



# COOLBAKE

## DU PAIN TOUJOURS FRAIS, UNE FLEXIBILITÉ MAXIMALE OPTIMISEZ VOTRE PROCESSUS DE BOULANGERIE

Avec l'installation innovante Coolbake de KOMA, vous avez un contrôle total sur vos stocks et la fraîcheur de vos produits. Faites cuire votre pain, conservez-le dans des conditions optimales et terminez la cuisson à tout moment.

### Moins de gaspillage, plus de flexibilité

Le Coolbake vous permet de conserver du pain (pré)cuit dans des conditions idéales, afin de finaliser sa cuisson à tout moment, selon la demande du client. Cela signifie que vous avez toujours du pain frais disponible, sans gaspillage ni rayons vides.

### Comment fonctionne le Coolbake de KOMA ?

Le Coolbake est d'une simplicité étonnante à utiliser. Vous précuisez votre pain, puis vous le placez dans le Coolbake, où il est conservé dans des conditions optimales. Lorsque vos stocks sont bas, vous pouvez terminer la cuisson à tout moment. Vous pouvez ainsi proposer du pain frais toute la journée. Cela permet non seulement d'augmenter les ventes, mais aussi d'améliorer la satisfaction client !



### VOS AVANTAGES :

- Plus d'efficacité :** Produisez de plus grandes quantités pendant la journée et économisez sur les coûts des équipes de nuit.
- Moins de gaspillage :** Ne cuisez que ce qui est nécessaire, en réduisant les pertes.
- Marges bénéficiaires plus élevées :** Une durée de conservation prolongée et moins de pertes entraînent des coûts réduits.
- Qualité constante :** Préservation du goût, de la texture et de la structure – vos clients bénéficient toujours d'un pain frais.



# LE COOLBAKE EST PARFAITEMENT ADAPTÉ À LA CONSERVATION DU PAIN PRECUIT

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES INSTALLATION COOLBAKE KOMA

<b>Humidité</b>	Jusqu'à 95 %
<b>Plage de température</b>	de +2°C à +8°C
<b>Chariots</b>	> 2
<b>Durée de stockage</b>	< 2 semaines
<b>Intérieur</b>	Acier inoxydable
<b>Extérieur</b>	Acier inoxydable / acier peint blanc
<b>Isolation PU</b>	80 mm
<b>Valeur K</b>	0,25
<b>Sol</b>	Standard 40 mm
<b>Plafond</b>	En acier inoxydable
<b>Porte</b>	Porte à charnière KOMA / porte magnétique, 900x2000 mm
<b>Dégivrage actif</b>	Inclus de série
<b>Éclairage</b>	LED
<b>Tension</b>	230 & 400 V - 3 PH
<b>Fréquence</b>	50 & 60 Hz
<b>Comresseur &amp; condenseur internes</b>	Non
<b>Évaporateur</b>	Suspendu, en acier inoxydable
<b>Humidification</b>	Oui, active
<b>Lampe hygiénique KAM</b>	Oui (standard)
<b>Système de contrôle</b>	KOMA K-Control

### TECHNOLOGIE AVANCÉE

Le Coolbake va au-delà du simple stockage frigorifique et offre un contrôle total du climat :

- **L'évaporateur en acier inoxydable** offre une grande durabilité et une excellente résistance à l'accumulation de sels et d'acides.
- **L'humidificateur actif** garantit une humidité stable et optimale.
- **Parois intérieures en acier inoxydable** pour un environnement sain.
- **La lampe KAM** prévient la formation de moisissures et garde l'espace de stockage propre.



### KOMA France

Zone Industrielle B CS

T +44 (0) 1491 877 594

10449-59474 Seclin Cedex

info@koma.com

France

www.koma.com

