



GR PROOFER

CONSTRUCCIÓN DE VOLUMEN PARA RESULTADOS DE HORNEADO PERFECTOS INSTALACIÓN PROFESIONAL DE FERMENTACIÓN FINAL

Para obtener productos de masa perfectamente fermentados, la precisión es esencial. El KOMA GR ofrece un entorno controlado en el que cada pieza de masa puede fermentar de manera óptima hasta alcanzar el volumen deseado, lista para hornear directamente. Gracias al control climático inteligente, la humedad constante y la refrigeración opcional, el GR se integra perfectamente en los procesos modernos de panadería: como proofer independiente o en combinación con los sistemas KOMA Recovery®.

Fermentación final controlada para un volumen de horneado perfecto

El KOMA GR es un proofer especializado, diseñado para permitir que los productos de masa fermenten de forma controlada hasta alcanzar un volumen completamente apto para hornear. La instalación está equipada de serie con un humidificador, un techo rebajado y paneles de presión, creando un clima estable para obtener resultados de fermentación óptimos. Esto convierte al GR en la solución ideal para la última fase de fermentación antes del proceso de horneado.

El GR está diseñado exclusivamente para la fase final de fermentación, centrado totalmente en la condición óptima de la masa, no para almacenamiento ni congelación. Por ello, el GR no dispone de evaporador, compresor ni condensador y no alcanza temperaturas negativas.

SUS VENTAJAS:

- **Fermentación constante y controlada:** El sistema preciso de acondicionamiento de la masa ofrece siempre un clima estable con control exacto de temperatura y humedad, permitiendo acondicionar sus productos sin pérdida de calidad.
- **Listo para hornear directamente:** Los productos alcanzan exactamente el volumen adecuado para un resultado de horneado consistente.
- **Integración total con sistemas Recovery®:** El GR se conecta perfectamente con los sistemas KOMA RDV-REC y UVR-REC, permitiendo continuar la fermentación directamente después de la descongelación o slow proofing.
- **Higiene y facilidad de uso:** El GR es fácil de limpiar y cumple con las normas HACCP.



**EL GR ES ESPECIALMENTE ADECUADO
COMO FASE FINAL DE FERMENTACIÓN
JUSTO ANTES DEL HORNEADO**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS KOMA INSTALACIÓN GR

Rango de temperatura	+30 °C a +40 °C, opcionalmente hasta +5 °C con enfriamiento adicional
Carros	1 hasta tantos como se desee (sin límite)
Interior	Acero inoxidable con guías para carros y protección en paredes libres
Exterior	Acero pintado en blanco (opcional acero inoxidable texturizado) con zócalo de acero inoxidable de 300 mm, sin protección de pared
Aislamiento de PU	80 mm
Valor K	0,25
Suelo	Piso aislado de 38 mm PS50SE (opcional 40 o 80 mm, con bandeja de acero inoxidable de 3 mm integrada en el panel lateral con ángulo de 45°)
Puerta	Puerta batiente de KOMA (900/1200/1480/1780/2000x2000 mm), con 1 ventana (200x1000 mm) por puerta y doble protector interior. Cierre magnético opcional
Iluminación	LED TL
Voltaje	400 V - Trifásico
Frecuencia	50 & 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Evaporador	No, opcionalmente con enfriamiento adicional
Humidificación	Sí
Lámpara higiénica KAM	Opcional
Oprit	Opcional
Sistema de control	KOMA K-Control (pantalla táctil)

ECNOLOGÍA AVANZADA

- Manejo sencillo para una fermentación óptima, gracias a la **técnica activa de evaporación** de agua para un control automático y preciso de la humedad.
- **Ajuste automático** según el momento deseado de horneado.
- **Circulación de aire inteligente** para una fermentación homogénea y controlada.
- **Rango de temperatura de hasta +40°C** lo que permite una fermentación final completa hasta un volumen inmediatamente listo para el horneado.



KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5

08038 BARCELONA

ESPAÑA

T +34 932 23 29 00

info@koma-spain.es

www.koma-spain.es

