

COOLBAKE

ALTIID VERS BROOD, MAXIMALE FLEXIBILITEIT OPTIMALISEER UW BAKPROCES

Met de innovatieve Coolbake-installatie van KOMA heeft u als bakker volledige controle over uw voorraad en versheid. Bak uw brood af, bewaar het onder optimale omstandigheden en bak het op elk gewenst moment vers af – precies wanneer de klant het vraagt!

Minder derving, meer flexibiliteit

De Coolbake stelt u in staat om afgebakken brood onder perfecte condities te bewaren, zodat u het op ieder gewenst moment kunt afbakken. Dit betekent dat u altijd vers brood beschikbaar heeft, zonder verspilling en zonder lege schappen. Ideaal voor bakkers die volgens een pull-strategie werken.

Hoe werkt de KOMA Coolbake?

De Coolbake werkt verrassend eenvoudig. U bakt uw brood af en plaatst het vervolgens in de Coolbake, waar het onder optimale omstandigheden wordt opgeslagen. Zodra uw voorraad bijna is uitverkocht, kunt u het brood op ieder gewenst moment afbakken. Zo kunt u de hele dag door vers brood aanbieden. Dit verhoogt niet alleen uw omzet, maar ook de klanttevredenheid!



UW VOORDELEN:

- **Meer efficiëntie:** Bak grotere volumes vooraf en bewaar afgebakken brood onder optimale condities.
- **Minder derving:** Bewaar afgebakken brood en bak alleen af wat u verkoopt. Zo voorkomt u verspilling en onnodige herproductie.
- **Hogere winstmarges:** Slimmer afbakken, langere bewaartijd en minder derving zorgen voor lagere kosten en betere marges.
- **Altijd vers brood:** Afgebakken brood kan op elk moment vers worden afgebakken. Zo heeft u altijd vers brood beschikbaar, zonder het volledige product opnieuw te moeten maken.



DE COOLBAKE IS UITERST GESCHIKT VOOR HET BEWAREN VAN AFGEBAKKEN BROOD

SPECIFICATIES

KOMA COOLBAKE INSTALLATIE

Luchtvochtigheid	tot 95%
Temperatuurbereik	+2°C tot +8°C
Trolleys	> 2
Opslagtijd	< 2 weken
Interieur	rvs
Exterieur	rvs/wit gecoat staal
PU isolatie (mm)	80 mm
K-waarde	0,25
Vloer	Standaard 40 mm
Plafond	Verlaagd plafond, rvs
Deur	KOMA hebel draaideur / magneetdeur 900x2000 mm
Actieve ontdooing	Standaard inbegrepen
Verlichting	LED
Voltage	230 & 400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	Hangend, rvs
Bevochtiging	Ja, actief
Hygiënische KAM lamp	Ja (standaard)
Controle systeem	KOMA K-Control (touchscreen)

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

De Coolbake gaat verder dan standaard koelcellen en biedt volledige controle over het klimaat:

- De **rvs-verdamper** is duurzaam en bestand tegen de ophoping van zouten en zuren.
- **Actieve luchtbevochtiger** voor een stabiele en optimale luchtvochtigheid.
- **Rvs binnenwanden** voor een hygiënische omgeving.
- **KAM-lamp** voorkomt schimmelvorming en houdt de opslagruimte schoon.



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



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

