



GR CHAMBRE DE POUSSE

PÂTE LEVÉE AVEC PRÉCISION POUR UNE QUALITÉ CONSTANTE INSTALLATION DE FERMENTATION PROFESSIONNELLE

La KOMA GR offre un environnement contrôlé dans lequel chaque produit de pâte peut lever de manière optimale jusqu'à atteindre son volume final, prêt à être cuit. Grâce à un contrôle climatique intelligent, une humidité constante et un refroidissement optionnel, la GR s'intègre parfaitement aux processus modernes de boulangerie – que ce soit comme chambre de pousse autonome ou en combinaison avec les systèmes KOMA Recovery®.

Pousse contrôlée pour un volume de cuisson parfait

La KOMA GR est une chambre de pousse spécialisée, conçue pour permettre aux produits de pâte de lever dans un environnement stable jusqu'à atteindre un volume idéal pour la cuisson.

Elle est équipée d'un humidificateur, d'un plafond abaissé et de parois à pression qui créent un climat homogène pour des résultats de pousse optimaux.

La GR est spécifiquement développée pour cette étape finale et se concentre uniquement sur l'obtention de la condition idéale de la pâte – elle n'est donc pas destinée au stockage ni à la congélation. C'est pourquoi elle n'est pas équipée d'évaporateur, de compresseur ni de condenseur, et ne peut pas atteindre des températures négatives.

VOS AVANTAGES :

- Pousse constante et contrôlée :** Un système de conditionnement précis assure un climat stable avec une régulation exacte de la température et de l'humidité.
- Pâte prête à cuire :** Les produits atteignent le volume exact nécessaire pour des résultats uniformes.
- Intégration complète avec les systèmes Recovery® :** La GR se connecte parfaitement aux unités KOMA RDV-REC et UVR-REC, permettant la pousse immédiatement après la décongélation ou le slow proofing.
- Conception hygiénique et conviviale :** Facile à nettoyer et entièrement conforme aux normes HACCP.



LE GR EST IDÉAL COMME ÉTAPE DE FERMENTATION FINALE IMMÉDIATEMENT AVANT LE PROCESSUS DE CUISSON

SPECIFICATIES

KOMA GR INSTALLATIE

Plage de température	de +30°C à +40°C (optionnellement jusqu'à +5°C avec refroidissement complémentaire)
Chariots	de 1 à un nombre illimité
Intérieur	Inox équipé de guides pour chariots et de protections murales sur les parois libres
Extérieur	Laqué blanc (option inox finition lin) avec butée en inox de 300 mm, sans protection murale
Isolation PU	80 mm
Valeur K	0,25
Sol	Sol isolé PS50SE de 38 mm (option 40/80mm) avec cuve inox 3 mm intégrée latéralement à 45°
Porte	Porte battante KOMA, 900/1200/1480/1780 /2000x2000 mm, avec fenêtre (200x1000 mm) par porte et double pare-chocs. Fermeture magnétique en option
Éclairage	LED TL
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur et condenseur internes	Non
Évaporateur	Non, (optionnel avec refroidissement complémentaire)
Humidification	Oui
Lampe hygiénique KAM	En option
Rampe	En option
Système de contrôle	KOMA K-Control (écran tactile)

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- Utilisation facile pour une fermentation optimale, grâce à la **technologie d'évaporation active** pour un contrôle automatique et précis de l'humidité.
- **Réglage automatique** basé sur l'heure de cuisson souhaitée.
- **Circulation intelligente de l'air** pour un processus de fermentation uniforme et contrôlé.
- **Plage de température étendue jusqu'à +40°C**, permettant une fermentation finale complète et immédiatement prête pour la cuisson.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

