



COOLBAKE

PANE SEMPRE FRESCO, MASSIMA FLESSIBILITÀ OTTIMIZZA IL TUO PROCESSO DI PANIFICAZIONE

Con l'innovativo impianto Coolbake di KOMA, il panificatore ha il pieno controllo sulle scorte e sulla freschezza. Cuoci il pane, conservalo in condizioni ottimali e completane la cottura in qualsiasi momento – esattamente quando lo richiede il cliente!

Meno sprechi, più flessibilità

Il Coolbake consente di conservare il pane (pre)cotto in condizioni perfette, per completarne la cottura in qualsiasi momento, quando lo richiede il cliente. Questo significa avere sempre pane fresco disponibile, senza sprechi e senza scaffali vuoti. Ideale per i panificatori che operano con una strategia pull.

Come funziona il Coolbake di KOMA?

Il Coolbake è sorprendentemente facile da usare. Cuoci il pane e poi lo riponi nel Coolbake, dove viene conservato in condizioni ottimali. Quando le scorte iniziano a esaurirsi, puoi terminare la cottura in qualsiasi momento. Questo ti permette di offrire pane fresco durante tutta la giornata. Non solo aumenta le vendite, ma migliora anche la soddisfazione del cliente!



I TUOI VANTAGGI:

- **Maggiore efficienza:** Produci quantità maggiori durante il giorno e risparmi sui costi del turno notturno.
- **Meno sprechi:** Cuoci solo ciò che serve, riducendo al minimo lo scarto.
- **Margini di profitto più elevati:** Maggiore durata di conservazione e meno sprechi si traducono in costi inferiori.
- **Qualità costante:** Mantiene gusto, consistenza e struttura – i tuoi clienti riceveranno sempre pane fresco.



IL COOLBAKE È IDEALE PER LA CONSERVAZIONE DEL PANE COTTO

SPECIFICHE TECNICHE

IMPIANTO COOLBAKE KOMA

Umidità	Fino al 95%
Intervallo di temperatura	da +2°C a +8°C
Carrelli	> 2
Tempo di conservazione	< 2 settimane
Interno	Acciaio inossidabile
Esterno	Acciaio inox / acciaio verniciato bianco
Isolamento in PU	80 mm
Valore K	0,25
Pavimento	Standard 40 mm
Soffitto	Ribassato, in acciaio inox
Porta	Porta a cerniera KOMA / porta magnetica, 900x2000 mm
Sbrinamento attivo	Incluso di serie
Illuminazione	LED
Tensione	230 & 400 V - 3 PH
Frequenza	50 & 60 Hz
Compressore e condensatore interni	No
Evaporatore	Sospeso, in acciaio inox
Umidificazione	Sì, attiva
Lampada igienica KAM	Sì (standard)
Sistema di controllo	KOMA K-Control

TECNOLOGIA AVANZATA

Il Coolbake va oltre la normale refrigerazione e offre un controllo climatico completo:

- **L'evaporatore in acciaio inox** previene l'accumulo di sali e acidi.
- **L'umidificatore attivo** garantisce un'umidità stabile e ottimale.
- **Le pareti interne in acciaio inox** assicurano un ambiente igienico.
- **La lampada KAM** previene la formazione di muffe e mantiene pulita l'area di conservazione.



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

