



# COOLBAKE

## PAN SIEMPRE FRESCO, MÁXIMA FLEXIBILIDAD OPTIMIZA TU PROCESO DE HORNEADO

Con la innovadora instalación Coolbake de KOMA, como panadero tienes un control total sobre tu stock y la frescura. Hornea tu pan, consérvalo en condiciones óptimas y termina la cocción en cualquier momento, exactamente cuando el cliente lo solicita.

### **Menos desperdicio, más flexibilidad**

El Coolbake te permite almacenar pan (pre)horneado en condiciones perfectas, para poder finalizar el horneado en cualquier momento, cuando el cliente lo pida. Esto significa que siempre dispones de pan fresco, sin desperdicio y sin estanterías vacías. Ideal para panaderías que trabajan con una estrategia pull (bajo demanda).



### **¿Cómo funciona el KOMA Coolbake?**

El Coolbake es sorprendentemente fácil de usar. Horneas el pan y luego lo colocas en el Coolbake, donde se almacena en condiciones óptimas. A medida que el stock disminuye, puedes terminar de hornearlo cuando sea necesario.

Esto te permite ofrecer pan fresco durante todo el día, lo que no solo incrementa las ventas, sino que también mejora la satisfacción del cliente.

### **SUS VENTAJAS:**

- **Mayor eficiencia:** Produce mayores cantidades durante el día y reduce los costes del trabajo nocturno.
- **Menos desperdicio:** Hornea solo lo que se necesita, minimizando mermas.
- **Mayores márgenes de beneficio:** Una vida útil más larga y menos desperdicio reducen los costes.
- **Calidad constante:** Conserva el sabor, la textura y la estructura: tus clientes siempre reciben pan fresco.



## EL COOLBAKE ES IDEAL PARA EL ALMACENAMIENTO DE PAN HORNEADO

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS KOMA INSTALACIÓN COOLBAKE

<b>Humedad</b>	Hasta el 95%
<b>Rango de temperatura</b>	+2°C a +8°C
<b>Carros</b>	> 2
<b>Tiempo de almacenamiento</b>	< 2 semanas
<b>Interior</b>	Acero inoxidable
<b>Exterior</b>	Acero inoxidable / acero pintado en blanco
<b>Aislamiento de PU</b>	80 mm
<b>Valor K</b>	0,25
<b>Suelo</b>	Estándar 40 mm
<b>Techo</b>	Techo rebajado, acero inoxidable
<b>Puerta</b>	Puerta batiente KOMA / puerta magnética, 900x2000 mm
<b>Desescarche activo</b>	Incluido de serie
<b>Iluminación</b>	LED
<b>Voltaje</b>	230 & 400 V - Trifásico
<b>Frecuencia</b>	50 & 60 Hz
<b>Compresor y condensador internos</b>	No
<b>Evaporador</b>	Suspendido, acero inoxidable
<b>Humidificación</b>	Sí, activa
<b>Lámpara higiénica KAM</b>	Sí (de serie)
<b>Sistema de control</b>	KOMA K-Control

#### TECNOLOGÍA AVANZADA

El Coolbake va más allá del almacenamiento frigorífico estándar y ofrece un control climático completo:

- **El evaporador de acero inoxidable** es duradero y resistente a la acumulación de sales y ácidos.
- **Humidificador activo** que garantiza una humedad estable y óptima.
- **Paredes interiores de acero inoxidable** para un entorno higiénico.
- **Lámpara KAM** que previene la formación de moho y mantiene limpia la cámara de almacenamiento.



¡Escaneé el código QR y descubra por sí mismo el icónico Coolbake!



**KOMA SPAIN**

C/MOTORS, 149 NAVE 5

08038 BARCELONA

ESPAÑA

T +34 932 23 29 00

info@koma-spain.es

www.koma-spain.es

