

**Revent™****Nurkowski**  
Maszyny i Piece Piekarskie

## Revent – popularne piece o niskim zużyciu energii

Piece Revent słyną z tego, że pieką równo i to wózek za wózkiem. Wysoka wydajność idzie tu w parze z niskim zużyciem gazu, co potwierdziły zarówno testy niezależnego instytutu Fisher Nickel w USA, jak i testy przeprowadzone w Polsce.

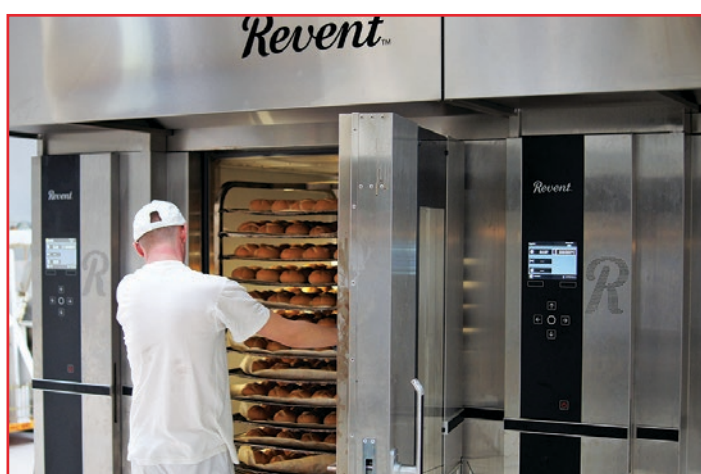
Piece Revent są popularne zarówno w dużych zakładach o wydajności przemysłowej, jak i w małych piekarniach i cukierniach. Oba typy klientów łączy wysoka rzemieślnicza jakość ich produktów, jaką piece z serii 700 są im w stanie zapewnić.

Wysoka akumulacja ciepła stalowych kul w generatorze pary, z którego ciepło jest odzyskiwane w procesie wypieku, daje Reventowi wyraźną przewagę nad innymi piecami obrotowymi. Taka akumulacja pozwala na wypiek bułek wsad za wsadem, bez zbędnych przerw na dogrzanie pieca – tu gotowość do kolejnego cyklu zaparowania jest bardzo ważna.

Jednak nie tylko bułki można upiec w Reventie. Piece z serii 700 wykorzystywane są w piekarniach do wypieku chleba foremkowego, a w cukierniach nawet do wypieku sernika.

Rozwiązania stosowane przez Reventa przy budowie pieców to sprawdzona konstrukcja wielopoziomowego wymiennika ciepła, wielkopowierzchniowy generator pary o dużej masie akumulacji i całościenny nadmuch powietrza ukierunkowany ukośnie pod spód blach z efektem ciepłoty spodu. Z uwagi na swą moc zaparowania piece Revent z serii 700 wyposażane są w duże pochłaniacze pary. Revent wyposaża wszystkie piece w graficzny panel sterujący GIAC, który łatwo można obsługiwać w sposób intuicyjny.

Revent to prosty w obsłudze i niezawodny piec, stąd jego popularność również wśród polskich piekarzy i cukierników.



Więcej informacji pod numerem tel.  
602 619 91 76

Adam Nurkowski