

Piece obrotowe **Revent** oraz zmywarki wózkowe **Somengil** – kompletna oferta dla piekarni i cukierni

Poznańska firma Nurkowski uzupełniła ofertę uznanych na polskim rynku pieców Revent zmywarkami wózkowymi Somengil. Dobra jakość wypieków to ważny atut piekarni i cukierni. W ostatnich latach coraz większy nacisk kładzie się również na higienę w produkcji spożywczej.

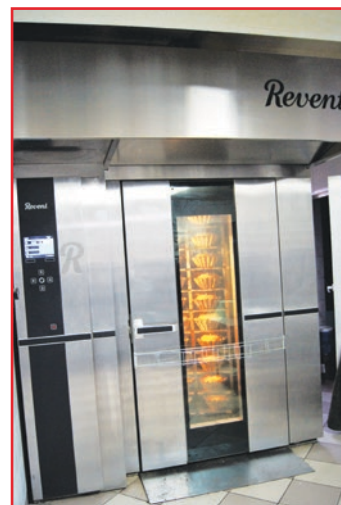
Najczęściej sprzedawane w Polsce piece Revent to wersje 1 – i 2-wózkowe. Użytkownicy cenią je za **równomierny wypiek**, piekarze za obfite zaparowanie dla bułek i chleba, a cukiernicy za możliwość wypieku drożdżówek i serników przy niskiej prędkości nadmuchu. Duża akumulacja ciepła systemu Revent-HVS z odzyskiem ciepła z kulowego generatora pary daje tym piecom zarówno dobrą dynamikę wzrostu temperatury po załadunku wózka oraz stabilność wypieku. Dzięki tak wysokiej akumulacji ciepłej możliwy jest wypiek wózek za wózkiem i to z **niskim zużyciem energii**.

Wózki wypiekowe stosowane w piecach Revent można myć w 1 – i 2-wózkowych zmywarkach Somengil typu MDC. Klatki na wózki mogą mieć wymiar 60x80, 100x100, a nawet 120x120cm. Zmywarki wózkowe Somengil z serii MDC mogą być **zasilane** energią elektryczną – wyposażone standardowo w bojler oraz zbiornik na wodę lub **alternatywnie parą** – rozwiązanie to stanowi dobrą alternatywę w piekarniach, w których moce przyłączeniowe są ograniczone. Kolejne rozwiązanie daje możliwość podłączenia do zmywarki zewnętrznego kotła **gazowego** lub **olejowego** na przyłączy wody oraz za filtrem, gdzie po przefiltrowaniu woda biorąca udział w cyklu mycia wraca do zmywarki. Na jeden cykl mycia zużywa się ok. 10 litrów wody, reszta po przefiltrowaniu jest używana powtórnie. Daje to dużą **oszczędność** nie tylko w kosztach wody i ścieków, ale również detergentów i energii niezbędnej do ogrzania wody. W zmywarkach wózkowych z serii MDC można czyścić zarówno wózki wypiekowe, jak i kosze na pieczywo, blachy oraz formy wypiekowe, kotły czy narzędzia cukiernicze.

Somengil standardowo wyposaża swoje zmywarki w klatki do bezpiecznego **mycia z wirowaniem** wózków, koszy i kotłów. Dla forem pojedynczych lub zespolonych zmywarki mogą być wyposażone w specjalny wózek dostosowany do ich wymiarów i kształtów, co jest szczególnie ważne dla bezpiecznej i bezawaryjnej pracy maszyny. Funkcja suszenia przez **wysokoobrotowe wirowanie** jest wysoce efektywna przy relatywnie niskim zużyciu energii.

Funkcja „**dekarbonizacji**” pozwala usuwać czarny osad z blach i wózków. Ta funkcja jest szczególnie przydatna w cukierniach. Stosowana do mycia starych wózków, które mają utrwaloną warstwę nalotów i zapieczonych osadów. Zastoso-

■ Revent 724 w cukierni w Dąbrówce k./Warszawy.



■ Piece Revent w piekarni w Kostrzynie nad Odrą.



■ Zmywarka wózkowa Somengil w Kostrzynie nad Odrą.



■ Zmywarka wózkowa Somengil w cukierni w Dąbrówce k./Warszawy.

wanie zmywarek do mycia wózków i blach nie tylko jest ergonomiczne ale przede wszystkim ekonomiczne.

Więcej informacji pod numerem tel. 602 619 916