

# Revent – systemy komór garowniczo-chłodniczych

Nowa koncepcja **Fresh Bake** oferowana przez firmę Nurkowski, przedstawiciela firmy Revent w Polsce, to sposób na zapewnienie świeżego pieczywa o każdej porze dnia i nocy.



■ Revent – kombi komory garowniczo-chłodniczo-mroźnicze.

Komory szwedzkiego producenta pozwalają na przechowywanie wypieczonego już pieczywa przez ok. 7-10 dni bez negatywnego wpływu na jego jakość. To daje możliwość kontroli dystrybucji pieczywa i ograniczenia zwrotów. Przy małych partiach asortymentowych Fresh Bake pozwala na wyprodukowanie jednorazowo ich większej ilości i odbieranie ich z komory przez kolejne dni. W systemie tym wypiek zostaje zakończony po osiągnięciu 80-90% czasu pełnego wypieku. Pieczywo po wystudzeniu do temperatury otoczenia wprowadza się do komory **FreshBake**, gdzie pozostaje w temp.+4°C do +10°C. Za utrzymywanie stabilnych warunków temperatury i wilgotności pieczywa odpowiada komputer TSC z kontrolerem PID.

Regulator **PID** reaguje z wyprzedzeniem na zbliżanie się do poziomu zadanych wartości temperatury oraz wilgotności i „wyhamowuje” tuż przed nią, aby z powodu bezwładności nie przekraczała oczekiwanych parametrów. Urządzenia te utrzymują odpowiedni poziom higieny, dzięki systemowi zapobiegającemu namnażaniu się niepożądanych bakterii w czasie magazynowania pieczywa. W momencie, gdy następuje zwiększone zapotrzebowanie na pieczywo, to może być ono szybko dopieczzone w piekarni lub w sklepie firmowym, a pozostały czas wypieku po przechowywaniu pieczywa to zaledwie 10-20% czasu całkowitego wypieku.

Firma Revent, obok popularnych w Polsce pieców obrotowych, ma w swojej ofercie komory garownicze, garowniczo-chłodnicze oraz garowniczo-mroźnicze. Revent projektuje je również w formie kombi komór, gdzie mroźnia szokowa połączona jest np. z chłodnią, a ta z garownio-chłodnią lub garownio-mroźnią. Komory te są „szyte na

miarę”, a więc dopasowywane zarówno do indywidualnych potrzeb klienta, jak i możliwości istniejących pomieszczeń.

Systemy garownicze Revent mogą same wytwarzać parę i ciepło, mogą też być wyposażone w wymienniki ciepła i być **alternatywnie zasilane zewnętrzną parą i ciepłą wodą z systemów odzysku ciepła**. Przy obecnych kosztach energii takie rozwiązania są szczególnie pożądane przez użytkowników.

Zastosowana w komorach Reventa technologia **FSP – Flexible Slow Proving** (elastyczne wolne garowanie) zapewnia wydłużone dojrzewanie ciasta z pełną kontrolą nad cyklem technologicznym, począwszy od schłodzenia uformowanego ciasta, poprzez fazę przechowywania, aż do wybudzenia i wznowienia garowania i doprowadzenia go do gotowości do wypieku lub ponownego schłodzenia przez wywozem do sklepów firmowych.

Dużą zaletą systemu FSP firmy Revent jest również 200-poziomowa regulacja siły nadmuchu, która w parze z regulacją PID – temperatury i wilgotności produktu powodują, że produkty końcowe mają dobrą i stabilną jakość i wyróżniają je intensywny smak i aromat.



■ Komory z systemem Fresh Bake – świeże pieczywo przez 7-10 dni.

Systemy garownicze i garowniczo-chłodnicze Reventa są projektowane na miarę. Połączone komory mogą być skomunikowane zarówno standardowymi drzwiami jak i suwanymi, montowanymi w ścianach pomiędzy nimi. Zarówno duże piekarnie i cukiernie, jak i zakłady rzemieślnicze otrzymują projekt dopasowany do ich potrzeb i do ich wielkości.

Adam Nurkowski  
[www.nurkowski.com](http://www.nurkowski.com)

Więcej informacji pod nr tel. 602 619 916

NURKOWSKI