



Rotační pec ONE 26

Pec je navržena podle původní série 700 pro nepřetržitou výrobu s vynikajícími výsledky pečení. Vyrobená z nerezové oceli. Zmenšená plocha pece otevírá nové možnosti pro malé provozovny. Nejflexibilnější volba pro rozmanitý sortiment pekařských výrobků.

Výhodou pece je jednoduché ovládání, pomocí dotykového ovládacího panelu GIAC. Další výhodou jsou lehce ovladatelné posuvné dveře snižující riziko popálení a nerezavějící vyvíječ páry.

Vícenásobný systém výstrahy umožňující pečení až čtyř různých výrobků najednou. Minimalizované náklady na údržbu. Pec REVENT ONE je světová špička v úspoře energie, a to za pomoci těchto prvků:

- Kulatá pečná komora minimalizující objem ohřívaného vzduchu.
- Nový patentovaný výměník tepla Revent a modulační hořák s vysokou účinností (85,9%) podle normy DIN 8766
- Energeticky úsporný režim
- Nová High Tech izolace

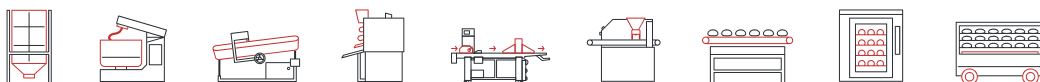
Kvalita pečení:

Pečení všech výrobků bez nutnosti úprav pece. Nový revoluční systém (RTCC) Round Total Convection Control, který zajišťuje:

- Minimální ztráty při pečení.
- Rovnoměrné pečení.
- Dokonale rovnoměrné zbarvení výrobků.
- Maximalizovaný objem výrobků.

Nová odlehčená verze zapařovacího systému (RHVS) Round High Volume Steam umožňující snadné čištění a zajišťující:

- Vynikající strukturu výrobku



Vynikající kůrku výrobku

Parametry a technické informace:

Přívod vody

Ø 1/2". 4 bar, ph 7,5 – 8,5, dk 4-7

Odpad: 1"

Přetlakový kanál: digestoř

Přetlaková klapka: Kouřovým odtahem do zadní části digestoře

Odtah par z digestoře: Ø 150 mm

Požadovaný odtah digestoře: 1500 m³/h

Průměr otáčení: 895 mm

Maximální zatížení závěsu: 200 Kg

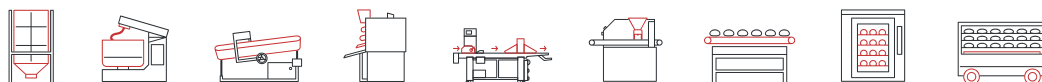
Vývin páry: 3 litry / 20 sec. při teplotě 250°C

