

# Revent – nowy rozdział: komory z innowacyjnym systemem Fresh Bake

**Zastosowany w 3-funkcyjnych komorach garowniczo-chłodniczych Revent innowacyjny system Fresh Bake zapewnia oprócz tradycyjnego wydłużonego garowania ciasta możliwość przechowywania pieczywa zapieczonego w 80-90% w okresie nawet do 14 dni i to w temperaturze +4°C do +10°C z automatyczną kontrolą wilgotności w dodatku w warunkach sterylnych.**

Zaawansowana kontrola wilgotności zapobiega wysuszeniu pieczywa, a lampy UV zapewniają sterylne warunki magazynowania chleba i zabezpieczają go przed pleśnią. Cały proces sterowany jest przez innowacyjny program z 200-poziomą regulacją prędkości

wentylatorów i algorytmem PID, zapewniające regularną dystrybucję wilgotności i precyzyjne ustawienie temperatury (ciepło i zimno) oraz w pełni kontrolowany pionowy i poziomy przepływ powietrza.

Optymalne warunki klimatu w komorach Revent z systemem Fresh Bake powodują, że nie tylko pieczywo umieszczone w nich nie wysycha ani nie pleśnieje, ale że wzrasta w nich zawartość wilgoci (masa), co wzmacnia strukturę produktu, a smak i aromat są intensywniejsze.

Zastosowanie komór Revent z systemem Fresh Bake pozwala na optymalizację produkcji w samej piekarni, jak i na ujednoczenie jakości we własnej sieci sprzedaży. System ten, umożliwiając przechowywanie w sterylnych warunkach zapieczonego pieczywa w niskich dodatnich, ale temperaturach, pozwala na zamianę tygodniowej produkcji małych serii na produkcję dzienną. Dodatkowym atutem są relatywnie niskie koszty energetyczne magazynowania: zamiast przechowywać ciasto w temperaturze -20°C, przechowujemy pieczywo w temperaturze +4°C do +10°C.

Unikamy w ten sposób zamrażania i rozmrażania produktu, którego ostatnie 10-20% czasu wypieku jest wysoce ułatwione dla personelu w sklepach. System ten pozwala wyprodukować pieczywo „na zapas” i korzystać z tego zapasu nawet do 14 dni, co znacznie redukuje skalę zwrotów i zwiększa efektywność produkcji. Dzięki temu rozwiązaniu aby mieć świeży chleb rano w sklepach, nie musimy go piec nocą.

Firma Revent obok popularnych w Polsce pieców obrotowych ma w swojej ofercie komory garownicze, garowniczo-chłodnicze. Revent oferuje zarówno rozwiązania do wydłużonego garowania, przechowywania ciasta w ujemnych temperaturach, jak i magazynowania pieczywa w dodatnich temperaturach, zapewniając komory dla każdego potrzeb. Revent projektuje je również w formie kombi komór, gdzie mroźnia szokowa połączona jest np. z chłodnią, a ta z garownio-chłodnią. Komory te są „szyte na miarę”, a więc dopasowywane





■ Komory Revent z systemem Fresh Bake.

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 stosowana również w garownio-mroźniach 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.

Komory Revent z systemem Fresh Bake są projektowane na miarę. Połączone mogą być skomunikowane zarówno ze standardowymi drzwiami, jak i suwanymi, montowanymi w ścianach pomiędzy nimi. Zarówno duże piekarnie i cukiernie, jak i zakłady rzemieślnicze otrzymują projekt skrojony na miarę.

**Komora garowniczo-chłodnicza Revent** z innowacyjnym systemem Fresh Bake została nagrodzona podczas targów Expo Sweet 2024 **Złotym Laurem PPIc**.

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

Więcej informacji pod nr tel.  
**602 619 916**