

ИСКУССТВО  
ВЫПЕЧКИ-  
СДЕЛАНО В  
ШВЕЦИИ



**REVENT  
ROTSOLE**

# СТРЕМЛЕНИЕ К СОВЕРШЕНСТВУ ВЫПЕЧКИ.

Некоторые люди становятся докторами, астронавтами или юристами. Возможно даже морскими биологами. 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. Наша последняя новинка – Revent Rotosole – первая ротационная печь, обеспечивающая качество выпечки подовых печей!

Стремление в совершенстве овладеть хлебопекарным ремеслом и выпекать такие специфические продукты, как багеты, чиабата, рогалики в наших ротационных печах и при этом сохранить характеристики хлеба и принцип печения хлеба в подовых печах, натолкнуло нас на мысль, что необходимо придумать принципиально новое конструктивное решение. Таким образом, мы пришли к совершенно новой идее – разместить тестовые заготовки в системе мягких противней. В результате мы получили этажную печь с мультиэффектом и с преимуществами ротационной печи. Для сравнения, если вы будете выпекать

одинаковое количество багетов в этажной подовой печи и такое же количество в ротационной печи с использованием Rotosole, то вам понадобятся 2 этажные печи каждой площадью выпечки 10 м<sup>2</sup>.

Как оказалось, Revent Rotosole – блестящая идея, которая не только сочетает преимущества подовой и ротационной печей, но также меняет всю технологию выпечки, начиная с того, что требуется меньше манипулирования, чем в классической ярусной печи, меньше энергии и меньше капиталовложений, а производится при этом в два раза больше хлеба!!!



1. С Revent Rotosole, вы просто конвертируете ротационную печь в подовую печь с качественными преимуществами выпечки на горячем поде.



4. Rotosole устройство приподнимается - в результате чего хлеб находится в контакте с его горячей алюминиевой поверхностью.



2. Вы можете загрузить Rotosole с разными противнями в соответствии с вашими потребностями.



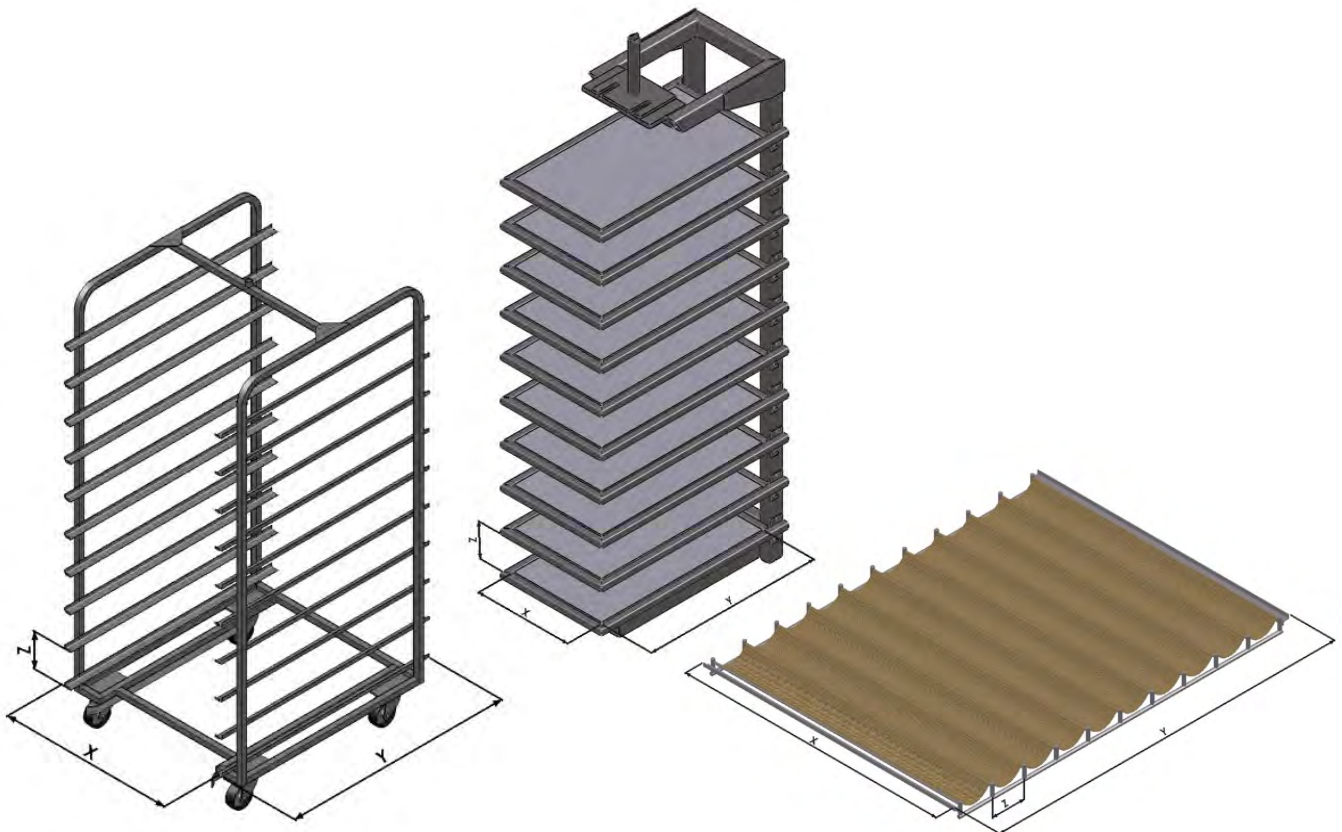
5. Таким образом ремесленный хлеб возвращается из печи такой же идеальный как и багеты, чиабаты, рогалики или что-либо, что вы туда положили.



