Revent
In Bread We Trust

NURKOWSKI
MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD 1992

Chłodnio-garownie Revent – projektowane na miarę

Komory chłodniczo-garownicze Revent projektowane są na miarę zarówno dla małych piekarni rzemieślniczych, jak i dużych zakładów piekarskich jako indywidulane pomieszczenia lub zespolone kombi-komory, pozwalające na prowadzenie procesu technologicznego od początku do końca. W przypadku małych piekarni częstym wyzwaniem jest ograniczona powierzchnia, a możliwość elastycznego dostosowania do niej komór Reventa pozwala mu sprostać.

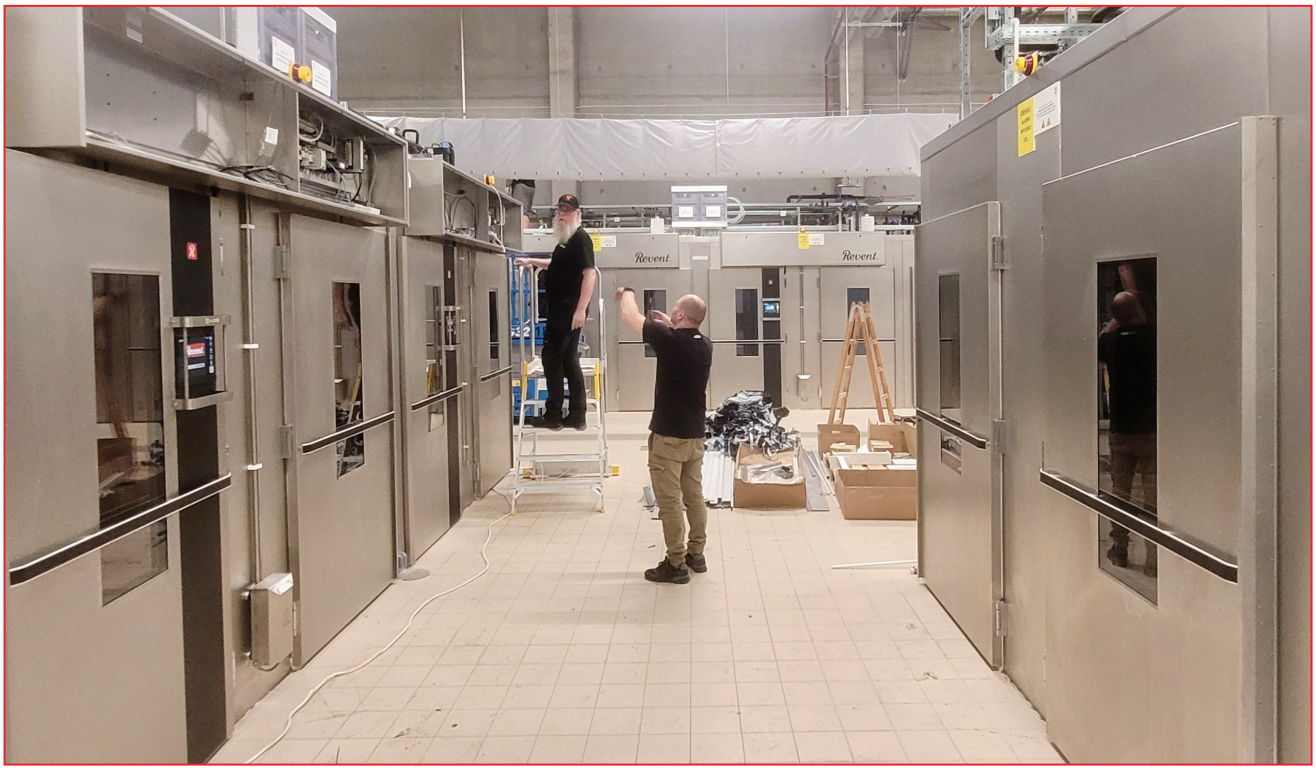
W przypadku dużych zakładów, z dostępną znaczną powierzchnią, można tak zbudować komory, aby połączyć wysoką wydajność produkcji z ergonomią pracy w zintegrowanych ze sobą komorach.

