



# GR PROOFER

## IMPASTO LIEVITATO CON PRECISIONE PER UNA QUALITÀ COSTANTE CELLA DI LIEVITAZIONE

La KOMA GR offre un ambiente controllato in cui ogni prodotto di pasta può lievitare in modo ottimale fino a raggiungere il volume finale pronto per la cottura. Grazie al controllo climatico intelligente, all'umidità costante e al raffreddamento opzionale, la GR si integra perfettamente nei moderni processi di panificazione – sia come cella di lievitazione autonoma che in combinazione con i sistemi KOMA Recovery®.

### Lievitazione controllata per un volume di cottura perfetto

La KOMA GR è una cella di lievitazione specializzata, progettata per consentire ai prodotti di pasta di lievitare in un ambiente controllato fino a raggiungere un volume ottimale per la cottura.

È dotata di umidificatore, soffitto ribassato e pareti a pressione che creano un clima stabile per risultati di lievitazione ottimali.

La GR è sviluppata appositamente per questa fase finale ed è interamente dedicata al raggiungimento della condizione ideale dell'impasto, non per la conservazione o il congelamento. Per questo motivo non dispone di evaporatore, compressore o condensatore e non può raggiungere temperature sotto lo zero.

### I VOSTRI VANTAGGI:

- **Lievitazione costante e controllata:** Un sistema di condizionamento dell'impasto garantisce un clima stabile con regolazione accurata di temperatura e umidità, assicurando una qualità costante.
- **Impasto pronto per la cottura:** I prodotti raggiungono il volume esatto necessario per risultati uniformi.
- **Integrazione completa con i sistemi Recovery®:** La GR si collega perfettamente alle unità KOMA RDV-REC e UVR-REC, permettendo la continuazione della lievitazione subito dopo lo scongelamento o lo slow proofing.
- **Design igienico e facile da usare:** Semplice da pulire e pienamente conforme agli standard HACCP.



**IL GR È IDEALE COME FASE DI  
LIEVITAZIONE FINALE IMMEDIATAMENTE  
PRIMA DEL PROCESSO DI COTTURA**

## **TECNOLOGIA AVANZATA**

### **INSTALLAZIONE GR KOMA**

<b>Intervallo di temperatura</b>	da +30°C a +40°C, opzionalmente fino a +5°C con raffreddamento supplementare
<b>Carrelli</b>	da 1 a un numero illimitato
<b>Interno</b>	Acciaio inox dotato di guida per carrelli e protezione murale sulle pareti libere
<b>Esterno</b>	Verniciato bianco (opzionale in acciaio inox lino) con battitacco in acciaio inox da 300 mm, senza protezione murale
<b>Isolamento in PU</b>	80 mm
<b>Valore K</b>	0,25
<b>Pavimento</b>	Pavimento isolato PS50SE da 38 mm (opzionale 40 / 80 mm), con vasca in acciaio inox da 3 mm integrata lateralmente a 45°
<b>Porta</b>	Porta a battente KOMA, 900/1200/1480/1780/2000x2000 mm, con finestra (200x1000 mm) per porta e doppio paraurti. Chiusura magnetica opzionale.
<b>Illuminazione</b>	LED TL
<b>Tensione</b>	400 V - 3 PH
<b>Frequenza</b>	50 & 60 Hz
<b>Compressore e condensatore interni</b>	No
<b>Evaporatore</b>	No (opzionale con raffreddamento supplementare)
<b>Umidificazione</b>	Sì
<b>Lampada igienica KAM</b>	Opzionale
<b>Rampa</b>	Opzionale
<b>Sistema di controllo</b>	KOMA K-Control (touch screen)

#### **TECNOLOGIA AVANZATA**

- Facile da usare per una lievitazione ottimale, grazie alla **tecnologia di evaporazione attiva** per il controllo automatico dell'umidità.
- **Regolazione automatica basata** sull'orario di cottura desiderato.
- **Circolazione dell'aria intelligente** per una lievitazione uniforme e controllata.
- **Ampio intervallo di temperatura fino a +40°C**, che consente una lievitazione completa pronta direttamente per la cottura.



**KOMA Italia**

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

