

**LA
PERFECTION
ARTISANALE
MADE IN
SWEDEN.**



**REVENT
ROTOSOLE**

LA CUISSON POUR METIER.

Certains deviennent docteurs, astronautes, avocats, voire biologistes marins. Pour nous c'est la cuisson et depuis 1958, nous inventons et concevons des équipements fonctionnels qui aident les boulangers à aller toujours plus loin. Aujourd'hui nous sommes le 1^{er} fabricant de fours Rotatifs, et sommes représentés dans le monde entier, offrant partout nos technologies de cuisson aux amoureux du pain. C'est la cas du tout nouveau Rotosole Revent, premier four rotatif cuisant comme un four à sole.

Notre obsession de produire dans nos fours rotatifs des pains comme les baguettes ou les ciabattas par exemple, tout en leur préservant l'aspect et les caractéristiques des pains cuits dans des fours à sole, nous a poussé à inventer une solution. Ainsi est née l'idée de positionner les pâtons sur des filets souples et lisses. Le résultat est un four à sole multi niveaux, mais avec tous les avantages d'un four rotatif. En comparaison, pour produire une même quantité de baguettes que dans un four Rotosole

(modèle 724), vous auriez besoin d'environ 2 fours à sole de 10 m² chacun.

Cela c'est avéré être une formidable idée, qui ne se contente pas d'ajouter les avantages des fours à sole et des rotatifs. Elle change tout votre process de cuisson, en demandant moins d'efforts et de manipulation, moins d'énergie et moins d'investissement. Mais elle produit pratiquement 2 fois plus.



1. Avec le Rotosole Revent, vous transformez tout simplement votre four rotatif en four à sole, avec tous les avantages qualitatifs de la cuisson par conduction.



2. Le Rotosole peut être utilisé avec différents types de filets, correspondant à vos besoins.



3. L'unité Rotosole reste à demeure dans le four, ou elle est pré chauffée. Tout ce que vous avez à faire est d'introduire le chariot avec les filets souples et de fermer la porte.



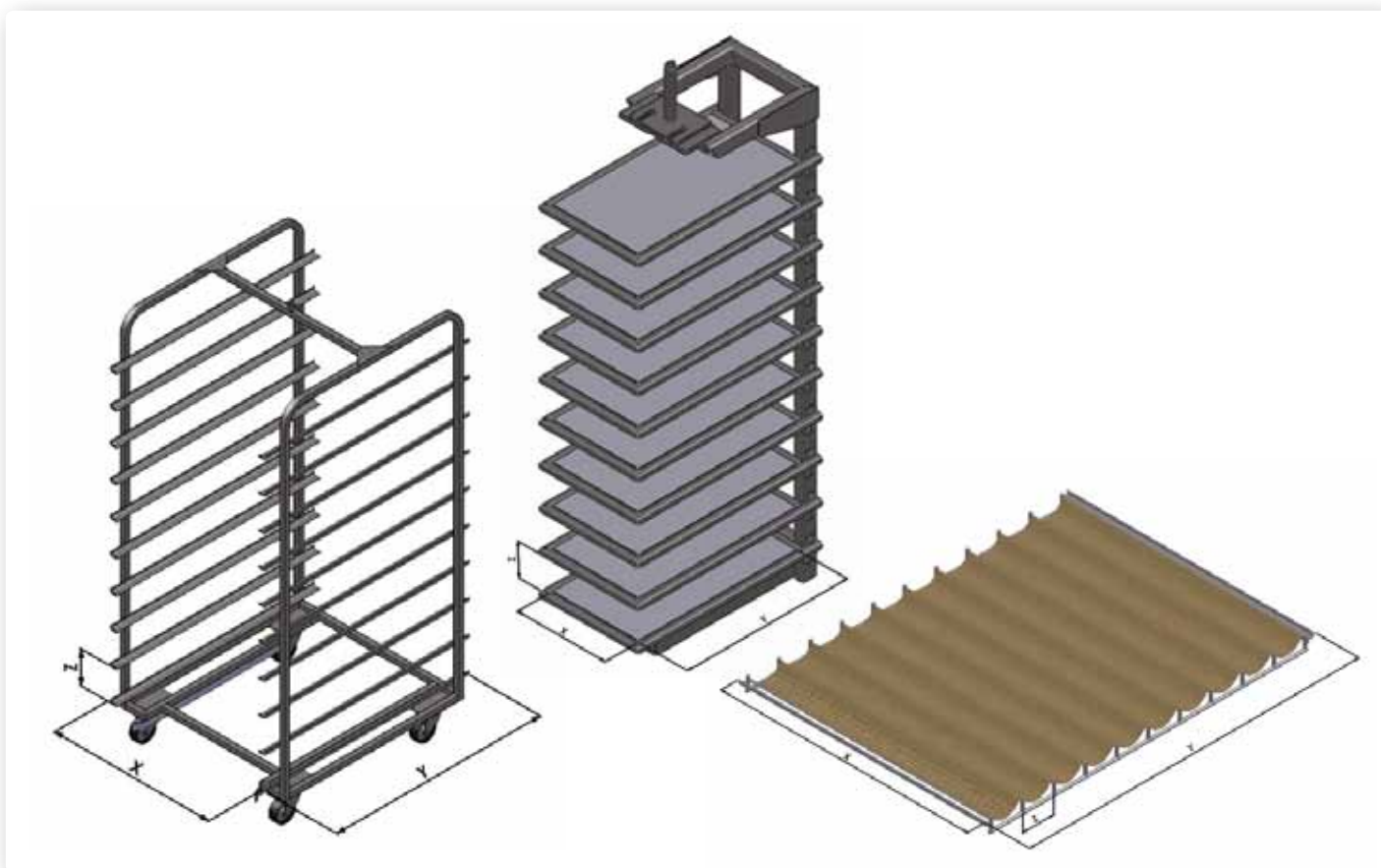
4. Puis l'unité Rotosole remonte, mettant le pain en contact avec la sole.



