Toda la evolución se presenta con formas redondeadas.

Revent™

In Bread We Trust

CAMBIAMOS EL MUNDO DEL HORNEADO

La exitosa línea de hornos de Revent lleva décadas en la vanguardia tecnológica y es muy apreciada por las panaderías de todo el mundo. Ahora, nuestro último desarrollo tiene por objetivo perfeccionar este elevado estándar. Permítanos presentarle el horno redondo.

Como la mayoría de los diseños pioneros, los ojos y la mente necesitan un poco de tiempo para familiarizarse con un horno redondeado. No solo es pionero en su forma, sino también en sus características. Mediante la creación de una cámara de forma redonda, nuestros ingenieros encontraron una manera de hacer el horno más delgado y al mismo tiempo más potente. Y conociendo las implacables condiciones actuales de competencia del mercado, estas mejoras en la eficiencia y la economía son difíciles de resistir.

Obtiene una alta puntuación en todos los aspectos importantes. En primer lugar en materia de espacio y energía. Pero también en visibilidad, ergonomía, manejo, fiabilidad, flexibilidad, rentabilidad, durabilidad y facilidad de instalación y mantenimiento. Y la simplicidad se demuestra desde el primer día ya que cualquiera puede usarlo. Tan solo hay que conectarlo.

La cámara redonda crea una distribución uniforme del calor y nuestro nuevo horno también cumple con los, cada vez más exigentes, requisitos de la industria alimentaria.

La pasión por suministrar a los panaderos las mejores herramientas nos ha empujado siempre a nuestros límites, lo que provoca numerosas soluciones innovadoras. Queremos subir el listón de la perfección para hornear, y que tantas personas como sea posible disfruten del pan tanto como nosotros.

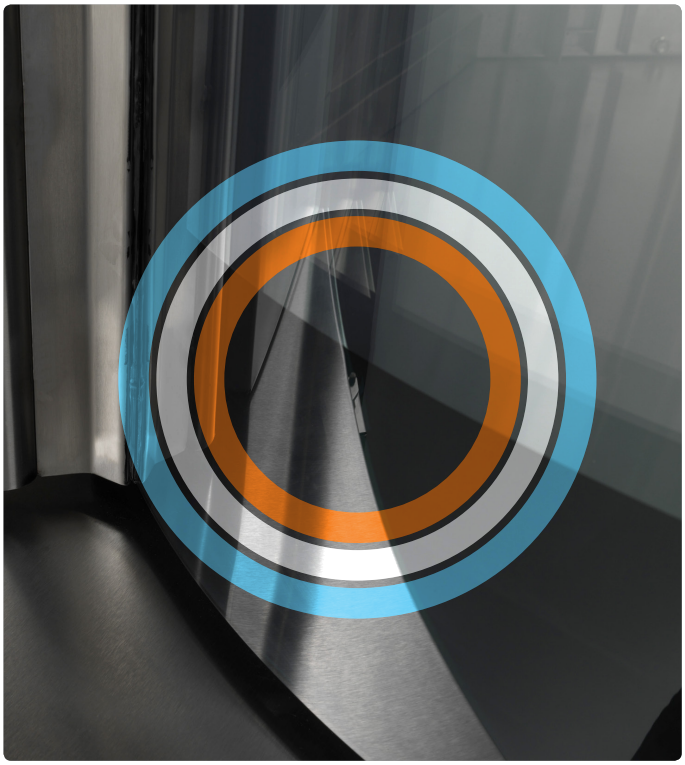
Confiamos en el pan.

Diseño más compacto

El diseño redondeado y el moderno aislamiento ocupan un espacio más reducido. Como el espacio físico supone un coste para la panadería, un espacio más reducido supone aumentar la rentabilidad. Además, la puerta corrediza redondeada crea un gran área de trabajo ya que se desliza de forma natural al abrir el horno.

Ergonomía

La puerta corrediza se puede abrir para mejorar el entorno de trabajo del panadero, reduciendo quemaduras y arañazos. Esto es crucial en espacios pequeños. Una nueva mayor apertura crea un paso seguro al manejar los racks y la operación se realiza con el panel de control inteligente. Además, la gran ventana garantiza la visibilidad del horno sin necesidad de abrir la puerta para comprobar los resultados. Por último, el nuevo y compacto sistema de vapor simplifica la limpieza y el mantenimiento.



Ahorro energético

La cámara más pequeña ofrece mejor eficiencia energética. Un frontal inteligente de cristal de tres capas combinado con menos puentes térmicos y moderno aislamiento reduce al mínimo las pérdidas de energía. El nuevo y eficiente sistema de vapor utiliza menos agua y el consumo total de energía se reduce al mínimo con menos piezas, menos material y menor peso, disminuyendo la necesidad de manipulación en el proceso de reciclaje y aligerando el transporte.

Comienza el espectáculo.

Ahora puede dejar que la gente vea lo que ocurre en el interior del horno. Los panaderos y los clientes disponen de una mejor percepción al poder ver el interior del horno, ya que el vidrio redondo de la puerta hace posible controlar claramente el proceso sin tener que abrir la puerta.

HORNO REDONDO DE UN SOLO RACK

Características:

> Cámara de cocción redonda
> Puerta corredera de cristal
> Triple puerta de cristal
> Aislamiento de alta tecnología de Revent
> Panel de control con pantalla táctil, opcional

Datos técnicos

Dimensiones (A x P x A):
> 1298x1237x2276 mm
Peso neto: 800 kg
Potencia calorífica:
> Gas 170000 btuh
> Electricidad 38,5 kW

Modelos de gas y eléctricos.
Tamaño máximo de la bandeja: un solo carro 457x662mm

HORNO REDONDO PARA TIENDA

Características:

> Alta calidad para hornear lotes pequeños, ideal para espacios reducidos
> Cámara de cocción redonda
> Puerta corrediza de cristal
> Triple puerta de cristal
> Aislamiento de alta tecnología de Revent
> Panel de control con pantalla táctil

Entrega estándar con el horno. El bastidor inferior es opcional.

Datos técnicos

Dimensiones (A x P x A):
> 1299x1030x2187 mm
Peso neto: 300 kg
Potencia calorífica:
> Gas 75000 btuh
> Electricidad 15,6 kW

Modelos de gas y eléctricos.
Tamaño máximo de la bandeja: 457x662mm

Revent International AB

PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Suecia
T él. +46 8 590 006 00, fax +46 8 590 10 942

Correo electrónico info@revent.se, www.revent.com

Revent™

In Bread We Trust