



CDS

SÉPAREZ LE PROCESSUS DE PRÉPARATION DE LA PÂTE DU MOMENT DE LA CUISSON CONDITIONNEMENT OPTIMAL DE LA PÂTE POUR LES BOULANGERS

Le CDS de KOMA est un système entièrement automatique de blocage et de fermentation contrôlée, qui stocke vos pâtons dans des conditions optimales et leur permet de fermenter de manière régulée. Ce système est idéal pour les boulangers et les producteurs industriels qui souhaitent rationaliser leur processus de production sans compromettre la qualité.

Refroidissement efficace et fermentation maîtrisée

Un aspect essentiel du conditionnement de la pâte est le refroidissement rapide des produits frais pour en préserver la saveur, la texture et la qualité jusqu'à la phase de fermentation.

Le système KOMA CDS permet d'interrompre le processus de fermentation jusqu'à trois jours. Grâce à un contrôle précis du froid et du chaud, la qualité de la pâte est parfaitement maintenue.

Les boulangers peuvent facilement régler le climat idéal, y compris l'humidité et le timing exact du processus de cuisson.

Le CDS sait exactement quand ajouter chaleur et humidité, garantissant des produits prêts à l'emploi.

Cela vous donne un contrôle total sur le moment où vos produits sont prêts à être cuits. Que vous travailliez selon un planning logistique, de cuisson ou de vente.

VOS AVANTAGES :

- **Processus de production optimisé :** Déplacez les préparations de nuit vers des horaires plus efficaces et confortables pour votre personnel. Utilisez plus efficacement la capacité de votre four.
- **Qualité optimale et constante de la pâte :** Le système de conditionnement précis vous offre un contrôle total sur la température, l'humidité et la circulation de l'air, sans perte de qualité.
- **Hygiène et facilité d'utilisation :** Le CDS est facile à nettoyer et répond aux normes HACCP.



LE CDS OFFRE UN CONTRÔLE TOTAL SUR LE PROCESSUS DE FERMENTATION – DU REFROIDISSEMENT À LA FERMENTATION FINALE, AVEC UNE PHASE DE RELANCE LENTE ET CONTRÔLÉE ENTRE LES DEUX

TECHNOLOGIE AVANCÉE

INSTALLATION CDS KOMA

Plage de température	de -20°C à +35°C (jusqu'à 48 heures de stockage continu en congélation)
Chariots	de 1 à un nombre illimité
Durée de stockage	jusqu'à 3 jours
Intérieur	Inox équipé de guides pour chariots et de protections murales sur les parois libres
Extérieur	Laqué blanc (option inox finition lin) avec butée en inox de 300 mm, sans protection murale
Isolation PU	100 mm
Valeur K	0,25
Sol	Sol isolé PS50SE de 37 mm (option 40/100 mm), avec cuve inox 3 mm intégrée latéralement à 90°
Porte	Porte battante KOMA, 900/1200/1480/1780 /2000x2000 mm, avec fenêtre (200x1000 mm) par porte et double pare-chocs. Fermeture magnétique en option
Dégivrage actif	Non
Éclairage	LED TL
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur et condenseur internes	Non
Évaporateur	Suspendu, en acier inoxydable
Humidification	Oui
Lampe hygiénique KAM	En option
Rampe	En option
Système de contrôle	KOMA K-Control

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- Utilisation facile pour une fermentation optimale, grâce à la **technologie d'évaporation active** pour un contrôle automatique et précis de l'humidité.
- **Réglage automatique** basé sur l'heure de cuisson souhaitée.
- **Circulation intelligente de l'air** pour un processus de fermentation uniforme et contrôlé.
- **Plage de température étendue jusqu'à +35°C**, permettant une fermentation finale complète et immédiatement prête pour la cuisson.



Scannez le code QR et découvrez par vous-même l'emblématique CDS !



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

