

**PERFEKTE
KÜHLUNG
MADE IN
SWEDEN.**



**REVENT
VACUUM COOLER**

EIN KLEINER SCHRITT FÜR EINEN MENSCHEN, ABER EIN GRÖßERER SCHRITT FÜR DIE KÜHLUNG VON BROT.

Manche Menschen werden Lehrer, Artisten oder Fußballspieler. Vielleicht sogar Primaballerinas. Uns zieht es zum Backen, und seit 1958 haben wir funktionelle Produkte hergestellt, die den Bäckern ihre Arbeit erleichtern. Heute sind wir die Nummer 1 in der Stikkenofenproduktion mit Repräsentanten in der gesamten Welt – und bieten überall Brotliebhabern unsere Backtechnik an. So wie unser innovativen Vakuumkühlsysteme. Der beste Weg um Brot zu kühlen.

Brot einfrieren ist nicht immer die beste Lösung. Und es einfach abkühlen zu lassen dauert Ewigkeiten. So haben wir die Idee des Vakuumkühlens wieder aufgegriffen und weiterentwickelt. Heute ist der Revent Vakuumkühler der günstigste Weg um Brot zu kühlen, die Qualität und Haltbarkeit zu verbessern und damit eine bessere Gesamtkostenrechnung für den Eigentümer zu erreichen.

Das Brot kann bei Verwendung vom Vakuumkühler kürzer gebacken werden, da der Backprozess noch während dem Kühlen fortgesetzt wird. Was vorher über eine Stunde für backen und kühlen dauerte kann heute in weniger als 15 Minuten fertig sein, natürlich abhängig vom Produkt. Der Revent Vakuumkühler kann für praktisch alle Backwaren eingesetzt werden.

Jedes Brot ist unterschiedlich und benötigt daher unterschiedliche Back- und Kühlprogramme. Das Resultat ist eine bessere Qualität mit mehr Geschmack und das bei kürzerer Backzeit. Es wird weniger Energie und Stellfläche benötigt, weniger Abfall durch Retouren und zu guter Letzt können auch Geschmacksträger wie zum Beispiel Salz, Zucker und Butter reduziert werden. Alles in allem – Ein besseres Produkt mit günstigeren Gesamtkosten für den Eigentümer.



1. Durch die einzigartigen Möglichkeiten des Revent Vakuumkühlers kann die Menge der Zutaten verringert werden. Der Vakuumkühler verteilt die Aromen gleichmäßiger im Produkt und verbessert das Geschmackserlebnis. Eine Haselnuss im Muffin, und der ganze Muffin schmeckt nach Haselnuss. Und warum nicht glutenfrei backen? Sie werden erstaunt sein.



3. Vergleicht man ein vakuumgekühltes Produkt mit einem traditionellen hergestellten Produkt so kann direkt ein deutlicher Unterschied in der Qualität der Kruste, Volumen und Struktur festgestellt werden. Sowohl Geschmack als auch die Haltbarkeit der Produkte werden verbessert.



2. Während des Vakuumkühlungsprozesses wird das Brot fertiggebacken und dadurch wird die gesamte Backzeit um bis zu 30% verkürzt. Die Kühlung an sich benötigt nur wenige Minuten. Letztendlich wird weniger Energie verbraucht und weniger Arbeitsstunden benötigt. Durch die markante Verkürzung der Kühlzeit werden weniger Stikken verwendet und die früher benötigte Stellfläche wird zur Produktionsfläche.



4. Die bessere Struktur der Krume und Kruste des Brotes erleichtert auch das Schneiden und Verpacken. Andere positive Eigenschaften sind die reduzierten Packmaterialien und weniger Transporte durch die längere Haltbarkeit.



Modell	VC40A	VC70A	VC70A2	VC100W	VC100W2
Max. Beladung, kg	40	70	100	100	100
Max. ausgenutzte Fläche, mm	500x800	820x1000	820x1000	820x1000	820x1000
Türen	Vorder	Vorder	Hinten+Vordertür	Vorder	Hinten+Vordertür
Stikkenkapazität	1	1	1	1	1
Benötigter Pumpenanschluss	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
Benötigter Kühleinheitsanschluss				15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A
Gesamtgewicht, kg	1940	2200	2570	2660	3030
Passend zum Ofen	726	724/725/726	724/725/726	724/725/726	724/725/726

Modell	VC200W	VC200W2	VCL200W	VCL200W2	
Max. Beladung, kg	200	200	200	200	
Max. ausgenutzte Fläche, mm	820x1000	820x1000	850x1280	850x1280	
Türen	Vorder	Hinten+Vordertür	Vorder	Hinten+Vordertür	
Stikkenkapazität	1	1	2	2	
Benötigter Pumpenanschluss	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A				
Benötigter Kühleinheitsanschluss	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A				
Gesamtgewicht, kg	3100	3470	3220	3620	
Passend zum Ofen	724/725/726	724/725/726	2x725 / 2x726	2x725 / 2x726	

Rehydratationseinheit: Kontakte uns für die Rehydratationseinheit