



Эволюция стремится к круглым формам.

Revent[™]

In Bread We Trust

НОВЫЕ ФОРМАТЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ.

Линейка ультрасовременных хлебопекарных печей Revent, пользующаяся успехом и спросом в пекарнях всего мира, уже не одно десятилетие находится на переднем крае технологического прогресса. В настоящее время наши новейшие разработки направлены на усовершенствование этого уже высокого стандарта. Позвольте представить вашему вниманию круглую печь.

Как и с большинством новаторских конструкций, в данном случае пользователю необходимо время, чтобы привыкнуть к круглой печи. Революционной является не только форма этой печи, но и ее характеристики. Создав круглую камеру, наши инженеры нашли способ уменьшить размер печи и, в то же время, повысить ее мощность. А в условиях суровой конкуренции на современном рынке хлебопекарного бизнеса эти усовершенствования в плане повышения производительности и экономичности являются особенно привлекательными.

Данная печь отлично проявляет себя во всех важных аспектах. Прежде всего, это касается занимаемой площади и энергопотребления. Кроме того, эта печь показывает отличные результаты по обзорности, эргономичности, управлению, надежности, универсальности, прибыльности, износостойкости, а также простоте установки и технического обслуживания. А такой аспект как простота проявляет себя с самого первого дня, поскольку этим оборудованием без труда могут пользоваться все. Просто подключите печь и пользуйтесь ею.

Круглая камера обеспечивает более равномерное распределение тепла, и наша новая печь также соответствует постоянно ужесточающимся требованиям пищевой промышленности.

Огромное желание предоставлять пекарям наилучшее оборудование всегда заставляло нас стремиться раздвинуть границы возможного, результатом чего являлось появление многочисленных инновационных решений. Мы хотим поднять планку совершенства процесса выпекания хлебобулочных изделий и подарить как можно большему количеству людей возможность наслаждаться хлебом так, как это делаем мы.

Мы верим в хлеб.





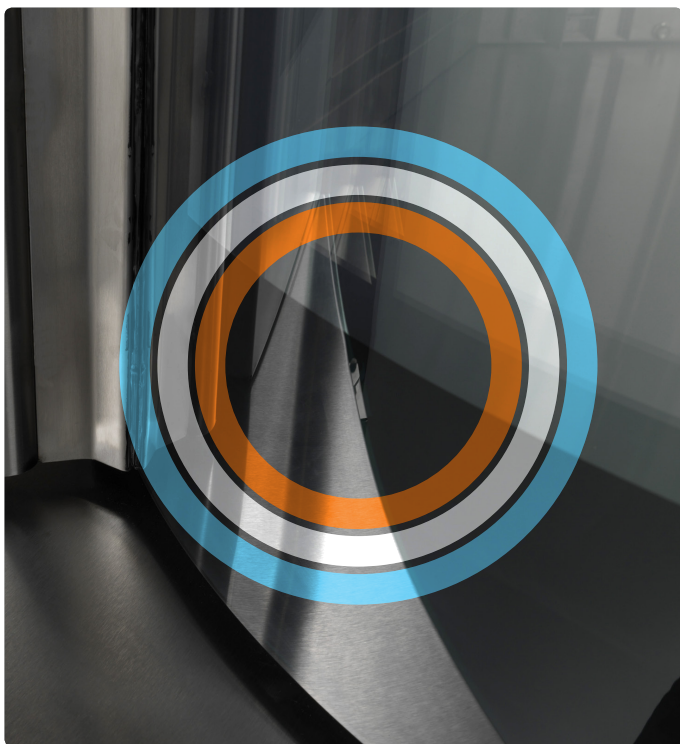
Меньшая площадь, занимаемая печью

За счет круглого дизайна и современной изоляции печь занимает меньшую площадь. Поскольку площадь стоит денег для любой пекарни, такая характеристика печи, как размещение на меньшей площади, способствует повышению общей прибыльности предприятия. Помимо этого, закругленная раздвижная дверь обеспечивает удобство рабочей зоны, естественным образом задвигаясь внутрь печи при открытии.



Эргономичность

Раздвижная дверь, открываясь, обеспечивает пекарю улучшенные условия работы, снижая вероятность получения ожогов и царапин. Это особенно важно в небольших помещениях. Более широкий проем двери создает безопасное пространство для перемещения стеллажей, а эксплуатация оборудования осуществляется посредством «интеллектуальной» панели управления. Кроме того, благодаря большому дверному стеклу, обеспечивающему потрясающий обзор внутреннего пространства печи, нет необходимости открывать дверь для проверки результатов выпекания. И, наконец, новая компактная паровая система упрощает процесс очистки и технического обслуживания.



Экономим энергию!

Уменьшенная камера обеспечивает повышенную энергоэффективность. «Интеллектуальная» передняя панель из трехслойного стекла с меньшим количеством тепловых мостиков и современной изоляцией минимизирует потери энергии. Новая эффективная паровая система использует меньше воды, а энергопотребление в течение всего срока службы печи минимизируется за счет меньшего количества компонентов и материалов, а также более низкого веса, благодаря чему упрощается процесс утилизации и транспортировки.



Шоу начинается!

Теперь можно увидеть, что происходит внутри печи. Как пекари, так и покупатели хлебобулочных изделий смогут ознакомиться с процессом выпекания, который хорошо просматривается внутри печи, поскольку круглая стеклянная дверь позволяет легко наблюдать за этим процессом без необходимости открывать дверь.



КРУГЛАЯ ОДИНАРНАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Характеристики:

- > Круглая пекарная камера
- > Раздвижная стеклянная дверь
- > Дверь из трехслойного стекла
- > Высокотехнологичная изоляционная конструкция Revent
- > Опция: панель управления с сенсорным экраном

Технические данные

- Габариты (ШхГхВ):*
> 1298x1237x2276 мм
- Вес нетто:* 800 кг
- Тепловая мощность:*
> Газовая версия 170000 Б.Т.Е.
> Электрическая версия 38,5 кВт

Данная модель представлена в версиях с газовым и электрическим нагревом. Максимальный размер противня: один одинарный стеллаж — 457x662 мм



КРУГЛАЯ МИНИПЕЧЬ С РАССТОЙКОЙ

Характеристики:

- > Высококачественное выпекание продукции небольшими партиями, что идеально для маленьких помещений
- > Круглая пекарная камера
- > Раздвижная стеклянная дверь
- > Дверь из трехслойного стекла
- > Высокотехнологичная изоляционная конструкция Revent
- > Панель управления с сенсорным экраном

Стандартная доставка на подставке для печи. Нижний расстойный шкаф является опциональным.

Технические данные

- Габариты (ШхГхВ):*
> 1299x1030x2187 мм
- Вес нетто:* 300 кг
- Тепловая мощность:*
> газовая версия 75000 Б.Т.Е.
> электрическая версия 15,6 кВт

Данная модель представлена в версиях с газовым и электрическим нагревом. Максимальный размер противня: 457x662 мм

Revent International AB

PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Sweden

Тел. +46 8 590 006 00, факс: +46 8 590 942 10

Эл. почта: info@revent.se, www.revent.com

Revent™

In Bread We Trust