



■ Instalacja pieców Revent z serii 700.

## Instalacje wielko- i wielopieczowe Reventa w Polsce

W ostatnich latach polscy piekarze i cukiernicy na nowo odkryli piece Reventa. Szwedzki producent już kolejny rok utrzymuje wysoki poziom sprzedaży w Polsce.

W znacznej części przyczyniły się do tego instalacje wielko- i wielopieczowe. Zarówno piece 1 – jak i 2-wózkowe mogą być dostarczane w prefabrykowanych segmentach, co umożliwia transport do piekarni ułożonych na wyższych kondygnacjach. Tak zamontowano piece Revent 724 w zakładzie w Kostrzynie nad Odrą: oprócz dwóch rzędów pieców na dolnym poziomie piekarni zainstalowano je również w cukierni na ostatnim piętrze. Z kolei piekarnia w Żywcu w pierwszym zakładzie ma 10 pieców Revent 724, a w drugim nowym na drugim piętrze dwa rzędy pieców 2-wózkowych modelu 723. W piekarni w Krakowie Reventy 724 zainstalowano na podziemnym poziomie „-1” (!).



■ Piece Revent 724.

W 2017 roku zyskały na popularności modele Reventa 725. Jesienią oprócz instalacji pojedynczych pieców zamontowano rząd pieców tego modelu w Łodzi.

Każdy segment pieca produkowany jest z zegarmistrzowską dokładnością i pieczołowitością na ramie, co czyni ich montaż u klienta prostym i szybkim. Wszystkie elementy po prostu do siebie pasują. Do tego zdążył nas już ten szwedzki producent przyzwyczaić. To jednak nie jedyny powód, dla którego polscy piekarze powrócili do sprawdzonego szwedzkiego pieca. Revent nie potanił konstrukcji i mimo że jest nowoczesnym piecem ma w swojej konstrukcji „stare” i sprawdzone rozwiązania, tj. wysoce wydajny wymiennik ciepła – HTT, nadmuch powietrza o niskiej prędkości z ciepłotą spodu oraz dwufunkcyjny wielkopowierzchniowy generator pary o dużej masie akumulacji ciepła z funkcją odzysku ciepła wprost do procesu wypiekowego, gwarantujący stabilną atmosferę wypieku z szybkim powrotem pieca do temperatury zapiekowej po zasadzeniu go wózkami z ciastem. Zarówno testy amerykańskiego instytutu Fisher Nickel jak i testy przeprowadzone w Polsce potwierdziły, że Revent łączy wysoką wydajność z niskim zużyciem gazu. Piecowi lubią pracować na Reventie, bo piece równo i ma obfite zaparowanie.

**Adam Nurkowski**  
tel.: 602 619 916

Zapraszamy na targi Expo Sweet  
25-28 lutego  
Stoisko C 12