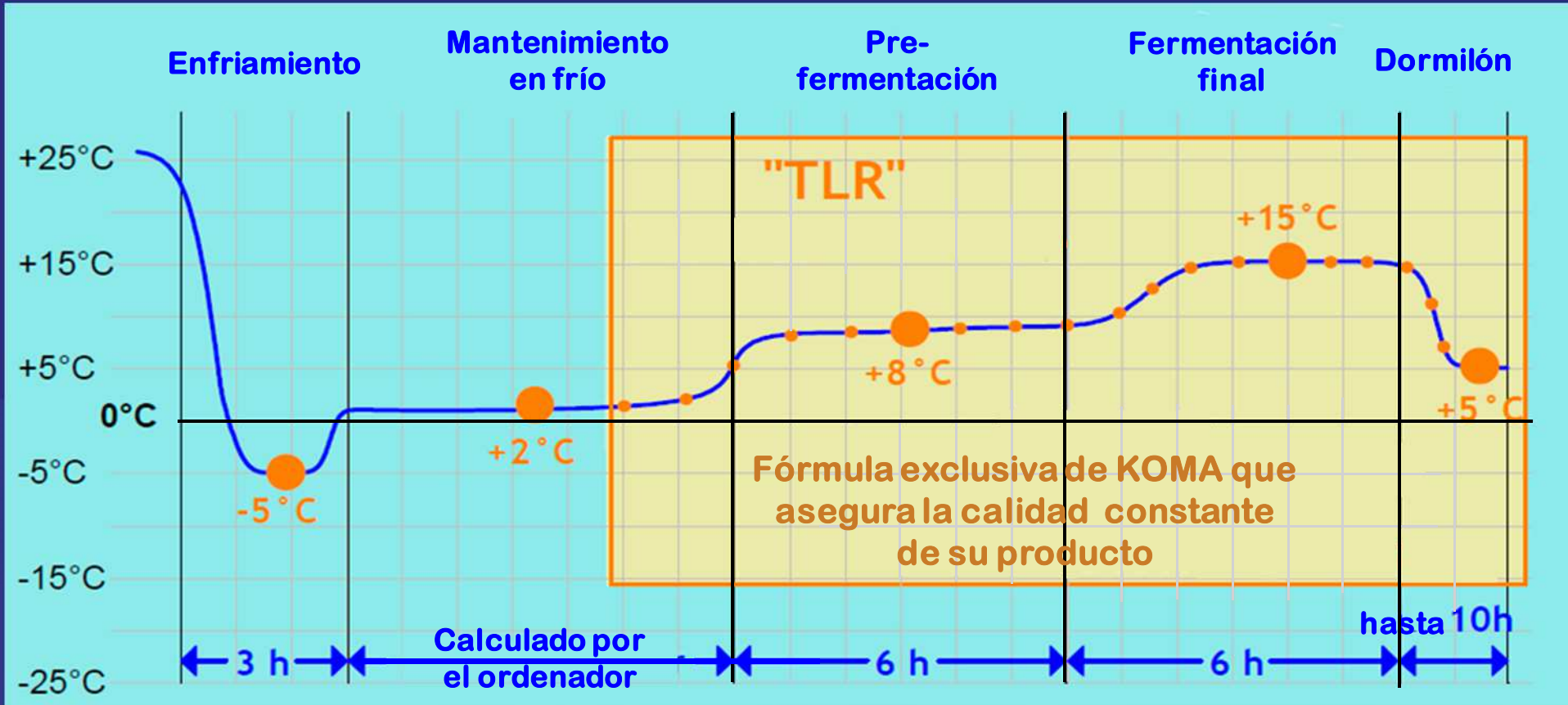


Circulación indirecta del aire



Protecciones inox en las puertas

KOMA SLOW-RECOVERY



TLR

Temperatura
Circulación del aire
Humedad relativa

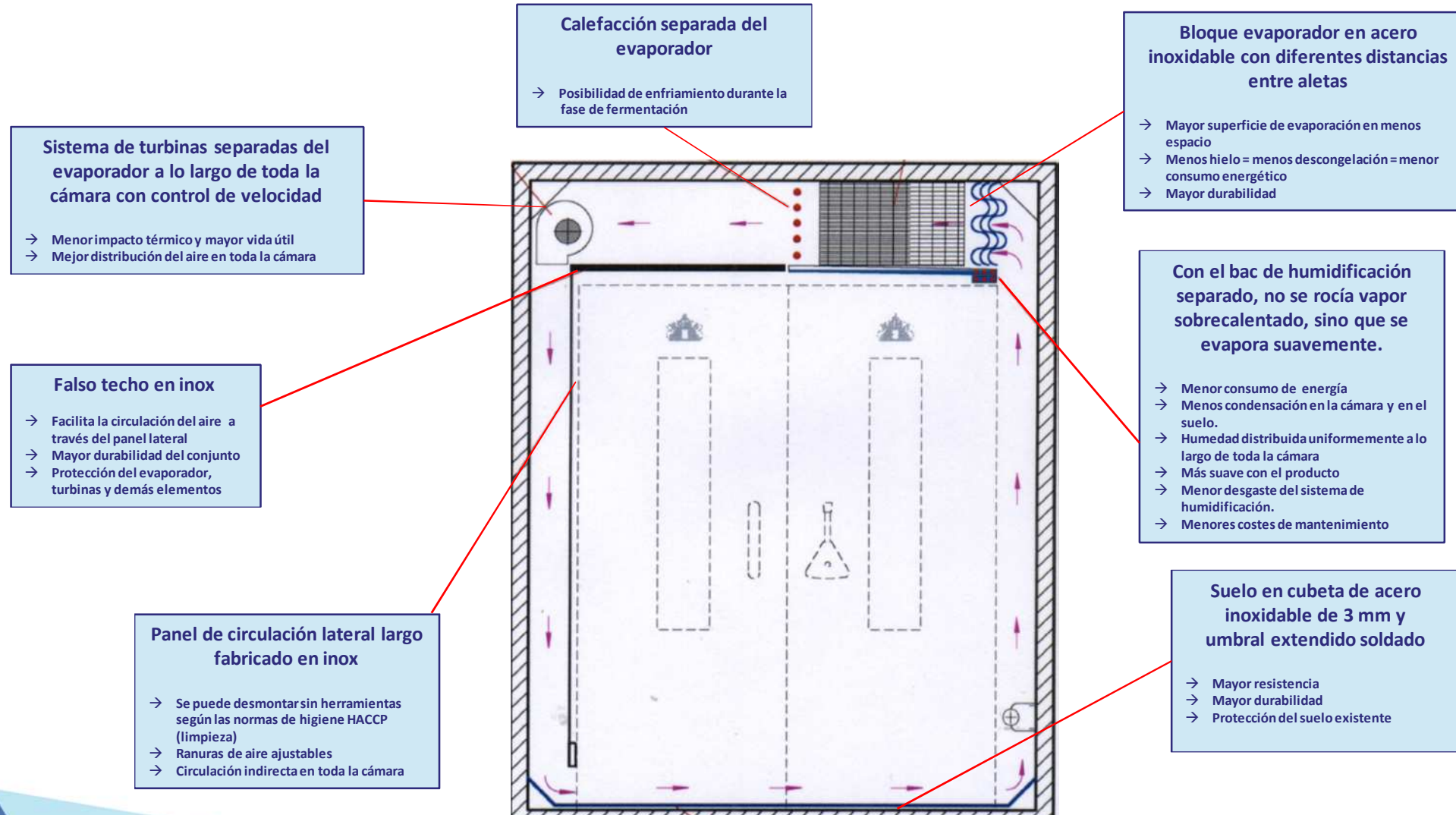
Control preciso de:

- ✓ Tiempo
- ✓ Temperatura
- ✓ Ventilación
- ✓ Humedad

del saber hacer nace la experiencia de KOMA

Constant quality. Constantly.

Ventajas del CDS relacionadas con el diseño



Para más información puede seguirnos y contactarnos por:



93.223.29.00



<https://www.instagram.com/koma.spain/>



<https://www.facebook.com/ElkomaKoma/>



<https://www.elkoma.com>



<https://www.youtube.com/user/elkomakoma>