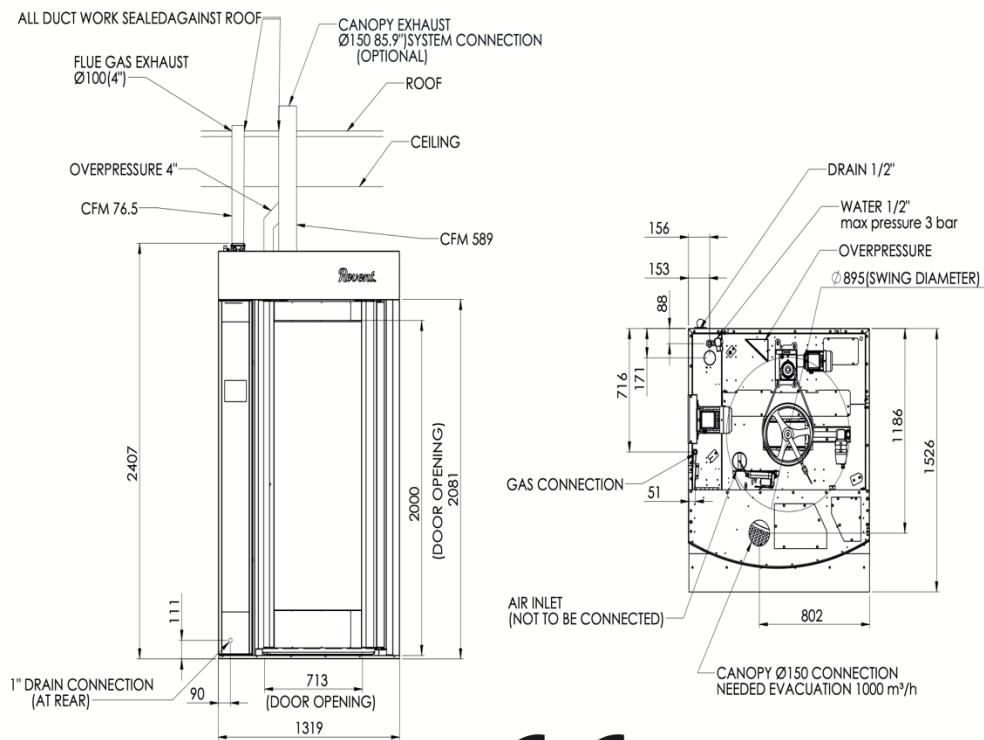
Dveře s trojitým sklem

Automatické ovládání zapařovací klapky



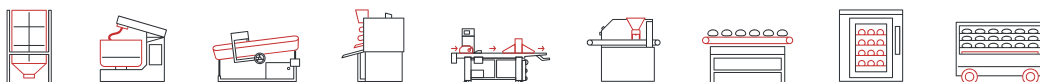
PARAMETR	REVENT ONE 26 ELEKTRIKA	REVENT ONE 26 PLYN
Rozměr (v x š x h) (mm)	2407 x 1319 x 1526	2407 x 1319 x 1526
Velikost a počet plechů	8 / 457 x 662	8 / 457 x 662
Výkon (kW)	37,5 36,8 35,7	50 50 50
Rozmezí teplot (°C)	35-300	35-300
Jmenovité napětí (V/fáze)	220/3 400,230/3 415,240/3	220/3 400,230/3 415,240/3
Jištění (A)	125 80 63	16 16 16
Hmotnost (kg)	900	900





REVENT ROUND OVEN ONE26 S GAS

701633 A



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB



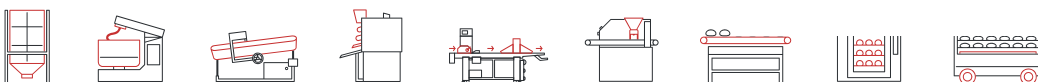
Nízké nároky na plochu:

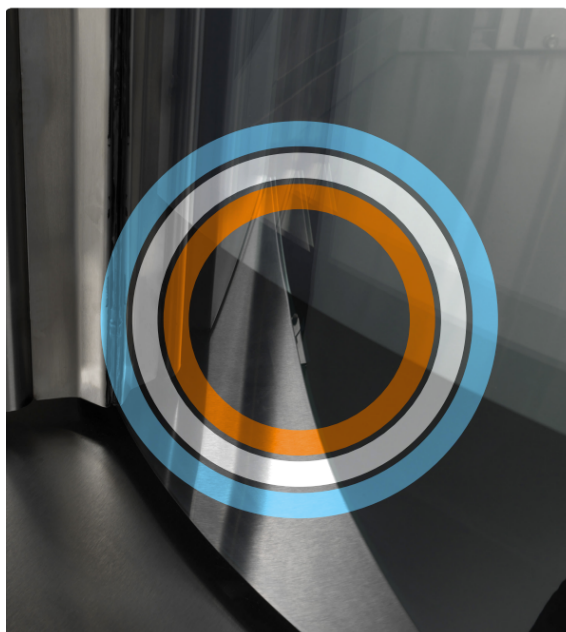
Díky okrouhlé konstrukci a moderní izolaci pec zabírá menší plochu. Podlahová plocha představuje pro každou pekárnu náklady a nižší nároky na její záběr uvolňují prostor pro vyšší ziskovost. Okrouhlé posuvné dveře také tvoří skvělou pracovní oblast, neboť při otevírání se přirozeně zasouvají do pece.

Ergonomie:

Otevírání posuvných dveří zlepšuje pracovní prostředí, díky snížení nebezpečí popálení a oděnin. Tento aspekt je zvláště důležitý v malých prostorách.

Nový širší výstupní otvor vytvoří bezpečný průchod pro manipulaci s vozíky a pohodlnou obsluhou zabezpečí inteligentní ovládací panel. Rozměrný průzor zajistí skvělý průhled do vnitřní části pece a při kontrole výsledků pečení není zapotřebí otevírat pec. Nový kompaktní parní systém zjednoduší čištění a údržbu.





Šetřete energii!

Menší komora zajistí efektivnější využití energie. Inteligentní trojvrstvé přední sklo v kombinaci s omezením tepelných mostů a moderní izolací minimalizuje energetické ztráty. Nový efektivní parní systém spotřebuje méně vody a celkové množství energie spotřebované v průběhu životnosti pece je minimalizováno díky nižšímu počtu dílů, úsporou materiálu a nižší hmotností.

Recyklační proces je tak jednodušší a výhodou je i lehčí transport.



Je čas se představit!

Nyní můžete lidem ukázat, co e uvnitř pece odehrává. Pekaři i zákazníci získají lepší pocit z přehledu o aktuálně pečených výrobcích a okrouhlé skleněné dveře umožní přehledné sledování procesu bez nutnosti pec otevírat.



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB