

СОВЕРШЕНСТВО
ОХЛАЖДЕНИЯ -
СДЕЛАНО В
ШВЕЦИИ



**REVENT
VACUUM COOLER**

МАЛЕНЬКИЙ ШАГ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА, НО ГИГАНТСКИЙ СКАЧОК ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ХЛЕБА

Некоторые люди становятся учителями, художниками или футболистами. Возможно, даже прима-балеринами. Нашим призванием стало хлебопечение, и с 1958 года мы ищем, находим и воплощаем в жизнь решения, позволяющие пекарям быть лучшими из лучших. Сегодня мы являемся производителями ротационных печей №1 в мире! Благодаря профессиональной работе многочисленных представительств, мы имеем возможность предложить современные технологии выпечки хлебопекам всех стран и континентов. Одной из таких инновационных технологий является Система вакуумного охлаждения Ревент. Это самый лучший способ для охлаждения хлеба.

Замораживание хлеба не всегда может быть лучшим решением. А оставлять его остывать самостоятельно занимает много времени. Поэтому мы вернулись к более ранней идее вакуумного охлаждения и глубже ее разработали. Сегодня Система вакуумного охлаждения Ревент стала наиболее эффективным способом охлаждения хлеба, повышения его качества и его срока хранения – таким образом достигается также улучшение общей стоимости собственности.

С помощью вакуумного охлаждения хлеб можно выпекать за более короткое время, так как процесс печения продолжается во время охлаждения. Простыми словами, если раньше печение и охлаждение занимало в общей сложности более часа, сейчас же это можно сделать за менее, чем 15 минут в зависимости от типа продукта. Кроме того, Система вакуумного охлаждения Ревент подходит для всех сортов хлеба.

Все сорта хлеба отличаются друг от друга и имеют разные кривые обогрева и охлаждения. В результате повышается качество, хлеб имеет более насыщенный аромат, а требуется при этом меньше времени на выпечку, меньше энергии, вырабатывается меньше отходов, требуется меньше манипулирования и ингредиентов, чем когда-либо было необходимо перед этим. А в итоге получается более качественный продукт при меньших затратах.



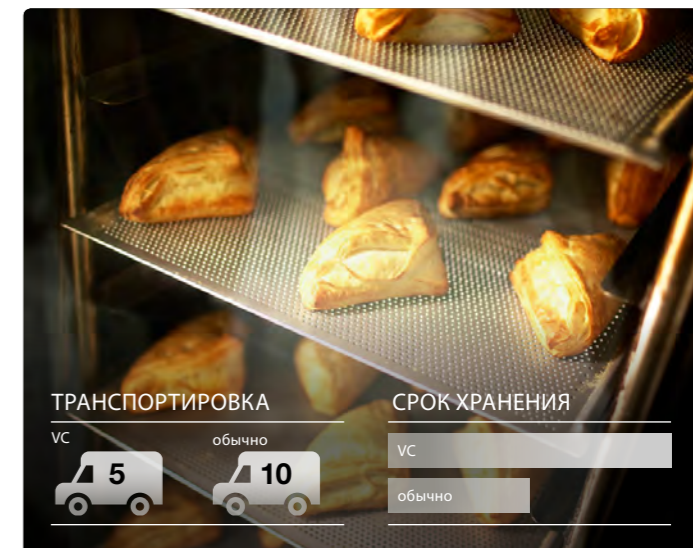
1. Благодаря уникальным возможностям Системы вакуумного охлаждения Ревент, у вас есть возможность снизить количество консервантов. Кроме того вакуумное охлаждение распространяет аромат по хлебу более равномерно, в результате чего становится более приятным вкус хлеба. Положите изюм в кекс, и весь кекс будет иметь вкус изюма. И почему бы не попробовать выпекать продукты без содержания глютена? Вы будете поражены результатом.



3. Сравните вакуумное охлаждение продукта с традиционным охлаждением, и вы увидите явные отличия в качестве корочки, объеме и структуре мякиша. Вкус и аромат усиливаются, а также увеличивается срок хранения.



2. Поскольку имеется возможность окончания выпечки при процессе охлаждения, то общее время выпечки снижается на 30%. Фактическое охлаждения занимает всего пару минут. Таким образом, время выпечки и охлаждения может быть снижено менее, чем на 15 минут в зависимости от продукта. В результате происходит сохранение энергии, а также снижение времени на затраты человеческого труда. Кроме того, вам потребуется меньше места за счет использования меньшего количества тележек в пекарне.



4. Лучшая структура мякиша хлеба и корочки также упрощает нарезку и упаковку. Другие положительные эффекты - это уменьшение упаковочного материала, а также снижение затрат на транспорт, благодаря лучшему сроку хранения.



Модели	VC40A	VC70A	VC70A2	VC100W	VC100W2
Макс.загрузка, кг	40	70	100	100	100
Макс.используемая площадка	500x800	820x1000	820x1000	820x1000	820x1000
Двери	передние	передние	передние+задние	передние	передние+задние
Количество тележек	1	1	1	1	1
Мощность насоса Подключение Требования	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A
Мощность охладителя Подключение Требования				15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A
Общий вес, кг	1940	2200	2570	2660	3030
Подходит для печи	726	724/725/726	724/725/726	724/725/726	724/725/726

Модели	VC200W	VC200W2	VCL200W	VCL200W2	
Макс.загрузка, кг	200	200	200	200	
Макс.используемая площадка	820x1000	820x1000	850x1280	850x1280	
Двери	передние	передние+задние	передние	передние+задние	
Количество тележек	1	1	2	2	
Мощность насоса Подключение Требования	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	
Мощность охладителя Подключение Требования	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	
Общий вес, кг	3100	3470	3220	3620	
Подходит для печи	724/725/726	724/725/726	2x725 / 2x726	2x725 / 2x726	

Регидратационная установка: Пожалуйста, спрашивайте регидратационную установку

ООО «РЕВЕНТ-РУС»
2-ая Тверская-Ямская 31/35,
125047 Москва, Россия
Тел.+7(495)937-39-34
Факс.+7(499)978-73-26
E-майл: info@revent.ru
www.revent.ru

РЕВЕНТ ПРАГА с.р.о.
Синкулова 83, 140 00 Прага,
Чешская республика
Тел.+420 261 221 468
Факс.+420 261 225 018
E-майл: info@revent.cz
www.revent.cz



In Bread We Trust