

*Revent*TM

In Bread We Trust

Бизнес-идея

**“Наши покупатели являются
профессионалами, которые ценят
КАЧЕСТВО “**



РЕВЕНТ В РОССИИ

- > Представительство в России
www.reventrus.ru
- > Сервисное обслуживание
- > Склады запасных частей
- > Оборудование на складе
- > Сертификаты и разрешения на оборудование
- > Оперативный и качественный монтаж

1 459 пекарен выбрали нас!



Revent -история

1958



2015



Ротационные печи

- > Основным продуктом Revent является ротационная печь
- > Ротационная печь выпускается в различных моделях
- > Печи могут быть с обогревом газовым, на жидком топливе или электричестве.



703 4-Sticksugn



724 Dubbelstickugn

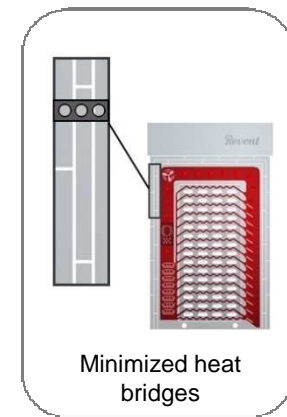
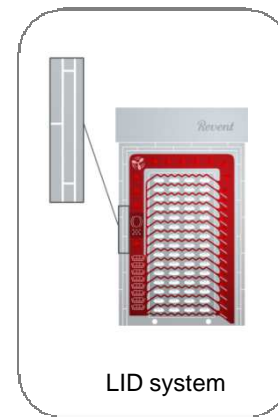
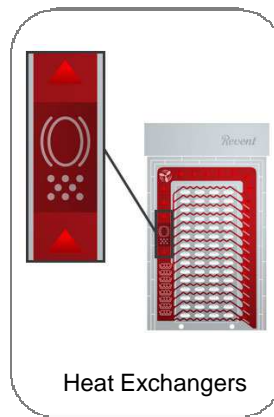
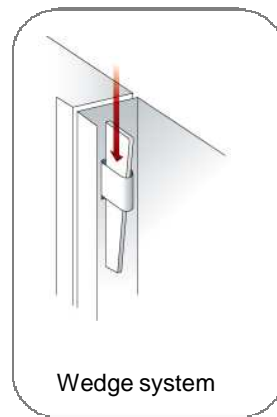
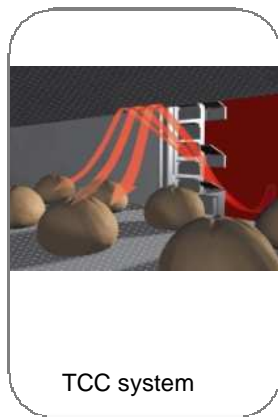
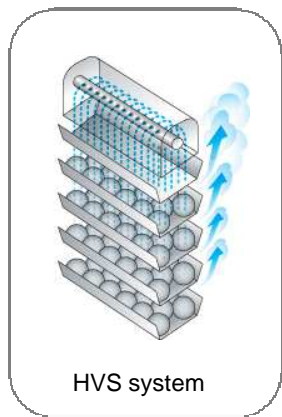


726 Enkelstickugn



Технология

- > HVS система запаривания
- > TCC система
- > Клиновидная система монтажа
- > Теплообменник
- > LID система
- > Минимизированные тепловые мостики



Высокое качество выпекаемых продуктов

- Нижний обогрев максимально создает поднятие и объем
- Более высокий объем выпеченного продукта
- Равномерная выпечка продуктов
- Большой объем пара в камере выпечки обеспечивает гладкую и гибкую поверхность теста, блестящую корочку, а также делает хлеб легко нарезаемым
- Низкая скорость воздуха не способствует высыханию продуктов



XXI. Век – круглые печи REVENT



Ярусные печи



Климатические установки



- > Система «Airwash»
- > Каждая климатическая установка EB10 предназначена для площади до 65 кв. футов
- > К 1 контроллеру можно подключить до 6 климатических установок EB10
- > Элементы управления на контроллере регулируют влажность и температуру
- > Простота в обслуживании



НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ РАССТОЕК РЕВЕНТ РЕТАРДАЦИОННЫЕ РАСТОЙКИ



- > Технические данные:
- > Температура с -10 по +45 °С
- > FLEXBAKER
- система медленного расстоя
- > Экономия времени



РОТОСОЛ-подовая печь на базе ротационной



- > **Технические данные**
- > Противни «Rotosole»:
- > Габариты для модели 724: 750 x 1000 мм
- > Габариты для модели 726: 457 x 762 мм, 457 x 660 мм
- > Желоба для выпекания на каждом противне для модели 724: 10, 7 или 3
- > Желоба для выпекания на каждом противне для модели 726: 5 или 3
- > Желоба для выпекания поперек тележки для модели 724, вдоль тележки — для модели 726
- > *Вмещает до 3 форм для выпечки
Максимальный размер формы: 457x660 мм*



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Техпараметра: -35°C в течении 30 минут
Количество тележек в камере : с 1 до 16 ти
Автоматизированные системы



Вакуумные системы охлаждения



- > Два типа :
- > а/ система для тележек
 - 14 тележек в час
 - охлаждение в течении 2 – 5 минут
- > б/ система континуальная
 - тоннельные печи с охлаждением
- > в/ система для стеллажных печей





ФЫЗИКАЛЬНЫЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ ВАКУУМНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

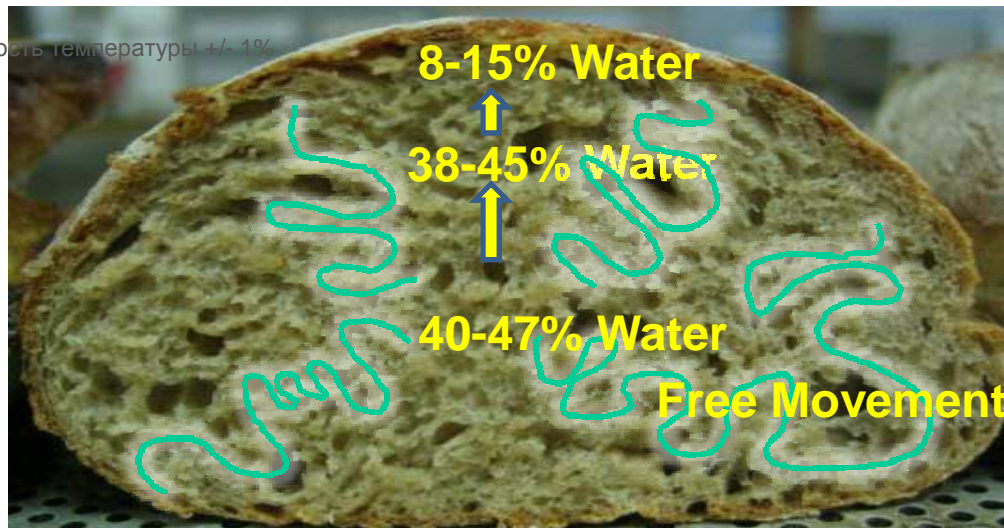
Принцип очень простой и известный тысячи лет, чем ниже давление тем ниже температура варения воды.

Место	Высота [m]	давление [mbar]	Температура кипения воды [°C]
Космос	100'000	0	-76
Вакуум	31'000	10	7
Самолет	11'000	226	63
Mt. Everest	8'900	312	70
Mt. Blanc	4'800	554	84
Европа	530	954	95
Море	0	1113	100



ПРИНЦИП ВАКУУМНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ПОТОКА ВОДЫ ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ ХЛЕБА

Стабильность температуры +/- 1%



Во время классического охлаждения вода испаряется из изделия при температуре окружающей среды и для испарения /изменения воды в пар/ использует тепло которое аккумулялированное в изделии. Время от 30 до 120 минут

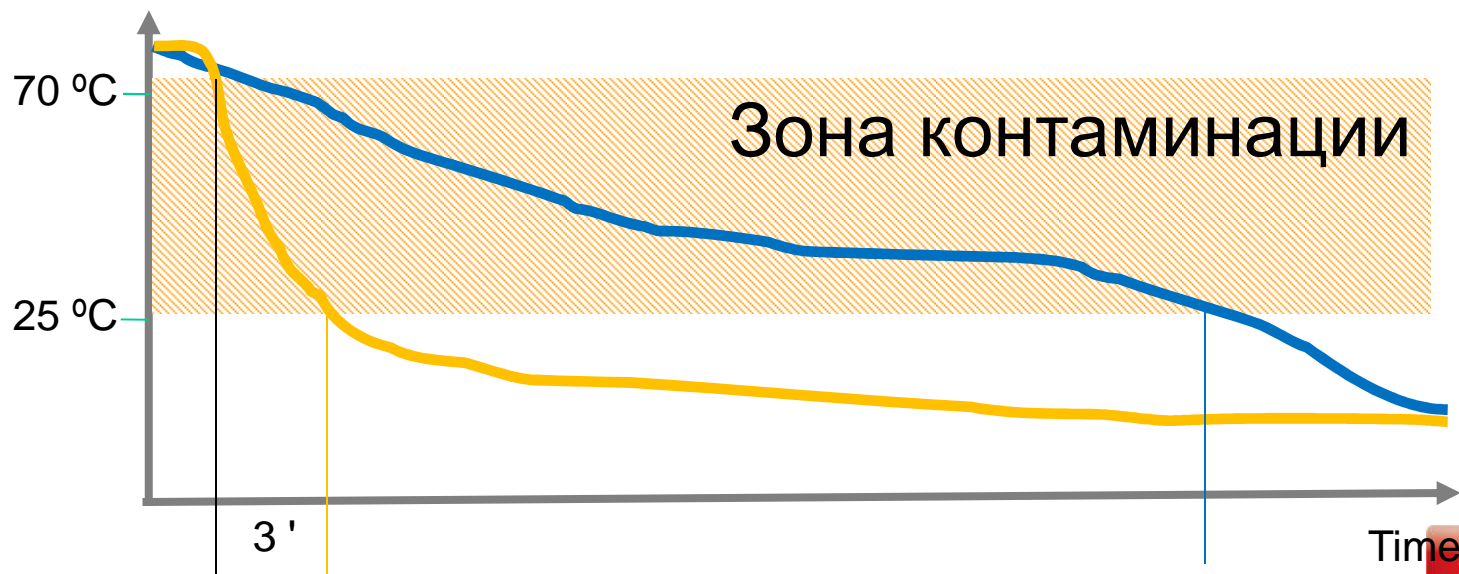
В случае что изделие положите в вакуум вода в изделии варится при температуре 7-10 градусов и на много быстрее отнимает тепло которое нужно вода на то что бы зиметь жидкое состояние в газое. Вакуумным снижением температуры кипения воды процесс охлаждения изделия сократится на 2-6 минут. Не только снижение времени охлаждения выгода вакуумного охлаждения, сам процесс быстрого охлаждения имеет большое влияние на качество живого хлеба. Дальше будет уточнено.





ВЫГОДЫ ВАКУУМНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ, Высшее качество удлинение времени свежести хлеба – споры плесней

- Критическая фаза контаминации хлеба сокращена на минимум (споры растут между $+70^{\circ}\text{C}$ и $+25^{\circ}\text{C}$)



Вакуумное охлаждение

Заморозка



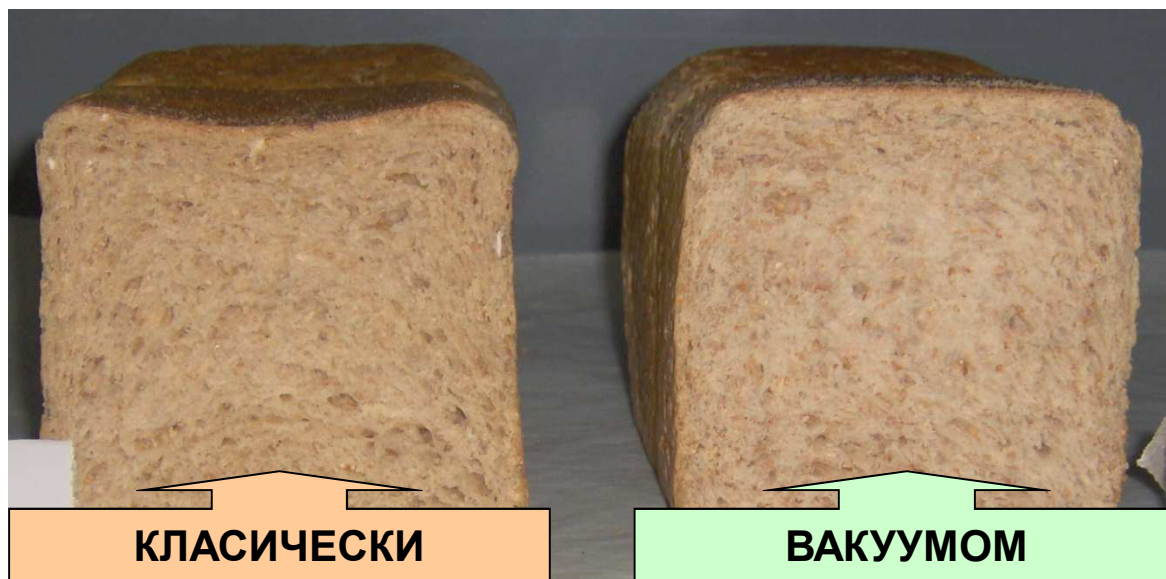


Лучшее качество и срок свежести на много выше чем обыкновенно

- > Повышается объем продукта из-за консистентного и стабильного равномерного вакуумного охлаждения.
- > Процесс охлаждения за короткое время не позволит на корочек хлеба появление трещин.
- > Качество хлеба или другого изделия вакуумным охлаждением не терпит, наоборот хлеб из-за регуляции состава воды удлиняет свой срок хранения без потребности химических добавок, без потребности хранения в холодильнике или морозильнике.
- > Процесс быстрого охлаждения приятно влияет на процесс желирования в изделии
- > Процесс быстрого охлаждения при кипении воды в тесте при низкой температуре наоборот снижает время выпечки



ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ

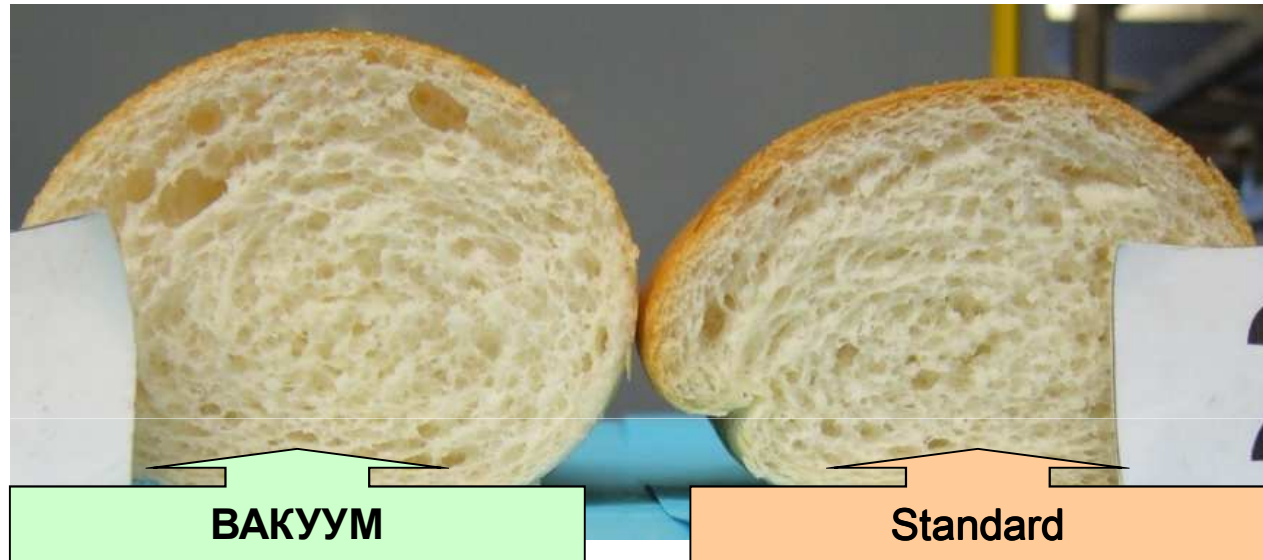
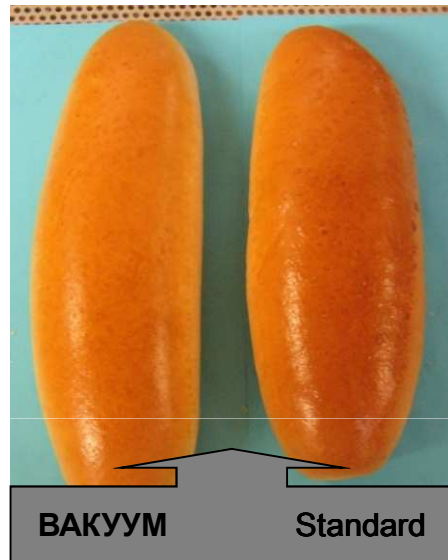


Время выпечки [min]: 40	Время выпечки [min]: 32	
Температура [°C]: 200	Температура [°C]: 220 (decreasing)	
Baking time reduction [%]: 20	Cooling time [min]: 3.5	Coretemp. after VC[°C]: 30

Note:
Объем продукта очевидно больше после вакуумного охлаждения.




ЕВРО БАТОН - СЭНДВИЧ



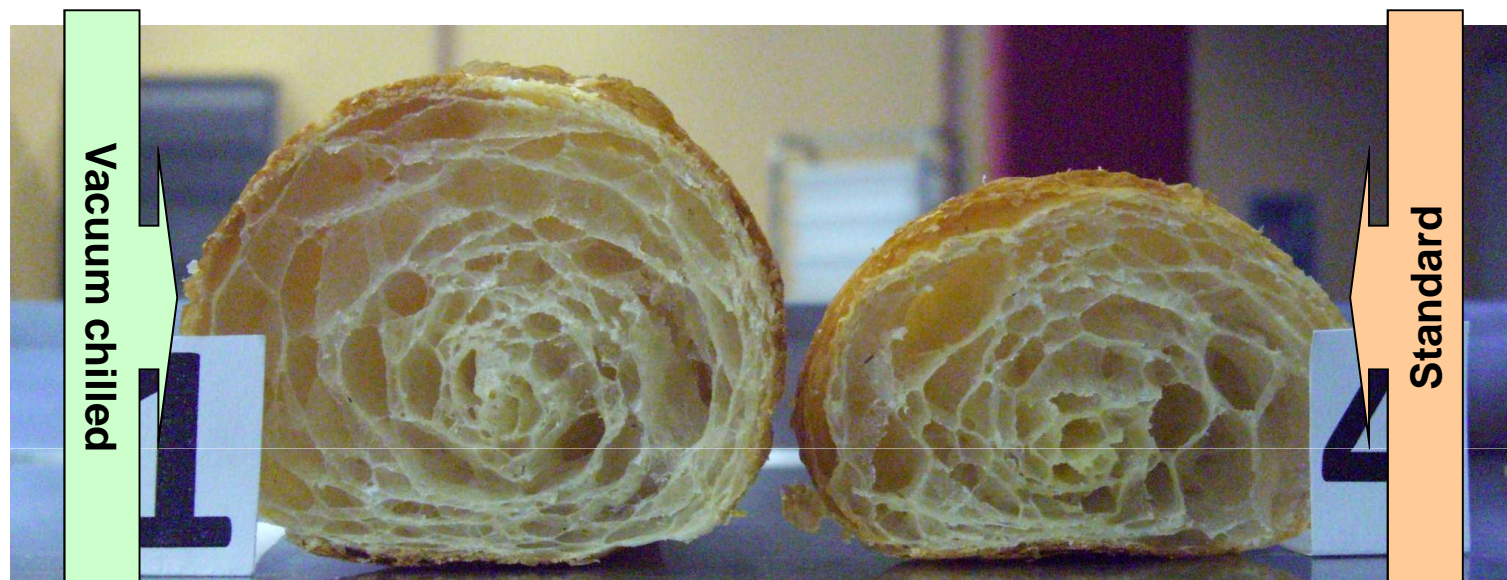
Baking time [min]:	10	Baking time [min]:	14
Backing temperature [°C]:	200 (decreasing)	Backing temperature [°C]:	200 (decreasing)

Baking time reduction [%]: 29	Cooling time [min]: 3	Coretemp. after VC[°C]: 40
-------------------------------	-----------------------	----------------------------

Note:
Сравните объем и ширину корочки.



КРОАКАН



Baking time [min]:	13.5	Baking time [min]:	20
Baking temperature [°C]:	190 / 230	Baking temperature [°C]:	190 (constant)

Baking time reduction [%]: 32.5	Cooling time [min]: 2.5	Coretemp. after VC [°C]: 30
---------------------------------	-------------------------	-----------------------------

Note:
Здесь все ясно, на левой стороне вакуумное охлаждение.



СИСТЕМА ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

- > Производительность 14 тележек в час
- > Для всех видов продуктов



СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ ТОННЕЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ

Для всех видов тоннельных печей

Континуальная система выпечки и охлаждения



ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

Стратегическое партнерство с компанией КОРНФЕИЛ ЧЕХИЯ
- РЕВЕНТ является эксклюзивным дилером в РОССИИ



Стеллажные печи

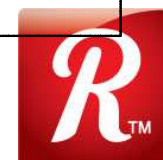
Осадчика

Производственные линии на базе
стеллажных печей

Вида обогрева:

а/ циклотермический газовый

б/ термомасленный

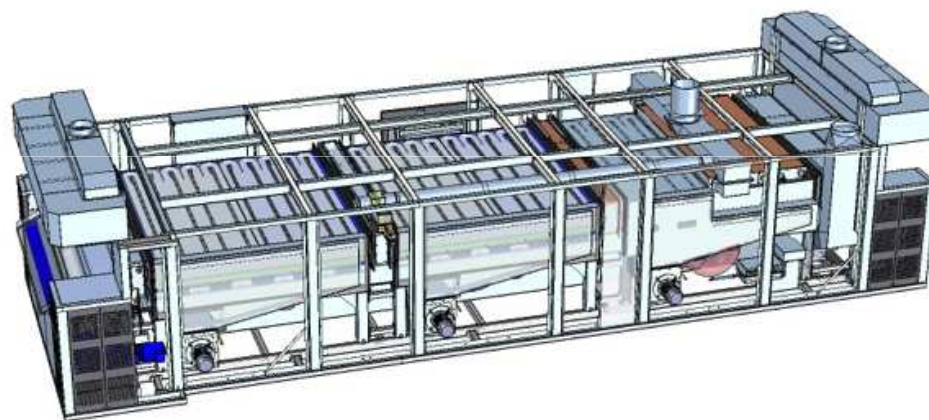


ТОННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

ТЕРМОМАСЛЕННЫЕ



ТОННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ ЦЫКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ



CYCLOROLL

