



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

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

