



# COOLBAKE

## IMMER FRISCHES BROT, MAXIMALE FLEXIBILITÄT OPTIMIEREN SIE IHREN BACKPROZESS

Mit der innovativen Coolbake-Anlage von KOMA haben Sie als Bäcker die volle Kontrolle über Ihren Vorrat und die Frische Ihrer Backwaren. Backen Sie Ihr Brot teilweise vor, lagern Sie es unter optimalen Bedingungen und backen Sie es genau dann frisch fertig, wenn der Kunde es wünscht!

### Weniger Ausschuss, mehr Flexibilität

Die Coolbake-Anlage ermöglicht es Ihnen vorgebackenes Brot unter perfekten Bedingungen zu lagern, sodass Sie es jederzeit fertigbacken können – genau dann, wenn der Kunde es verlangt. Das bedeutet, dass Sie stets frisches Brot anbieten können, ohne Verschwendungen oder leere Regale. Ideal für Bäcker, die nach einer Pull-Strategie arbeiten.



### Wie funktioniert die KOMA Coolbake?

Die Coolbake funktioniert überraschend einfach: Sie backen Ihr Brot teilweise vor und lagern es in der Coolbake-Anlage unter optimalen Bedingungen. Sobald Ihr Vorrat zur Neige geht, können Sie das Brot jederzeit fertigbacken. So können Sie den ganzen Tag über frisches Brot anbieten – das steigert nicht nur Ihren Umsatz, sondern auch die Kundenzufriedenheit!

### IHRE VORTEILE

- **Mehr Effizienz:** Produzieren Sie tagsüber größere Mengen und sparen Sie Nachtzuschläge.
- **Weniger Lebensmittelverschwendungen:** Backen Sie nur, was tatsächlich benötigt wird.
- **Höhere Gewinnmargen:** Längere Haltbarkeit und weniger Ausschuss senken Ihre Kosten.
- **Konstante Qualität:** Geschmack, Textur und Struktur bleiben erhalten – Ihre Kunden erhalten immer frisches Brot.



## DIE COOLBAKE IST DIE IDEALE LÖSUNG ZUR LAGERUNG VON VORGEBACKENEM BROT

### TECHNISCHE DATEN KOMA COOLBAKE ANLAGE

Luftfeuchtigkeit	bis zu 95%
Temperaturbereich	+2°C bis +8°C
Wagenkapazität	> 2
Lagerzeit	< 2 Wochen
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Edelstahl/weiß beschichteter Stahl
PU-Isolierung	80 mm
K-Wert	0,25
Boden	Standard 40 mm
Decke	Abgehängte Decke, Edelstahl
Tür	KOMA Hebel-Drehtür / Magnet Türe, 900x2000 mm
Aktive Abtauung	Standardmäßig enthalten
Beleuchtung	LED
Spannung	230 & 400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Hängend, Edelstahl
Befeuchtung	Ja, aktiv
Hygienische KAM-Lampe	Ja (standardmäßig)
Steuerungssystem	KOMA K-Control (Touchscreen)

#### LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

Die Coolbake geht über standard-Kühlzellen hinaus und bietet volle Kontrolle über das Klima:

- **Der Edelstahl-Verdampfer** ist beständig gegen die Ansammlung von Salz und Säuren.
- **Niederdruck-befeuchtung** für Verbesserte Produktqualität bei bis zu 52% Energieeinsparung.
- **Edelstahl-Innenwände** für eine hygienische Umgebung.
- **KAM-Lampe** verhindert Schimmelbildung und hält den Lagerraum sauber.



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



#### KOMA

Energieweg 2  
6045 JE Roermond  
Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00  
info@koma.com  
www.koma.com

