Veškerá evoluce přichází v okrouhlých tvarech.

Revent™

In Bread We Trust

PŘETVÁŘÍME SVĚT PEČENÍ.

Úspěšná řada moderních pekařských pecí Revent stála po celá desetiletí v čele technologické špičky a zaznamenala mimořádný ohlas mezi pekárnami po celém světě. Náš nejnovější vývoj nyní směřuje ke zdokonalení tohoto vysokého standardu. Rádi bychom vám představili okrouhlou pec.

Stejně jako u většiny novátorských konstrukcí si musí zrak i mysl na okrouhlý tvar pece chvíli zvykat. Pec je nová nejenom svým tvarem, ale i svými charakteristikami. Vytvořením okrouhlé komory naši technici přišli na způsob, jak pec zeštíhlit a současně navýšit její výkon. S vědomím nekompromisních podmínek v současném konkurenčním pekárenství jsou tato vylepšení orientovaná na účinnost a hospodárnost neodolatelná.

Nová pec si připisuje body ve všech důležitých aspektech. Především jsou to nízké nároky na plochu a spotřebu energie. Dále je třeba zmínit průhled dovnitř, ergonomii, ovládání, spolehlivost, flexibilitu, rentabilitu a odolnost se snadnou instalací i údržbou. Jednoduchost pece se začne osvědčovat od prvního dne, kdy ji začnete používat. Stačí zapnout a spustit.

Okrouhlá komora zabezpečuje rovnoměrnější rozvádění tepla a a nová pec rovněž vyhovuje zpřísňujícím se požadavkům v potravinářském průmyslu.

Naše touha dodávat pekařům nejlepší možná zařízení nás vždy vedla k posouvání vlastních mezí s výsledky v podobě řady inovačních řešení. Laťku pekařské dokonalosti chceme i nadále zvedat a předávat lidem radost z pečiva ve stejné míře, jakou ji pociťujeme sami.

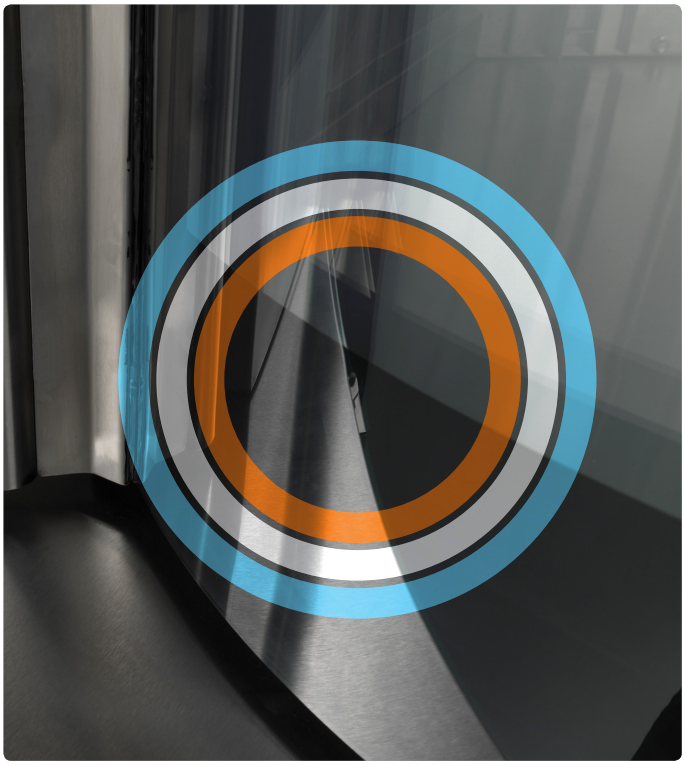
Chléb je pro nás vším.

Nízké nároky na plochu

Díky okrouhlé konstrukci a moderní izolaci pec zabírá menší plochu. Podlahová plocha představuje pro každou pekárnu náklady a nižší nároky na její záběr uvolňují prostor pro vyšší ziskovost. Okrouhlé posuvné dveře také tvoří skvělou pracovní oblast, neboť při otevírání se přirozeně zasouvají do pece.

Ergonomie

Otevírání posuvných dveří zlepšuje pracovní prostředí snížením nebezpečí popálení a odřenin. Tento aspekt je zvláště důležitý v malých prostorách. Nový širší vstupní otvor vytvoří bezpečný průchod pro manipulaci s vozíky a pohodlnou obsluhu zabezpečí inteligentní ovládací panel. Rozměrný průzor zajistí skvělý průhled do vnitřní části pece a při kontrole výsledků pečení tak není zapotřebí otevírat dveře. Nový kompaktní parní systém zjednoduší čištění a údržbu.



Šetřte energií!

Menší komora zajistí efektivnější využití energie. Inteligentní trojvrstvé přední sklo v kombinaci s omezením tepelných mostů a moderní izolací minimalizuje energetické ztráty. Nový efektivní parní systém spotřebuje méně vody a celkové množství energie spotřebované v průběhu životnosti pece je minimalizováno díky nižšímu počtu dílů, úsporou materiálu a nižší hmotností. Recyklační proces je tak jednodušší a výhodou je i ulehčení transportu.

Je čas se představit!

Nyní můžete lidem ukázat, co se uvnitř pece děje. Pekaři i zákazníci získají lepší pocit z přehledu o aktuálně pečených výrobcích a okrouhlé skleněné dveře umožní přehledné sledování procesu bez nutnosti pec otevírat.

OKROUHLÁ JEDNOVOZÍKOVÁ PEC

Funkce:

> Okrouhlá pečící komora
> Posuvné skleněné dveře
> Dveře s trojitým sklem
> Špičková izolační konstrukce Revent
> Volitelný ovládací panel s dotykovou obrazovkou

Technické údaje

Rozměry (Š×H×V):
> 1 298×1 237×2 276 mm
Čistá hmotnost: 800 kg
Topný výkon:
> Plyn 170 000 Btuh
> Elektr. 38,5 kW

K dispozici jsou modely s plynovým či elektrickým ohřevem.
Maximální rozměry plechu: Jeden jednoduchý vozík 457×662 mm

OKROUHLÁ MINIPEC

Funkce:

> Vysoce kvalitní pečení v menších dávkách, ideální pro stísněné prostory
> Okrouhlá pečící komora
> Posuvné skleněné dveře
> Dveře s trojitým sklem
> Špičková izolační konstrukce Revent
> Ovládací panel s dotykovou obrazovkou

Standardní dodávka na stojanu pece. Dolní kynárna je volitelná.

Technické údaje

Rozměry (Š×H×V):
> 1 299×1 030×2 187 mm
Čistá hmotnost: 300 kg
Topný výkon:
> Plyn 75 000 Btuh
> Elektr. 15,6 kW

K dispozici jsou modely s plynovým či elektrickým ohřevem.
Maximální rozměry plechu: 457×662 mm

Revent International AB
PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Sweden
Tel.: +46 8 590 006 00, fax: +46 8 590 942 10
E-mail: info@revent.se, www.revent.com

Revent™
In Bread We Trust