Duża elastyczność z jaką są projektowane komory chłodniczo-garownicze wynika zarówno z możliwości technicznych i materiałowych, jak i z samego know-how zdobytego na tym polu od półwiecza. Wsparcie technologów Reventa jest kluczowe przy wdrażaniu komór z zastosowaniem nowego, prostego w obsłudze panelu dotykowego, który daje jeszcze większe możliwości niż dotychczas i to w połączeniu z prawdziwie intuicyjną obsługą.

Nowe **panele dotykowe E-10 touch** uwzględniają aktualne potrzeby jakie w ostatnim czasie zgłaszają użytkownicy i w połączeniu z technicznymi rozwiązaniami, jak chociażby: **system PID** kontrolujący ciepło, parę i zimno, **pulsacyjne dozowanie nadmuchu** z **200-stopniową automatyczną regulacją prędkości** i wiele innych, które omówimy w dalszej części tekstu czyni ofertę Reventa kompletną.

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 z pieców**. Przy obecnych kosztach energii takie rozwiązania są szczególnie pożądane przez użytkowników.

Revent oferuje zarówno rozwiązania do wydłużonego garowania, przechowywania ciasta w ujemnych temperaturach, jak i magazynowania pieczywa



Montaż chłodnio-garowni Revent, woj. mazowieckie – grudzień 2025.

Instalacja chłodnio-garowni Revent zasilana CO_2 – woj. mazowieckie.

w dodatnich temperaturach, zapewniając komory dla każdych 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 zarówno do indywidualnych potrzeb klienta, jak i możliwości istniejących pomieszczeń. Revent oferuje przy tym zarówno małe komory na 1 wózek, jak i duże projektowane na wymiar nawet na 100 i więcej wózków. Mogą to być komory zespolone z wewnętrznym systemem komunikacji, połączone suwanymi drzwiami w ścianach działowych.

Parowniki w komorach Revent wykonane są w wersji odpornej na działanie kwasu zawartego w chlebie, daje to Reventowi istotną przewagę nad rozwiązaniami innych producentów. Para podawana jest z generatorów, które mają funkcję automatycznego opróżniania i oczyszczania ustawianą w programie z częstotliwością zależną od jakości wody. Rezultatem zastosowania tego rozwiązania jest jeszcze większa niezawodność oraz wyższy poziom higieny, tak ważnej przy produkcji spożywczej.

Chłodnio-garownie Revent projektowane na miarę można dowolnie dopasować do miejsca, które jest do dyspozycji nie tylko w piekarni, cukierni czy sklepie, ale i na zewnątrz.

Technologia **Fresh Bake** zastosowana w komorach garowniczo-chłodniczych i garowniczo-mroźniczych Revent, to innowacyjne rozwiązanie, które zapewnia oprócz tradycyjnego wydłużonego garowania ciasta możliwość przechowywania pieczywa zapieczonego w 80-90% przez ok. 7-10 dni i to w temperaturze ok. +4°C z automatycznym dozowaniem wilgotności, zapewniając przy tym bezpieczeństwo bakteriologiczne. 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-poziomową 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 bardzo intensywne.

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 łagodnego schłodzenia i ponownego wstrzymania procesu przez wywozem do sklepów firmowych lub wypiekiem. Konstrukcja ścian nadmuchowych oraz kontrolowana prędkość powietrza z systemem pracy pulsacyjnej nadają procesowi łagodny charakter, tak bardzo pożądany przez wrażliwe ciasto.

Stosowany obecnie w chłodnio-garowniach Revent **nowy panel dotykowy E-10 touch** daje możliwości zarówno prostej obsługi, jak i ograniczenia dostępu do receptur dla niepowołanych pracowników z poziomu codziennej obsługi. Jest to odpowiedź na potrzeby wielu pracodawców, którzy chcą stabilnej i powtarzalnej jakości produktu.

Adam Nurkowski

więcej informacji: tel. 602 619 916
www.nurkowski.com