



# CDS

## SEPARA IL PROCESSO DI LAVORAZIONE DELL'IMPASTO DAL MOMENTO DELLA COTTURA CONDIZIONAMENTO OTTIMALE DELL'IMPASTO PER I PANIFICATORI

Il sistema CDS di KOMA è un impianto completamente automatico di fermata e lievitazione controllata, che conserva i prodotti di pasta in condizioni ottimali e ne consente la lievitazione in modo regolato. Questo sistema è ideale per panificatori e produttori industriali che desiderano ottimizzare il processo produttivo senza compromettere la qualità.

### Surgelazione efficiente e lievitazione controllata

Un aspetto fondamentale del condizionamento dell'impasto è il congelamento rapido del prodotto fresco, per preservarne il sapore, la consistenza e la qualità fino alla fase di lievitazione.

Il sistema KOMA CDS permette di interrompere il processo di lievitazione fino a tre giorni. Grazie al controllo preciso del freddo e del calore, la qualità dell'impasto viene mantenuta al massimo livello.

I panificatori possono facilmente impostare il clima ideale, inclusi umidità e tempi precisi per la cottura.

Il CDS sa esattamente quando aggiungere calore e umidità, garantendo che i prodotti siano nelle condizioni perfette nel momento in cui si apre l'unità.

Questo offre un controllo completo sul momento in cui il prodotto sarà pronto per l'elaborazione successiva.

Che si tratti di una logica di produzione, cottura o vendita, il CDS aiuta a portare il momento di freschezza il più vicino possibile al momento del consumo.

### I VOSTRI VANTAGGI:

- **Processo produttivo ottimizzato:** Sposta la lavorazione notturna dell'impasto in orari più efficienti e gestibili per il personale. Sfrutta meglio la capacità del forno.
- **Qualità ottimale e costante dell'impasto:** Il sistema di condizionamento garantisce il controllo completo su temperatura, umidità e circolazione dell'aria, evitando qualsiasi perdita di qualità.
- **Igiene e facilità d'uso:** Il CDS è facile da pulire e conforme agli standard HACCP.



**IL CDS OFFRE UN CONTROLLO COMPLETO  
SULL'INTERO PROCESSO DI LIEVITAZIONE  
– DALLA FERMATA ALLA LIEVITAZIONE  
FINALE, CON UNA FASE INTERMEDIA DI  
RIPRESA LENTA E CONTROLLATA**

## TECNOLOGIA AVANZATA

### INSTALLAZIONE CDS KOMA

<b>Intervallo di temperatura</b>	da -20°C a +35°C (massimo 48 ore di conservazione a freddo continua)
<b>Carrelli</b>	da 1 a un numero illimitato
<b>Tempo di conservazione</b>	fino a 3 giorni
<b>Interno</b>	Acciaio inox dotato di guida per carrelli e protezione murale sulle pareti libere
<b>Esterno</b>	Verniciato bianco (opzionale in acciaio inox lino) con battitacco in acciaio inox da 300 mm, senza protezione murale
<b>Isolamento in PU</b>	100 mm
<b>Valore K</b>	0,25
<b>Pavimento</b>	Pavimento isolato PS50SE da 37 mm (opzionale 40 / 100 mm), con vasca in acciaio inox da 3 mm integrata lateralmente a 90°
<b>Porta</b>	Porta a battente KOMA, 900/1200/1480/1780 /2000x2000 mm, con finestra (200x1000 mm) per porta e doppio paraurti. Chiusura magnetica opzionale.
<b>Sbrinamento attivo</b>	No
<b>Illuminazione</b>	LED TL
<b>Tensione</b>	400 V - 3 PH
<b>Frequenza</b>	50 & 60 Hz
<b>Compressore e condensatore interni</b>	No
<b>Evaporatore</b>	Sospeso, in acciaio inox
<b>Umidificazione</b>	Sì
<b>Lampada igienica KAM</b>	Opzionale
<b>Rampa</b>	Opzionale
<b>Sistema di controllo</b>	KOMA K-Control

#### TECNOLOGIA AVANZATA

- Facile da usare per una lievitazione ottimale, grazie alla **tecnologia di evaporazione attiva** per il controllo automatico dell'umidità.
- **Regolazione automatica** basata sull'orario di cottura desiderato.
- **Circolazione dell'aria intelligente** per una lievitazione uniforme e controllata.
- **Ampio intervallo di temperatura fino a +35°C**, che consente una lievitazione completa pronta direttamente per la cottura.



Scansiona il codice QR e scopri tu stesso l'iconico CDS!



#### KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

