



RDV RECOVERY[®]

DAL CONGELATO AL LIEVITATO CONTROLLATO – AL TUO RITMO PIÙ CONTROLLO, PIÙ TOLLERANZA, PIÙ TRANQUILLITÀ

Con la funzione RDV Recovery[®] aggiungi lo slow proofing al tuo RDV. Questa invenzione unica di KOMA aiuta i panettieri a far lievitare i prodotti in modo controllato e al proprio ritmo, costruendo allo stesso tempo una riserva. In questo modo ottieni più controllo e più flessibilità nel determinare il momento della cottura. RDV Recovery[®] non è un'installazione separata, ma una funzione intelligente aggiuntiva sul RDV o UVR.

Recovery[®] nel tuo congelatore RDV

Con la funzione Recovery[®] scongeli e lasci lievitare i prodotti lentamente e in modo controllato – esattamente quando e come preferisci. Così puoi sincronizzare ogni fase dal congelato al pronto per la cottura con la tua pianificazione e i tuoi prodotti.

Con il sistema KOMA K-Control puoi:

- Impostare fino a 10 fasi diverse per programma
- Far salire, scendere o mantenere costante la temperatura in ogni fase
- Regolare con precisione umidità, velocità dell'aria e durata
- Salvare diversi programmi per prodotto (ad es. croissant o pane a lievito madre)
- Pianificare facilmente lunghi processi di fermentazione (10–24 ore)
- Beneficiare di un planner settimanale intelligente per una distribuzione ottimale della produzione

I VOSTRI VANTAGGI:

- **Slow proofing & creazione di riserva:** con RDV-REC aggiungi uno step extra tra conservazione congelata e lievitazione, così hai sempre scorte disponibili e puoi reagire in modo flessibile alla pianificazione di cottura.
- **Flessibilità nei tempi di cottura:** piccoli lotti esattamente quando vuoi – più lavoro diurno, meno lavoro notturno.
- **Clima di conservazione stabile:** grazie alla tecnologia di circolazione dell'aria KOMA, ideale per prodotti delicati (ad es. impasti).
- **Integrazione senza soluzione di continuità nei sistemi di lievitazione automatizzati:** impasti congelati possono essere cotti direttamente o lasciati lievitare fino al volume desiderato in un KOMA CDS o GR, e poi cotti.
- **Igiene:** RDV-REC è facile da pulire e conforme alle norme HACCP.

RECOVERY®: IL PASSO DALLA CONSERVAZIONE CONGELATA ALLO SLOW PROOFING – PER QUALITÀ, TRANQUILLITÀ E CONTROLLO DELLE TUE SCORTE

SPECIFICHE

IMPIANTO KOMA RDV-REC

Intervallo di temperatura	-20°C fino a +20°C
Tempo di conservazione	1-2 settimane
Interno	Acciaio inox (RVS)
Esterno	Acciaio rivestito bianco con fascia protettiva in inox da 300 mm
Isolamento PU	80 mm
Valore K	0.25
Pavimento	Acciaio zincato 3 mm
Porta	Inox, 900x2000 mm, con riscaldamento porta
Distribuzione dell'aria	Tecnologia avanzata di canalizzazione KOMA
Illuminazione	TL LED (integrata nel soffitto ribassato)
Voltaggio	400 V - 3 PH
Frequenza	50 & 60 Hz
Compressore & condensatore interno	No
Bevochtiging	Sì
Allarme di sicurezza	Incluso di serie da 20 m ² in su
Sistema di controllo	KOMA K-Control (touchscreen)

TECNOLOGIA AVANZATA

- **Circolazione dell'aria ritardata:** grazie al soffitto ribassato e alle pareti di pressione lunghe, viene creato un clima di conservazione estremamente stabile che evita l'essiccazione.
- Il movimento controllato dell'aria riduce il carico sul sistema di raffreddamento, con conseguente **minor consumo energetico ed efficienza maggiore.**
- **Comando semplice** tramite touchscreen K-Control, con **velocità della ventilazione regolabile.**



KOMA Italia

Via Zamenhof 110

36100 Vicenza

Italia

T +39 0444 913110

info@koma-italy.com

www.koma.it

