

RDV RECOVERY®

DE CONGELADO PROFUNDO A FERMENTACIÓN CONTROLADA
MÁS CONTROL, MÁS TOLERANCIA, MÁS TRANQUILIDAD

Con la función RDV Recovery®, añades la fermentación lenta a tu RDV. Esta exclusiva innovación de KOMA ayuda a los panaderos a dejar fermentar sus productos de forma controlada y a su propio ritmo, al mismo tiempo que se crea un stock intermedio. Esto te proporciona mayor control y más flexibilidad a la hora de decidir el momento de horneado. RDV Recovery® no es una instalación independiente, sino una función adicional inteligente del RDV o UVR.

Recovery® en tu cámara de almacenamiento RDV

Con la función Recovery®, puedes descongelar y fermentar lentamente los productos de forma controlada, exactamente cuándo y cómo lo necesites. Esto te permite alinear perfectamente cada paso, desde el almacenamiento congelado hasta el producto listo para hornear, con tu planificación y los requisitos del producto.

Con el sistema KOMA K-Control puedes:

- Configurar hasta 10 fases diferentes por programa
- Hacer que la temperatura aumente, disminuya o se mantenga constante por fase
- Regular con precisión la humedad, la velocidad del aire y la duración
- Guardar distintos programas por producto (por ejemplo, croissants o pan de masa madre)
- Planificar fácilmente procesos de fermentación largos (10–24 horas)
- Beneficiarte de un planificador semanal inteligente para una distribución óptima de la producción

SUS VENTAJAS:

- **Fermentación lenta y creación de stock intermedio:** Con el RDV-REC se crea un paso adicional entre el almacenamiento congelado y la fermentación, garantizando siempre disponibilidad de producto y flexibilidad en el plan de horneado.
- **Horarios de horneado flexibles:** Pequeños lotes exactamente cuando lo desees: más trabajo diurno y menos trabajo nocturno.
- **Clima de almacenamiento estable:** Gracias a la tecnología de guiado de aire de KOMA, ideal para productos sensibles (por ejemplo, masa).
- **Conexión perfecta con sistemas automáticos de retardo-fermentación:** La masa congelada puede hornearse directamente o fermentarse hasta el volumen deseado en un sistema KOMA CDS o GR, y luego hornearse.
- **Higiene:** El RDV-REC es fácil de limpiar y cumple con las normas HACCP.



RECOVERY®: EL PASO DEL ALMACENAMIENTO CONGELADO A LA FERMENTACIÓN LENTA – PARA CALIDAD, TRANQUILIDAD Y CONTROL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KOMA INSTALACIÓN RDV-REC

Rango de temperatura	-20°C a +20°C
Tiempo de almacenamiento	1-2 semanas
Interior	Acero inoxidable
Exterior	Acero pintado en blanco con zócalo de acero inoxidable de 300 mm
Aislamiento de PU	80 mm
Valor K	0,25
Suelo	Acero galvanizado de 3 mm
Puerta	Acero inoxidable, 900x2000 mm, con calefacción de puerta
Distribución del aire	Tecnología avanzada de guiado de aire KOMA
Iluminación	TL LED (integrada en el techo suspendido)
Voltaje	400 V - Trifásico
Frecuencia	50 & 60 Hz
Humidificación	Sí
Compresor y condensador internos	No
Alarma de seguridad	Incluida como estándar a partir de 20 m²
Sistema de control	KOMA K-Control (pantalla táctil)

TECNOLOGÍA AVANZADA

- **Circulación de aire retardada gracias** al techo suspendido y a las largas paredes de presión, lo que crea un clima de almacenamiento altamente estable y evita la deshidratación.
- El flujo de aire controlado reduce la carga del sistema de refrigeración, lo que se traduce en **menor consumo energético** y un funcionamiento más eficiente.
- **Manejo sencillo** mediante pantalla táctil K-Control, con velocidad del **ventilador ajustable.**



KOMA SPAIN
C/MOTORS, 149 NAVE 5
08038 BARCELONA
ESPAÑA

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