

# Revent 700 Hybrid

## – totalna wolność wyboru

Nawet po montażu Reventa z serii 700 Hybrid możemy zmienić jego źródło ogrzewania z gazu na olej opałowy lub na prąd. Jak to możliwe?

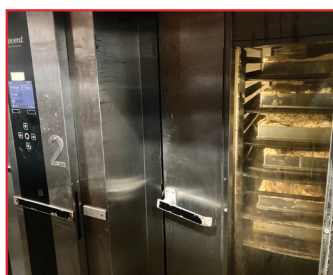
Proste rozwiązania, które szwedzki Revent stosuje od ponad 60 lat, stają się najbardziej pomocne w sytuacjach życiowych, którym musimy teraz stawić czoła. Przykładem tego jest jeden z najbardziej popularnych pieców obrotowych w Polsce: Revent 724 w hybrydowej wersji **Revent 700 Hybrid**.

Daje on możliwość zastosowania 2-paliwowego palnika na gaz i olej opałowy oraz wymiennej sekcji grzewczej, którą autoryzowany serwis Reventa może relatywnie szybko

przebroić z olejowo-gazowej na elektryczną. To odpowiedź Reventa na niepewność ze strony piekarzy i cukierników, jakim paliwem będą ogrzewać swoje piece jutro.



■ Revent 700 Hybrid wypieka chleb i sernik z jakością jak z pieca termoolejowego.



Proste rozwiązania, do których Revent doszedł na przestrzeni 65 lat, jako światowy lider w konstrukcji i produkcji pieców obrotowych, takie jak chociażby montaż pieca z prefabrykowanych segmentów, z których każdy jest wykonywany ze szwajcarską zegarmistrzowską wręcz dokładnością na oddzielnej ramie, a łączonych w piekarni za pomocą klinów, daje fenomenalne możliwości szybkiego demontażu i ponownego montażu. W innych konstrukcjach pieców, spawanych lub skręcanych śrubami, ta możliwość staje się nieosiągalna. W przypadku pierwszych trzeba by taki piec przeciąć



■ Revent oferuje platformy obrotowe i zawieszania pasujące do wózków ze Szwecji, Niemiec i Włoch.

palnikiem, a w innych odciąć piłą tarczową zabezpieczone śruby i to w dużej ilości.

W piecach Revent 700 Hybrid wystarczy wybić stalowe klipy, odłączyć olejowo-gazową sekcję grzewczą i przyłączyć do komory wypiekowej elektryczną. Doświadczony serwis z autoryzacją Reventa potrafi naprawdę szybko dokonać tej operacji i przebroić Reventa z gazu lub oleju na prąd i odwrotnie równie szybko!

Revent również w wersji hybrydowej 700 Hybrid zachowuje swoje najważniejsze zalety. Piecze równo, z niską prędkością ukośnego nadmuchu pod blachy, z ciepłotą spodu. Ma też 2-funkcyjny kulowy generator pary z odzyskiem ciepła do procesu wypiekowego, dzięki czemu może wypiekać nie tylko chleb foremkowy i kajzerki, ale również **chleb baltonowski**, oliwski, drożdżówki, drożdżowce, jabłecznik, a nawet **sernik** (!).

Podczas wiosennych pokazów technologicznych w Inowrocławiu dokonano testu porównawczego wypieku drożdżówek, drożdżowca, jabłecznika i sernika na piecu Revent 724 oraz piecu termoolejowym renomowanej niemieckiej marki. Osiągnięty na obu typach pieców rezultat testu był bardzo dobry: 5 gwiazdek w skali od 1 do 5.

To nie wymaga komentarza.

Dodatkowym atutem pieców Revent z klasycznej serii 700 oraz hybrydowej serii „H” jest zastosowanie platform i zawieszek do wózków wszystkich innych producentów; w ten sposób Revent może zastąpić piece innych marek bez konieczności wymiany wszystkich wózków.

Revent z serii 700 Hybrid to zaledwie dopełnienie pełnej oferty szwedzkiego producenta ze Sztokholmu, w której znajdziecie Państwo odpowiedź na potrzeby: elastycznej zmiany medium grzewczego: gaz/olej/prąd, wysokiej wydajności, niskiego zużycia energii i równego wypieku zawsze pod parą i z ciepłotą spodu.

Revent oferuje oprócz pieców obrotowych, piec z wózkiem hertowym Roto Sole, komory garownicze, garowniczo-chłodnicze i szokowe Revent z funkcją Fresh Bake, piec okrągły z serii Revent ONE z suwanymi drzwiami i okrągłą komorą wypiekową: idealne do sklepów z nowoczesnym desingnem i delikatesów.

Adam Nurkowski

Więcej informacji pod nr: 602 619 916  
lub na [www.nurkowski.com](http://www.nurkowski.com)