3. Установка Rotosole размещается и предварительно нагревается в печи. Все, что Вам необходимо сделать - это разместить тележки Rotosole с мягкими противнями и закрыть дверь.



6. Rotosole делает какой-либо ремесленный хлеб идеальным. Это увеличивает выход продукции, в то время как происходит экономия - энергии, манипулирования, утилизации и персонала. И приводит к улучшению общей стоимости собственности.



Тележка 724			Базовая установка 724			Размер противня 724		
x	y	z	x	y	количество ярусов/мм*	x	y	z количество волн/мм
750	1000	равнообразный*	750	1000	8/171, 10/132, 12/106, 15/80	750	1000	3/317, 7/136, 10/95

Тележка 726			Базовая установка 726			Размер противня 726		
x	y	z	x	y	количество ярусов/мм*	x	y	z количество волн/мм
457	660–762	равнообразный*	457	762	8/171, 10/132, 12/106, 15/80	660–762	457	3/149, 5/89,5

x y z измерения в мм.

## Техническая информация

### Система Rotosole

Система Rotosole состоит из Rotosole базовой установки, Rotosole тележки и специальных противней с тканевыми волнами. Электрический двигатель, установленный на крыше печи, обеспечивает поднятие системы Rotosole.

Rotosole Тележка – модифицированная система тележки

Rotosole размер противня;

Для печи 724:

750x1000 (ширина x глубина мм)

Волны выпечки поперек противня в печи 724

Волны выпечки на каждый стеллаж: 10, 7 или 3

Для печи 726:

457x762, 457x660 (ширина x глубина мм)

Волны выпечки вдоль противня в печи 726

Волны выпечки на каждый стеллаж: 5 или 3

### Rotosole Базовая установка

Базовая установка размещена внутри печи. Установка имеет количество стеллажей, отвечающий количеству печных ярусов в тележке Rotosole. Базовая установка может быть установлена в ротационных печах Ремент тип 724 и 726.

### Процесс эксплуатации

Тележка Rotosole размещается внутри печи. Базовая установка приподнимается, когда закрываются двери. Тестовые заготовки остаются в тканевых волнах противней Rotosole. Вместе с базовой установкой поднимается тележка, нижние части тканевых противней касаются нагревательных ярусов, и при вращении тележки происходит процесс выпечки. Revent Rotosole предназначены для выпечки всех видов хлебобулочных изделий, что и в этажных подовых печах, кроме формового хлеба и специальных сортов хлеба (например, лепешек).

Количество стеллажей: 15, 12, 10, 8.

Выпекаемые продукты: все виды продукции, которые выпекаются в этажных печах. Не подходит для выпечки формового хлеба или специальных сортов хлеба (например, лепешка).

**AGROID**

Компания **AGROID** – официальный

сертифицированный дилер **Revent**

+7 (812) 309-53-32

info@revent.spb.ru

www.revent.spb.ru

**Revent**<sup>TM</sup>

In Bread We Trust