

## Doskonałość w każdym calu

Szwedzka firma Revent swoje swoje piece buduje i udoskonala już ponad pół wieku. Wyznacznikiem tej marki są: prostota, a zarazem niezawodność i innowacyjność stosowanych rozwiązań. Inżynierowie z fabryki Reventa, obok świetnie sprawdzających się w wielu polskich piekarniach pieców obrotowych, skonstruowali także unikatowe garownie i agregaty garownicze.

Wprowadzenie pieców obrotowych Revent było strzałem w dziesiątkę. Wiele dużych, średnich i małych firm dzięki nim znakomicie się rozwinęło łącząc dużą wydajność z wydatnym zwiększeniem i urozmaiceniem asortymentu. Oprócz chleba, do wypieku którego nie potrzeba stosować form, możliwe stało się wprowadzenie do oferty drobnego pieczywa, sandwichy, bułek tradycyjnych i hot-dogowych, bagietek, jak i wyrobów cukierniczych – np. sernika, drożdżówek czy ciast biszkoptowych. Słowem – elastyczne reagowanie na zapotrzebowanie i zmieniające się trendy na rynku.

**Piece Revent** standardowo wyposażone są w system rozprowadzenia powietrza TCC (*total convection control*). Dzięki temu gorące powietrze nadmuchiwane jest ukośnie pod spód blach, a nie bezpośrednio na pieczywo. Daje to **efekt ciepłoty spodu**, pozwalający na równomierny wypiek chleba. Perfekcja fabrycznych ustawień pieców Revent wynika z rygorystycznej kontroli, jakiej poddawana jest ich produkcja. Średnio w co dziesiątym piecu równomierność wypieku sprawdzana jest światłomierzem.

Duża masa gorącego powietrza kierowana z całej ścian (a nie z pojedynczej listwy nadmuchowej) sprawia, że produkt jest **równo wypieczony**. Dzieje się to przy niskiej prędkości nadmuchu (1,7-2,4 m/s) dzięki czemu nie ma efektu nadmiernego przesuszania pieczywa.

W piecach Revent niepowtarzalny jest także – wynaleziony i opatentowany przez konstruktorów firmy – kulowy system zaparowania HVS.

Uzupełnieniem dotychczasowych atutów pieców Revent jest, występujący już w wersji podstawowej, komputerowy panel sterujący IAC-2 – z polskim menu. Ma on pojemność do 100 programów wypiekowych.



Jego obsługa jest prosta, niemal intuicyjna. Istotne jest to, że w jednym cyklu wypiekowym można wpisać nawet 4 poziomy temperatur, 4 zaparowania i 4 otwarcia wyciągu pary. Komputer steruje pracą pieca tak, aby krzywa temperatur ulegała automatycznym zmianom.

**Szwedzki Revent to także producent garowni oraz agregatów garowniczych.** Te agregaty parotwórcze, o wyjątkowej konstrukcji pracują w systemie natryskowym. Dzięki temu uzyskujemy idealne warunki do garowania ciasta. Wyposażone są w specjalny filtr, który zapobiega osadzeniu się minerałów, zanieczyszczeń, a przede wszystkim kamienia. To sprawia, że urządzenia te są bezawaryjne.

Model EBK ma dodatkowo funkcję chłodzenia, która daje możliwość obniżenia temperatury w garowni do 4°C i wydłużenia samego procesu aż do 72 godzin! Daje to np. możliwość produkcji bułek bez „polepszaczy” czy innych wyrobów, które, odpowiednio schłodzone, zostają przewiezione do sklepów, gdzie następuje właściwy wypiek – np. w piecach Revent z serii 739. 8 blachowy model ma obrotowy wózek. Jego ogromną zaletą jest to, że podobnie jak większe odpowiedniki ma kulowy system zaparowania HVS i system rozprowadzenia powietrza TCC.

Doskonałym uzupełnieniem tego typu pracy może być produkowana w Niemczech dzielarka – zaokrąglarka do bułek Erika. Urządzenie, dzięki stosunkowo prostej budowie i wykorzystaniu komponentów wysokiej jakości jest niezawodne. Erika występuje w wielu wersjach – dostępne są zarówno automaty, jak i półautomaty. Wyposażano je w teflonowaną głowicę, co pozwala na dzielenie i zaokrąglanie luźnych ciast. Do tej pory piekarze smarowali „prasy” olejem lub posypywali je mąką. Stosowanie tego zabiegu często prowadziło do nadmiernego poślizgu ciasta i niedostatecznego zaokrąglenia środkowych kęsów.

Walorem np. modelu Erika Easy Plus jest połączenie funkcji automatu i półautomatu – w praktyce oznacza to automatyczne opuszczanie głowicy i odcinanie kęsów oraz – to co zawsze sugerowali klienci – ręczną regulację czasu zaokrąglania. Cena tego modelu Erika plasuje się znacznie bliżej półautomatu, niż automatu Classic.

**Jacek Szczepaniak**

