



UVR RECOVERY[®]

FÜR KLEINERE CHARGEN UND FRISCHE PRODUKTE EFFIZIENTER SCHRITT VON KÜHLUNG ZU GÄRUNG

Dank dieser einzigartigen KOMA-Erfindung können Bäcker ihre Produkte nicht nur kontrolliert auftauen, sondern auch den gesamten Prozess des langsamen Gärens präzise steuern. Gleichzeitig bauen sie einen Produktpuffer auf – die ideale Vorbereitung für der KOMA CDS-System. Das Ergebnis: maximale Kontrolle und mehr Flexibilität bei der Bestimmung des perfekten Backzeitpunkts.

Recovery® in Ihrem UVR-Tiefkühllager

Mit der Recovery®-Funktion können Sie Produkte schnell und kontrolliert auftauen und gehen lassen – genau dann, wenn es in Ihren Produktionsablauf passt.

Der UVR-REC wurde speziell für Anwendungen entwickelt, bei denen Geschwindigkeit und Flexibilität entscheidend sind – ideal für Teiglinge, Brezeln, Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen oder spezielle Dielenkisten.

Mit dem KOMA K-Control-System können Sie:

- Bis zu 10 verschiedene Phasen pro Programm einstellen
- Temperatur pro Phase erhöhen, senken oder konstant halten
- Luftfeuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Dauer exakt steuern
- Unterschiedliche Programme pro Produkt speichern (z. B. Croissants oder Sauerteigbrot)
- Lange Fermentationsprozesse (10–24 Stunden) einfach einplanen
- Von einem intelligenten Wochenplaner für optimale Produktionsverteilung profitieren

IHRE VORTEILE:

- **Langsame Gärung & Pufferaufbau:** Mit der UVR-REC schaffen Sie eine zusätzliche Stufe zwischen Tiefkühllagerung und Gärung, sodass Sie immer Vorrat haben und flexibel auf den Backplan reagieren können.
- **Flexible Backzeiten:** Kleine Chargen genau dann, wenn Sie wollen – mehr Tagesarbeit, weniger Nachtarbeit.
- **Für frische Produkte:** Ideal zum schnellen Rückkühlen und kurzfristigen (< 2 Tage) Frischhalten kleiner Chargen.
- **Nahtlose Integration in vollautomatische Gärsysteme:** Tiefgefrorene Teiglinge direkt backen oder langsam gehen lassen – als Vorstufe zur KOMA CDS oder GR.
- **Hygiene:** Leicht zu reinigen und entspricht den HACCP-Standards.

RECOVERY®: DER SCHRITT VON DER TIEFKÜHLLAGERUNG ZUR LANGSAMEN GÄRUNG – FÜR QUALITÄT, RUHE UND VOLLE KONTROLLE ÜBER IHREN VORRAT



TECHNISCHE DATEN

KOMA UVR-REC ANLAGE

Temperaturbereich	-20°C bis +20°C
Lagerzeit	1-2 Tage
Ausführung Innen	Edelstahl
Ausführung Außen	Weiß beschichteter Stahl mit 300 mm hohem Edelstahl-Schutzstreifen
PU-Isolierung	80 mm (optional 100 mm)
K-Wert	0.25
Boden	3 mm Edelstahl-Wannenboden
Tür	Edelstahl, 900x2000 mm, inkl. Türheizung
Luftverteilung	Fortschrittliche KOMA- Luftführungs-technologie
Beleuchtung	LED-Downlights
Spannung	400 V - 3 PH
Frequenz	50 & 60 Hz
Interner Kompressor & Kondensator	Nein
Befeuchtung	Ja
Steuerungssystem	KOMA K-Control (Touchscreen)

LEISTUNGSSTARKE TECHNOLOGIE

- **Verzögerte Luftzirkulation** durch abgehängte Decke und kurze Druckwände für eine besonders schnelle Abkühlzeit.
- Die kontrollierte Luftbewegung reduziert die Belastung des Kühlsystems, was zu **geringerem Energieverbrauch** und effizienterer Leistung führt.
- **Einfache Bedienung** über K-Control Touchscreen, inklusive **programmierbarer Prozesskurve**.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Die Niederlande

T +31 (0) 475 / 47 47 00

info@koma.com

www.koma.com

