

A photograph of a long row of stainless steel fermentation chambers (GR) in a professional kitchen. The chambers have vertical viewing windows and handles. In the background, there are metal racks on wheels.

GR GÄRRaum

PRÄZISE GEGÄRTER TEIG FÜR PERFEKTE BACKERGEBNISSE PROFESSIONELLER GÄRSCHRANK

Der KOMA GR bietet eine kontrollierte Umgebung, in der jedes Teigprodukt optimal zum backfertigen Volumen aufgehen kann. Dank intelligenter Klimasteuerung, konstanter Luftfeuchtigkeit und optionaler Gegenkühlung lässt sich die GR-Anlage nahtlos in moderne Bäckereiprozesse integrieren. Entweder als eigenständige Gärkammer oder in Kombination mit den KOMA Recovery®-Systemen.

Kontrollierte Endgare für optimales Backvolumen

Der KOMA GR ist ein spezialisierter Gärschrank, der darauf ausgelegt ist, Teigprodukte unter kontrollierten Bedingungen bis zum idealen Backvolumen aufgehen zu lassen. Die Anlage ist standardmäßig mit einem Befeuchter, abgesenkter Decke und Druckwänden ausgestattet, die ein stabiles und teigfreundliches Klima schaffen. Damit ist der GR besonders für die letzte Gärstufe direkt vor dem Backen geeignet.

Der GR ist speziell für diese Endgare entwickelt worden und konzentriert sich vollständig auf die Teigkonditionierung, nicht auf Lagerung oder Tiefkühlung. Daher verfügt sie über keinen Verdampfer, Kompressor oder Kondensator und erreicht keine Minusgrade.

IHRE VORTEILE:

- **Konstante und kontrollierte Gärung:** Präzise Klimaregulierung sorgt für ein stabiles Umfeld mit exakter Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit – für gleichbleibende Produktqualität.
- **Backfertiger Teig:** Teigstücke erreichen genau das Volumen, das für einheitliche Backergebnisse benötigt wird.
- **Nahtlose Integration mit Recovery®-Systemen:** Die GR lässt sich problemlos mit KOMA RDV-REC und UVR-REC kombinieren, sodass der Gärprozess direkt nach dem Auftauen oder Langzeitgären fortgesetzt werden kann.
- **Hygienisches & benutzerfreundlichkeit:** Einfach zu reinigen und vollständig HACCP-konform.



DER GR IST IDEAL GEEIGNET ALS LETZTE GÄRSTUFE DIREKT VOR DEM BACKPROZESS

TECHNISCHE DATEN

KOMA GR INSTALLATION

Temperaturbereich	+30 °C bis +40 °C, optional bis +5 °C mit Gegenkühlung
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Ausführung Innen	Edelstahl mit Wagenführung und Wandschutz auf den freien Wänden
Ausführung Außen	Weiß lackiert (optional Edelstahl Leinenstruktur) mit 300 mm Edelstahl-Stoßleiste, ohne Wandschutz
PU-Isolierung	80 mm
K-Wert	0,25
Boden	Isolierter 38 mm PS50SE-Boden (optional 40 oder 80 mm), mit 3 mm Edelstahl-Wanneneinlage, integriert im Seitenpaneel mit 90°-Winkel
Tür	KOMA-Hebel-Drehtür, 900/1200/1480/1780/2000x2000 mm, mit einem Fenster (200x1000 mm) pro Tür und doppeltem Stoßschutz. Optional mit Magnetverschluss
Beleuchtung	LED TL
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Verdampfer	Nein (optional mit Gegenkühlung)
Befeuchtung	Ja
Hygienische KAM-Lampe	Optional
Rampe	Optional
Steuerungssystem	KOMA K-Control (Touchscreen)

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- Einfache Bedienung für optimale Gärung dank **aktiver Wasser- verdampfungstechnik** zur präzisen und automatischen Luftfeuchtigkeitsregelung.
- **Automatische Anpassung** an die gewünschte Backzeit.
- **Intelligente Luftzirkulation** für einen gleichmäßigen und kontrollierten Gärprozess.
- **Größerer Temperaturbereich bis max. +40 °C** für eine vollständige Nachgärung bis zum backfertigen Volumen.



KOMA

Energieweg 2
6045 JE Roermond
Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00
info@koma.com
www.koma.com

