

# Revent – nie tylko piece

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.

Systemy garownicze Revent mogą same wytwarzać parę i ciepło, mogą też być wyposażone w wymienniki ciepła i być **alternatywnie zasila-**

**ne 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 oraz doprowadzenia go do gotowości do wypieku lub ponownego schłodzenia przez wywozem do sklepów firmowych.



■ Garownio-mroźnie Revent (woj. mazowieckie).

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 są najwyższej jakości, gdzie pierwsze skrzypce grają 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 utrzymanie wypieczonego już pieczywa przez ok. 7-10 dni bez negatywnego wpływu na jakość pieczywa. W systemie FreshBake wypiek zostaje zakończony po osiągnię-



■ Komory garownicze Revent (woj. dolnośląskie).

ciu 80-90% czasu pełnego wypieku. Pieczywo po wystudzeniu do temperatury otoczenia wprowadza się do komory **FreshBake**, gdzie pozostaje w temp. +4C do +10C. Za utrzymywanie stabilnych warunków temperatury i wilgotności pieczywa odpowiada komputer TSC z kontrolerem PID. Regulator **PID** reaguje 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, to może być szybko dopieczone 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 otrzymują projekt dopasowany do ich potrzeb i do wielkości ich pomieszczeń.

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

Więcej informacji pod nr tel. 602 619 916



Firma Revent zaprasza na targi iba.  
Hala A3, stoisko 310.

NURKOWSKI