



CDS

KOPPEL UW DEEGPROCES LOS VAN HET BAKMOMENT OPTIMALE DEEGCONDITIONERING VOOR BAKKERS

De CDS van KOMA is een volautomatische rem-rijinstallatie die uw deegproducten onder optimale omstandigheden bewaart en gecontroleerd laat rijzen. Dit systeem is ideaal voor bakkers en industriële producenten die hun productieproces willen stroomlijnen zonder concessies te doen aan kwaliteit.

Efficiënt vriezen en gecontroleerd rijzen

Een cruciaal aspect van deegconditionering is het snel invriezen van verse producten, om smaak, textuur en kwaliteit te behouden tot aan het rijsp proces. De KOMA CDS-installatie maakt het mogelijk om het rijsp proces tot wel drie dagen te onderbreken. Met nauwkeurige regeling van koude en warmte wordt de deegkwaliteit optimaal behouden.

Bakkers stellen eenvoudig het ideale klimaat in, inclusief luchtvochtigheid en exacte timing voor het bakproces. En de CDS weet precies wanneer warmte en vocht moeten worden toegevoegd, zodat de producten in perfecte conditie zijn zodra de installatie wordt geopend. Zo bepaalt u zelf op welk moment uw product klaar moet zijn voor verdere verwerking. Of u nu werkt volgens een logistiek, bak- of retailschema: met de CDS slow proofer maximaliseert u uw productiepotentieel en brengt u het versmoment zo dicht mogelijk bij het eetmoment.

UW VOORDELEN:

- **Geoptimaliseerd productieproces:** Verschuif uw nachtelijke deegverwerking naar efficiëntere, personeelsvriendelijke uren. En maak economischer gebruik van uw overcapaciteit.
- **Optimale en constante deegkwaliteit:** Het nauwkeurige deegconditioneringssysteem biedt volledige controle over temperatuur, vochtigheid en luchtcirculatie, zodat u uw deegproducten kunt conditioneren zonder verlies van kwaliteit.
- **Hygiëne & gebruiksgemak:** De CDS is eenvoudig te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.



DE CDS BIEDT VOLLEDIGE CONTROLE
OVER HET RIJSPROCES – VAN RIJSSTOP
TOT NARIJS, MET EEN GECONTROLEERDE
SLOW RECOVERY ALS TUSSENFASE

SPECIFICATIES

KOMA CDS INSTALLATIE

Temperatuurbereik	-20°C tot +35°C (max. 48 uur aaneengesloten vriesbewaren)
Trolleys	1 tot zoveel u wenst (onbeperkt)
Opslagtijd	tot 3 dagen
Interieur	Rvs uitgerust met wagengeleiding en wandbescherming op de vrije wanden
Exterieur	Wit gelakt (optioneel rvs linnen) met 300 mm rvs stootrand, zonder wandbescherming
PU isolatie	100 mm
K-waarde	0.25
Vloer	Geïsoleerde 37 mm PS50SE-vloer (optioneel 40 of 100 mm), met 3 mm rvs-kuipvloer geïntegreerd in zijpaneel met een 90° hoek
Deur	KOMA hebel draaideur, 900/1200/1480/1780/2000x2000 mm, met 1 venster (200x1000 mm) per deur en een dubbele stootbeugel. Optioneel met magneetsluiting
Actieve ontdooing	Nee
Verlichting	LED TL
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	Hangend, rvs
Bevochtiging	Ja
Hygiënische KAM lamp	Optioneel
Oprit	Optioneel
Controle systeem	KOMA K-Control

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- Eenvoudige bediening voor optimale rijzing dankzij **actieve waterverdampingstechniek** voor nauwkeurige en automatische luchtvochtigheidsregeling.
- **Automatische afstemming** op de gewenste baktijd.
- **Slimme luchtcirculatie** voor een gelijkmatig en gecontroleerd rijsp proces.
- **Breder temperatuurbereik tot max. +35°C** voor volledige narijs tot een volume dat direct klaar is voor afbakken.



Scan de QR-code en ontdek zelf de iconische CDS!



KOMA

Energieweg 2
6045 JE Roermond
Nederland

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

