

UVR RECOVERY®

VOOR KLEINERE BATCHES EN VERSE PRODUCTEN EFFICIËNTE TUSSENSTAP TUSSEN TERUGKOELEN EN RIJZEN

Dankzij deze unieke KOMA-uitvinding kunnen bakkers hun producten niet alleen gecontroleerd ontdooien, maar ook het volledige proces van langzaam laten rijzen nauwkeurig beheersen. Tegelijkertijd bouwen zij een productbuffer op, een ideale voorbereiding op de CDS. Het resultaat: maximale controle én meer flexibiliteit bij het bepalen van het perfecte bakmoment.

Recovery® in uw UVR-opslagvriezer

Met de Recovery®-functie kunt u producten snel én gecontroleerd ontdooien en laten rijzen – precies op het moment dat het u uitkomt. Zo stemt u de overgang van diepgevroren naar klaar voor verdere rijps perfect af op uw planning én uw product.

De UVR-REC is speciaal ontwikkeld voor toepassingen waarbij snelheid en flexibiliteit essentieel zijn. Ideaal voor keerdelen, pretzels, schnitbroodjes, kaiserbroodjes of de specifieke Duitse *dielenkratten*.

Met het KOMA K-Control systeem kunt u:

- Tot 10 verschillende fasen instellen per programma;
- Temperatuur per fase laten stijgen, dalen of constant houden;
- Luchtvochtigheid, lichtsnelheid en duur exact regelen;
- Verschillende programma's opslaan per product (bijv. croissants of zuurdesembrood);
- Lange fermentatieprocessen (10–24 uur) eenvoudig inplannen;
- Profiteren van een slimme weekplanner voor optimale productiespreiding.

UW VOORDELEN:

- **Flexibele bakmomenten:** Kleine batches precies wanneer u wilt – meer dagwerk, minder nachtwerk.
- **Slow proofing & bufferopbouw:** Met de UVR-REC creëert u een extra stap tussen vriesopslag en rijzen, zodat u altijd voorraad hebt en flexibel kunt inspelen op de bakplanning.
- **Voor verse producten:** Perfect voor het snel terugkoelen en tijdelijk (<2 dagen) vers bewaren van kleinere batches.
- **Naadloze aansluiting op volautomatische remrijssystemen:** Ingevroren deeg direct afbakken of langzaam laten rijzen als voorstadium voor de KOMA CDS of GR, en daarna afbakken.
- **Hygiëne:** Eenvoudig te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.



RECOVERY®: DE STAP VAN VRIES- OPSLAG NAAR SLOW PROOFING – VOOR KWALITEIT, RUST EN GRIP OP UW VOORRAAD

SPECIFICATIES

KOMA UVR-REC INSTALLATIE

Temperatuurbereik	-20°C tot +20°C
Opslagtijd	1-2 dagen
Interieur	Rvs
Exterieur	Wit gecoat staal met 300 mm hoge rvs beschermstrip
PU isolatie	80 mm (optioneel 100 mm)
K-waarde	0,25
Vloer	3 mm rvs kuipvloer
Deur	Rvs, 900x2000 mm, inclusief deurverwarming
Luchtverdeling	Geavanceerde KOMA luchtgeleidings-technologie
Verlichting	LED Downlighters
Voltage	400 V - 3 PH
Frequentie	50 & 60 Hz
Bevochtiging	Ja
Interne compressor & condensor	Nee
Controle systeem	KOMA K-Control (touchscreen)

GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

- **Versnelde luchtcirculatie** d.m.v. het verlaagde plafond en de korte drukwanden, zorgt voor een snelle inkoeltijd.
- De gecontroleerde luchtbeweging verlaagt de belasting op het koelsysteem, wat resulteert in een **lager energieverbruik** en efficiëntere werking.
- **Eenvoudige bediening** via K-Control touchscreen, inclusief **programmeerbare procescurve**.



KOMA

Energieweg 2

6045 JE Roermond

Nederland

T +31 (0)475 474 700

info@koma.com

www.koma.com

