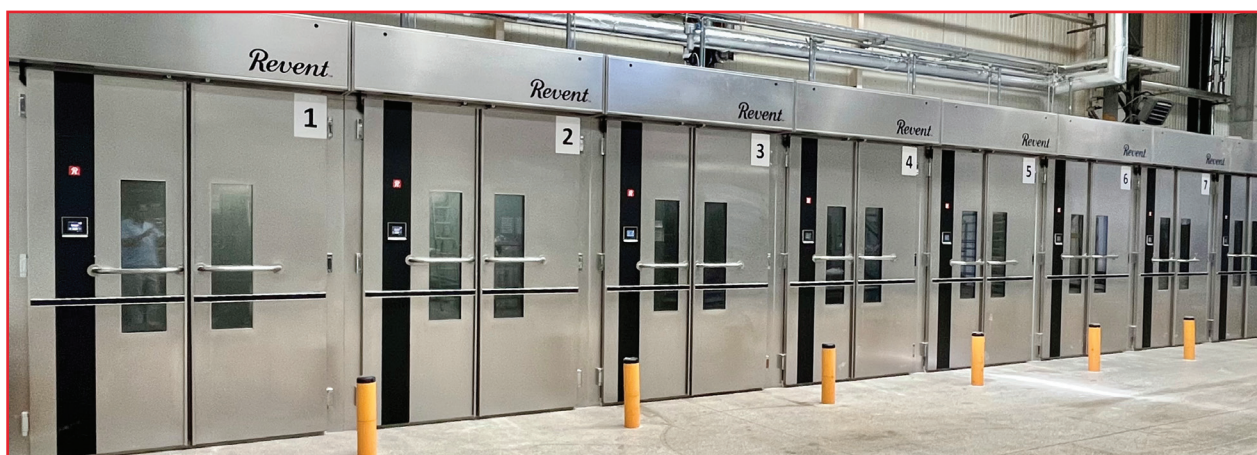


Revent – kombi komory garowniczo-mroźnicze

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.

negatywnego wpływu na jego jakość. W systemie FreshBake 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



■ Instalacja komór Revent na Dolnym Śląsku.

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 wyróżnia je intensywny smak i aromat.

Proponowana przez firmę Nurkowski, przedstawiciela firmy Revent w Polsce, koncepcja FreshBake to nowe spojrzenie na sposób oferowania świeżego pieczywa o każdej porze dnia i nocy.

Komory szwedzkiego producenta pozwalają na przetrzymanie wypieczonego już pieczywa przez ok. 7-10 dni bez

z wyprzedzeniem na zbliżanie się do granicy zadanych wartości temperatury i wilgotności i „wyhamowuje” tuż przed nią, aby z powodu bezwładności nie przekraczać 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 może być szybko dopieczono w piekarni lub w sklepie firmowym, a pozostały czas wypieku po przechowywaniu pieczywa to zaledwie 10%-20% czasu całkowitego wypieku.

Systemy garownicze i garowniczo-chłodnicze Reventa są krojone na miarę. Zarówno duże piekarnie i cukiernie, jak i rzemieślnicze zakłady otrzymują projekt dopasowany do ich potrzeb i do wielkości ich pomieszczeń.

Adam Nurkowski
www.nurkowski.com

Więcej informacji pod nr tel. 602 619 916



25 - 28 LUTEGO 2024 | WARSZAWA
Zapraszamy na nasze stoisko
HALA 3, STOISKO 3-9

NURKOWSKI