

A photograph of a professional bakery storage room. Several metal rolling racks are filled with trays of bread, including round loaves and rolls. The room has a clean, industrial look with stainless steel walls and a tiled ceiling.

RDV RECOVERY®

DE LA CONSERVATION SURGELÉE AU SLOW PROOFING – À VOTRE RYTHME PLUS DE CONTRÔLE, PLUS DE TOLÉRANCE, PLUS DE SÉRÉNITÉ

Avec la fonction RDV Recovery®, vous ajoutez le slow proofing à votre RDV. Cette invention unique de KOMA aide les boulangers à faire lever leurs produits de manière contrôlée et à leur propre rythme, tout en constituant une réserve. Vous gagnez ainsi en contrôle et en flexibilité pour déterminer le moment de la cuisson. RDV Recovery® n'est pas une installation séparée, mais une fonction intelligente supplémentaire sur le RDV ou UVR.

Recovery® dans votre congélateur RDV

Avec la fonction Recovery®, vous décongelez et laissez lever les produits lentement et de manière contrôlée – exactement quand et comme vous le souhaitez. Ainsi, vous synchronisez chaque étape du surgelé au prêt-à-cuire avec votre planification et vos produits.

Avec le système KOMA K-Control vous pouvez :

- Programmer jusqu'à 10 phases différentes par programme
- Faire monter, descendre ou maintenir constante la température à chaque phase
- Régler précisément l'humidité, la vitesse de l'air et la durée
- Sauvegarder différents programmes par produit (ex. croissants, pain au levain)
- Planifier facilement de longs processus de fermentation (10–24 heures)
- Bénéficier d'un planificateur hebdomadaire intelligent pour une répartition optimale de la production

VOS AVANTAGES :

- **Slow proofing & constitution de réserve :** avec le RDV-REC, vous créez une étape supplémentaire entre le stockage surgelé et la levée, afin d'avoir toujours du stock et de pouvoir réagir avec flexibilité à la planification de cuisson.
- **Moments de cuisson flexibles :** petits lots exactement quand vous le souhaitez – plus de travail de jour, moins de travail de nuit.
- **Climat de stockage stable :** grâce à la technologie de circulation d'air de KOMA, idéal pour les produits sensibles (par ex. pâtes).
- **Intégration sans faille aux systèmes de fermentation automatique :** pâte surgelée pouvant être cuite directement ou laissée à lever de façon contrôlée jusqu'au volume souhaité dans un KOMA CDS ou GR, puis cuite.
- **Hygiène :** le RDV-REC est facile à nettoyer et conforme aux normes HACCP.



RECOVERY® : LE PASSAGE DU STOCKAGE SURGELÉ AU SLOW PROOFING – POUR LA QUALITÉ, LA SÉRÉNITÉ ET LA MAÎTRISE DE VOS STOCKS

SPÉCIFICATIONS

INSTALLATION KOMA RDV-REC

Plage de température	-20°C à +20°C
Durée de stockage	1-2 semaines
Intérieur	Inox
Extérieur	Acier revêtu blanc avec bande de protection inox de 300 mm
Isolation PU	80 mm
Valeur K	0,25
Sol	Acier galvanisé 3 mm
Porte	Inox, 900x2000 mm, avec chauffage de porte
Distribution de l'air	Technologie avancée KOMA
Éclairage	TL LED (intégré au plafond abaissé)
Tension	400 V - 3 PH
Fréquence	50 & 60 Hz
Compresseur & condenseur interne	Non
Humidification	Oui
Alarme de sécurité	Inclus de série à partir de 20 m ²
Système de contrôle	KOMA K-Control (écran tactile)

TECHNOLOGIE AVANCÉE

- **Circulation d'air retardée** grâce au plafond abaissé et aux longues parois de pression : climat stable évitant le dessèchement.
- Le mouvement d'air contrôlé réduit la charge sur le système de refroidissement, ce qui se traduit par **une consommation d'énergie plus faible** et un fonctionnement plus efficace.
- **Commande simple** via écran tactile K-Control, avec **vitesse de ventilation réglable**.



KOMA France

Zone Industrielle B CS

10449-59474 Seclin Cedex

France

T +44 (0) 1491 877 594

info@koma.com

www.koma.com

