



CDS

TRENNEN SIE DEN TEIGPROZESS VOM BACKZEITPUNKT OPTIMALE TEIGKONDITIONIERUNG FÜR BÄCKER

Die CDS von KOMA ist ein vollautomatisches Gärstopp- und Gärsystem, das Ihre Teigwaren unter optimalen Bedingungen konserviert und kontrolliert gären lässt. Dieses System ist ideal für Bäcker und industrielle Hersteller, die ihren Produktionsprozess optimieren möchten, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Effizientes Einfrieren und kontrolliertes Gären

Ein entscheidender Aspekt der Teigkonditionierung ist das schnelle Einfrieren frischer Produkte, um Geschmack, Textur und Qualität bis zum Gärprozess zu erhalten. Die KOMA CDS-Anlage ermöglicht eine Unterbrechung des Gärprozesses von bis zu drei Tagen. Mit präziser Steuerung von Kälte und Wärme bleibt die Teigqualität optimal erhalten.

Bäcker stellen einfach das ideale Klima ein, einschließlich Luftfeuchtigkeit und exakter Backzeitplanung. Die CDS weiß genau, wann Wärme und Feuchtigkeit hinzugefügt werden müssen, sodass die Produkte in perfektem Zustand sind, sobald die Anlage geöffnet wird. Sie bestimmen selbst, wann Ihr Produkt zur Weiterverarbeitung bereit ist. Ob Sie nach einem logistischen, Back- oder Verkaufsschema arbeiten – mit dem CDS Slow Proofer maximieren Sie Ihr Produktionspotenzial und bringen den Frischemoment so nah wie möglich an den Verzehrzeitpunkt.

IHRE VORTEILE:

- **Optimierter Produktionsprozess:** Verlagern Sie Ihre nächtliche Teigverarbeitung auf effizientere und personalfreundlichere Zeiten. Nutzen Sie Ihre Ofenkapazität wirtschaftlicher.
- **Optimale und konstante Teigqualität:** Das präzise Teigkonditionierungssystem bietet volle Kontrolle über Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzirkulation, sodass Sie Ihre Teigprodukte ohne Qualitätsverlust konditionieren können.
- **Hygiene & Benutzerfreundlichkeit:** Die CDS ist leicht zu reinigen und erfüllt die HACCP-Normen.

DIE CDS BIETET VOLLSTÄNDIGE KONTROLLE ÜBER DEN GÄRPROZESS – VOM GÄRSTOPP BIS ZUR NACHGÄRUNG, MIT EINER KONTROLLIERTEN SLOW RECOVERY ALS ZWISCHENPHASE

TECHNISCHE DATEN

KOMA CDS INSTALLATION

Temperaturbereich	-20 °C bis +35 °C (max. 48 Stunden ununterbrochenes Einfrieren)
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Lagerzeit	bis zu 3 Tage
Ausführung Innen	Edelstahl mit Wagenführung und Wandschutz an den freien Wänden
Ausführung Außen	Weiß lackiert (optional Edelstahl Leinenstruktur) mit 300 mm Edelstahl-Stoßleiste, ohne Wandschutz
PU-Isolierung	100 mm
K-Wert	0,25
Boden	Isolierter 37 mm PS50SE-Boden (optional 40 oder 100 mm), mit 3 mm Edelstahl-Wanneneinlage, integriert im Seitenpaneel mit 90°-Winkel
Decke	KOMA-Hebel-Drehtür, 900/1200/1480/1780/2000x2000 mm, mit einem Fenster (200x1000 mm) pro Tür und doppeltem Stoßschutz. Optional mit Magnetverschluss
Aktive Abtaugung	Nein
Beleuchtung	LED TL
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Hängend, Edelstahl
Befeuchtung	Ja
Hygienische KAM-Lampe	Optional
Rampe	Optional
Steuerungssystem	KOMA K-Control

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- Einfache Bedienung für optimale Gärung dank **aktiver Wasserverdampfungstechnik** zur präzisen und automatischen Luftfeuchtigkeitsregelung.
- **Automatische Anpassung** an die gewünschte Backzeit.
- **Intelligente Luftzirkulation** für einen gleichmäßigen und kontrollierten Gärprozess.
- **Größerer Temperaturbereich bis max. +35 °C** für eine vollständige Nachgärung bis zum backfertigen Volumen.



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie den ikonischen CDS selbst!



KOMA

Energieweg 2
6045 JE Roermond
Niederland

T +31 (0)475 474 700
info@koma.com
www.koma.com

