



GR PROOFER

VOLUMEBOUW VOOR PERFECTE BAKRESULTATEN PROFESSIONELE NARIJSINSTALLATIE

Voor perfect gerezen deegproducten is precisie essentieel. De KOMA GR biedt een gecontroleerde omgeving waarin elk deegstuk optimaal kan rijzen tot het gewenste volume, klaar om direct af te bakken. Dankzij slimme klimaatbeheersing, constante luchtvochtigheid en optionele tegenkoeling sluit de GR naadloos aan op moderne bakkerijprocessen – of als zelfstandige proofer, of in combinatie met KOMA Recovery®-systemen.

Gecontroleerde narijs voor perfect bakvolume

De KOMA GR is een gespecialiseerde proofer, ontworpen om deegproducten gecontroleerd te laten rijzen tot een volledig afbakbaar volume. De installatie is standaard uitgerust met een bevochtiger, verlaagd plafond en drukwanden, waardoor een stabiel klimaat wordt gecreëerd voor optimale rijresultaten. Dit maakt de GR bij uitstek geschikt voor het laatste narijsstadium vóór het bakproces.

De GR is specifiek ontwikkeld voor het laatste narijsstadium en richt zich volledig op optimale deegconditie, niet op opslag of invriezen. De GR beschikt dan ook niet over een verdampers, compressor of condensor en bereikt geen negatieve temperaturen.

UW VOORDELEN:

- **Constance en gecontroleerde rijzing:** Het nauwkeurige deegconditioneringssysteem biedt altijd een stabiel klimaat met nauwkeurige regeling van temperatuur en luchtvochtigheid, zodat u uw deegproducten kunt conditioneren zonder verlies van kwaliteit.
- **Klaar voor directe afbakking:** Deegproducten bereiken exact het juiste volume voor een consistent bakresultaat.
- **Volledige integratie met Recovery®-systemen:** De GR sluit naadloos aan op de KOMA RDV-REC en UVR-REC systemen. Zo kan het rijzen direct worden voortgezet na ontdooiing of slow proofing.
- **Hygiëne & gebruiksgemak:** De GR is eenvoudige te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.



DE GR IS BIJ UITSTEK GESCHIKT ALS LAATSTE NARIJSSTADIUM DIRECT VÓÓR HET BAKPROCES

SPECIFICATIES

KOMA GR INSTALLATIE

Temperatuurbereik	+30°C tot +40°C, optioneel tot +5°C met tegenkoeling
Trolleys	1 tot zoveel u wenst (onbeperkt)
Interieur	Rvs uitgerust met wagengeleiding en wandbescherming op de vrije wanden
Exterieur	Wit gelakt (optioneel rvs linnen) met 300 mm rvs stootrand, zonder wandbescherming
PU isolatie	80 mm
K-waarde	0,25
Vloer	Geïsoleerde 38 mm PS50SE-vloer (optioneel 40 of 80 mm), met 3 mm rvs-kuipvloer geïntegreerd in zijpaneel met een 45° hoek
Deur	KOMA hebel draaideur, 900/1200/1480/1780/2000x2000 mm, met 1 venster (200x1000 mm) per deur en een dubbele stootbeugel. Optioneel met magneetsluiting
Verlichting	LED TL
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Interne compressor & condensor	Nee
Verdamper	Nee, optioneel met tegenkoeling
Bevochtiging	Ja
Hygiënische KAM lamp	Optioneel
Oprit	Optioneel
Controle systeem	KOMA K-Control (touchscreen)

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- Eenvoudige bediening voor optimale rijzing dankzij **actieve waterverdampingstechniek** voor nauwkeurige en automatische luchtvochtigheidsregeling.
- **Automatische afstemming** op de gewenste baktijd.
- **Slimme luchtcirculatie** voor een gelijkmatig en gecontroleerd rijsp proces.
- **Temperatuurbereik tot max. +40°C** voor volledige narijs tot een volume dat direct klaar is voor afbakken.



KOMA

Energieweg 2
6045 JE Roermond
Nederland

T +31 (0)475 474 700
info@koma.com
www.koma.com

