

Revent – piece które pieką równo

Równomierny wypiek z ciepłotą spodu bez efektu nadmiernego przesuszenia pieczywa wyróżniają szwedzkiego Reventa spośród innych pieców obrotowych.

Wysoka jakość i wydajność to jeszcze nie wszystko. W całym rachunku ekonomicznym uwzględnia się, obok kosztów ludzkich, również koszty związane z eksploatacją maszyn i pieców liczoną w latach.

W 2011 roku w Piekarni Bagietka Marka Jackowskiego w Kostrzynie nad Odrą zainstalowano pierwszy piec obrotowy Reventa. Do dziś zamontowano 9 pieców z serii Revent 724, w tym 6 w piekarni i 3 w cukierni. To piece proste w obsłudze, o sprawdzonej konstrukcji. Revent na przestrzeni lat nie „odchudził” swoich pieców.

Piece te cechuje, w porównaniu z piecami obrotowymi innych producentów, relatywnie niskie zużycie gazu i równomierny wypiek bez nadmiernego wysuszenia pieczywa. Można na nich wypiekać ciężki żytni chleb foremkowy, jak kajzerki, i to wózek za wózkiem. Dwufunkcyjny kulowy generator pary Revent-HVS ma funkcję odzysku ciepła do procesu wypiekowego podczas całego cyklu wypiekowego od momentu zakończenia zaparowania. Wielkopowierzchniowy kulowy generator pary to również akumulator ciepła o wysokiej masie, z którego powietrze powracające z komory wypiekowej odzyskuje ciepło jeszcze przed przejściem przez wymiennik ciepła. Wysoka akumulacja ciepła pozwala na wypiek ciężkiego chleba.

Równomierny wypiek pieczywa to skutek działania systemu Revent-TCC z ukośnym nadmuchem pod blachy i efektem ciepłoty spodu przy niskiej prędkości powietrza. Właśnie ciepłota spodu i niska prędkość powietrza pozwalają na wypiek nie tylko bułek, ale i wyrobów cukierniczych bez efektu nadmiernego wysuszenia.



■ Bagietka 2.



■ Bagietka 3.



■ Piekarnia Marek Jackowski.



Revent, który specjalizuje się w produkcji pieców obrotowych to globalny lider. Przed trzema laty Revent sprzedał największą liczbę pieców obrotowych na świecie. W Polsce popularność Reventa wynika z równego wypieku bez nadmiernego przesuszenia pieczywa, prostoty obsługi, niezawodnej pracy i niskiego zużycia gazu.

**Adam Nurkowski
więcej informacji
pod numerem:
602 619 916**