5. Et voilà, le pain ressort avec un aspect parfaitement artisanal, que ce soit des baguettes, ciabattas, petits pains ou tout type de produits.



6. Le Rotosole maîtrise parfaitement la cuisson artisanale. Il augmente vos débits tout en diminuant les manipulations, les consommations et la main d'œuvre.



Chariot 724			Unité soles 724			Taille filets 724		
x	y	z	x	y	z nombre de niveaux/ecart en mm*	x	y	z nombre d'alvéoles/largeur en mm
750	1000	variable*	750	1000	8/171, 10/132, 12/106, 15/80	750	1000	3/317, 7/136, 10/95
Chariot 726			Unité soles 726			Taille filets 726		
x	y	z	x	y	z nombre de niveaux/ecart en mm*	x	y	z nombre d'alvéoles/largeur en mm
457	660-762	variable*	457	762	8/171, 10/132, 12/106, 15/80	660-762	457	3/149, 5/89.5

x y z mesures in mm.

Information technique

Le système Rotosole

Le système Rotosole est constitué d'une unité Rotosole chariot à soles, d'un chariot à filets Rotosole, et de filets spécifiques à alvéoles en tissu technique. Un moteur électrique situé en haut du four procède à la remontée du système Rotosole.

Chariots Rotosole Spécifiques

Taille des filets Rotosole;

Pour four 724:

750x1000 (Largeur x Prof. mm)

Alvéoles dans le sens largeur en version 724

Nbre d'alvéoles par étage: 10, 7 ou 3

Pour four 726:

457x762, 457x660 (Largeur x Prof. en mm)

Alvéoles dans le sens profondeur en version 726

Nbre d'alvéoles par étage: 5 ou 3

Unité à soles Rotosole

L'unité à sole est montée dans le four. Elle a le même nombre d'étages que le chariot de cuisson Rotosole. Cette unité à sole est adaptable dans tous les fours 724 et 726 existants.

Procédé de fonctionnement

Le chariot de cuisson Rotosole est introduit dans le four. L'unité à soles remonte lors de la fermeture de la porte. Les pâtons sont dans les alvéoles en tissu des filets Rotosole. En remontant, l'unité à soles vient en contact avec le fond des alvéoles suspendues dans le chariot de cuisson.

Nombre d'étages soles / niveaux : 15, 12, 10, 8

Produits possibles : Tous types de produits habituellement cuits dans des fours à sole, excepté les pains circulaires plats et produits en moule.