

CDS

DESCONECTE EL PROCESO DE MASA DEL MOMENTO DE HORNEADO

CONDICIONAMIENTO ÓPTIMO DE MASA PARA PANADEROS

El CDS de KOMA es un sistema de fermentación controlada totalmente automático que conserva sus productos de masa en condiciones óptimas y los hace fermentar de forma controlada. Este sistema es ideal para panaderos y productores industriales que buscan optimizar su proceso de producción sin comprometer la calidad.

Congelación eficiente y fermentación controlada

Un aspecto crucial en el tratamiento de la masa es su congelación rápida, para conservar el sabor, la textura y la calidad hasta el momento de la fermentación. El sistema CDS de KOMA permite interrumpir el proceso de fermentación hasta por tres días. Gracias a un control preciso de frío y calor, la calidad de la masa se mantiene en condiciones ideales.

El panadero configura fácilmente el clima óptimo, incluyendo humedad y tiempo exacto para el proceso de horneado. El CDS sabe exactamente cuándo debe añadir calor y humedad, asegurando que los productos estén en condiciones perfectas al abrir la unidad. Así, usted elige el momento ideal para continuar el procesamiento.

Ya sea que trabaje con una planificación logística, de horneado o de venta al por menor, con el fermentador lento CDS maximiza su potencial de producción y acerca el momento de frescura al de consumo.

SUS VENTAJAS:

- **Proceso de producción optimizado:** Desplace la preparación nocturna de masas a horarios más eficientes y favorables para el personal, utilizando su capacidad de horno de forma más económica.
- **Calidad óptima y constante de la masa:** El preciso sistema de acondicionamiento de masa ofrece control total sobre temperatura, humedad y circulación de aire, permitiendo tratar la masa sin pérdida de calidad.
- **Higiene y facilidad de uso:** El CDS es fácil de limpiar y cumple con las normativas HACCP.



EL CDS BRINDA CONTROL TOTAL SOBRE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN – DESDE LA INTERRUPCIÓN HASTA LA FERMENTACIÓN FINAL, CON UNA RECUPERACIÓN LENTA Y CONTROLADA COMO ETAPA INTERMEDIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KOMA INSTALACIÓN CDS

Rango de temperatura	-20 °C a +35 °C (hasta 48 h de conservación congelada continua)
Carros	1 hasta tantos como se desee (sin límite)
Tiempo de almacenamiento	hasta 3 días
Interior	Acero inoxidable con guías para carros y protección en paredes libres
Exterior	Acero pintado en blanco (opcional acero inoxidable texturizado) con zócalo de acero inoxidable de 300 mm, sin protección de pared
Aislamiento de PU	100 mm
Valor K	0,25
Suelo	Piso aislado de 37 mm PS50SE (opcional 40 o 100 mm), con bandeja de acero inoxidable de 3 mm integrada en el panel lateral con ángulo de 90°
Puerta	Puerta batiente de KOMA (900/1200/1480/1780/2000x2000 mm), con 1 ventana (200x1000 mm) por puerta y doble protector interior. Cierre magnético opcional
Desescarche activo	No
Iluminación	LED TL
Voltaje	400 V - 3 PH
Frecuencia	50 & 60 Hz
Compresor y condensador internos	No
Evaporador	Suspendido, acero inoxidable
Humidificación	Sí
Lámpara higiénica KAM	Opcional
Oprit	Opcional
Sistema de control	KOMA K-Control

ECNOLOGÍA AVANZADA

- Manejo sencillo para una fermentación óptima, gracias a **la técnica activa de evaporación** de agua para un control automático y preciso de la humedad.
- **Ajuste automático** según el momento deseado de horneado.
- **Circulación de aire inteligente** para una fermentación homogénea y controlada.
- **Amplio rango de temperatura de hasta +35 °C** para una fermentación final completa, lista para hornear directamente.



¡Escanee el código QR y descubra por sí mismo el icónico CDS!

KOMA SPAIN

C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

T +34 932 23 29 00
info@koma-spain.es
www.koma-spain.es