



COOLBAKE

ALTIJD VERS BROOD, MAXIMALE FLEXIBILITEIT OPTIMALISEER UW BAKPROCES

Met de innovatieve Coolbake-installatie van KOMA heeft u als bakker volledige controle over uw voorraad en versheid. Bak uw brood af, bewaar het onder optimale omstandigheden en bak het op elk gewenst moment vers af – precies wanneer de klant het vraagt!

Minder derving, meer flexibiliteit

De Coolbake stelt u in staat om afgebakken brood onder perfecte condities te bewaren, zodat u het op ieder gewenst moment kunt afbakken. Dit betekent dat u altijd vers brood beschikbaar heeft, zonder verspilling en zonder lege schappen. Ideaal voor bakkers die volgens een pull-strategie werken.

Hoe werkt de KOMA Coolbake?

De Coolbake werkt verrassend eenvoudig. U bakt uw brood af en plaatst het vervolgens in de Coolbake, waar het onder optimale omstandigheden wordt opgeslagen. Zodra uw voorraad bijna is uitverkocht, kunt u het brood op ieder gewenst moment afbakken. Zo kunt u de hele dag door vers brood aanbieden. Dit verhoogt niet alleen uw omzet, maar ook de klanttevredenheid!



UW VOORDELEN:

- **Meer efficiëntie:** Produceer overdag grotere hoeveelheden en bespaar op nachttoeslagen.
- **Minder derving:** U bakt alleen af wat nodig is, waardoor verspilling wordt geminimaliseerd.
- **Hogere winstmarges:** Langere houdbaarheid en minder verspilling zorgen voor lagere kosten.
- **Constance kwaliteit:** Behoud van smaak, textuur en structuur – uw klanten krijgen altijd vers brood.



DE COOLBAKE IS UITERST GESCHIKT VOOR HET BEWAREN VAN AFGEBAKKEN BROOD

SPECIFICATIES

KOMA COOLBAKE INSTALLATIE

Luchtvochtigheid	tot 95%
Temperatuurbereik	+2°C tot +8°C
Trolleys	> 2
Opslagtijd	< 2 weken
Interieur	rvs
Exterieur	rvs/wit gecoat staal
PU insulatie (mm)	80 mm
K-waarde	0.25
Vloer	Standaard 40 mm
Plafond	Verlaagd plafond, rvs
Deur	KOMA hebel draaideur / magneetdeur 900x2000 mm
Actieve ontdooing	Standaard inbegrepen
Verlichting	LED
Voltage	230 & 400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	Hangend, rvs
Bevochtiging	Ja, actief
Hygiënische KAM lamp	Ja (standaard)
Controle systeem	KOMA K-Control

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

De Coolbake gaat verder dan standaard koelcellen en biedt volledige controle over het klimaat:

- **Rvs verdamper** voorkomt ophoping van zout en zuren.
- **Actieve luchtbevochtiger** voor een stabiele en optimale luchtvochtigheid.
- **Rvs binnenwanden** voor een hygiënische omgeving.
- **KAM-lamp** voorkomt schimmelvorming en houdt de opslagruimte schoon.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

