

Małe i duże zakłady rzemieślnicze cenią piece Revent

Ostatnie lata pokazują wzrost świadomości konsumentów. Piekarze przykładają jeszcze większą uwagę do jakości swoich wyrobów, ponieważ tego od nich wymagają ich klienci.

Jednym z bardzo istotnych urządzeń w piekarni jest piec. To między innymi dzięki temu urządzeniu mamy pieczywo równo upieczone, niewysuszone, z chrupiącą skórką.

Jednym z wieloletnich użytkowników pieców Revent jest piekarnia Jędryka z Częstochowy. Cezary Jędryka, jeden z właścicieli piekarni, zdecydował się na zakup pierwszego pieca Revent prawie 10 lat temu. Miał już 2 piece niemieckich producentów i postanowił sprawdzić szwedzkie urządzenie. Bardzo spodobało mu się, że od pierwszych dni pieczenia piec piekł równo na każdym poziomie wózka. W bardzo krótkim czasie kupił kolejny piec Revent 724 (na wózki 60×100). Firma cały czas się rozwija i na koniec 2018 roku pan Cezary zdecydował się wymienić część parku maszynowego na nowszy. Mając porównanie kilku marek zdecydował się na piece Revent. Decydującymi czynnikami były równomierny wypiek, duża ilość pary dostępna nawet przy dużym obciążeniu pieca (piec jest zawsze gotowy na to, aby wypiekać wózek za wózkiem) oraz niskie koszty utrzymania i serwisowania urządzenia.

Kolejnym zakładem, w którym Revent zastąpił zachodnią konkurencję jest piekarnia z Głuchowa – MAR-PIEK, którą od 1999 r. prowadzi Mariusz Hulak. Tu zaczęło się bardzo podobnie. Najpierw, na targach Polagra w 2012 r., właściciel piekarni zdecydował się na zakup Reventa 725 (na wózki 60×80). Kiedy piec zaczął pracować p. Mariusz przyznał, że wszystko o czym rozmawialiśmy w trakcie zakupu ma pokrycie w rzeczywistości: piec równo piecze i nigdy nie brakuje mu pary. W 2019 roku zdecydował się na wymianę kolejnej obrotówki na Reventa. Jak



■ Piece Revent 725 w piekarni MAR-PIEK Mariusz Hulak – Głuchów (woj. wielkopolskie).

mówi piece są bardzo dynamiczne – po zasadzeniu temperatura w piecu nie spada tak nisko jak u konkurencji, a piec bardzo szybko się odbudowuje.

Na piecach wypieka bułki, chleby formowe, gałkowane i chleby bez forem. Do tego podkreślił fakt, że piece nigdy nie odmówiły mu posłuszeństwa, a przy utrzymaniu regularnej konserwacji są praktycznie bezawaryjne.

Nie tylko piekarnie decydują się na pracę na piecach obrotowych Revent. W 2014 rozpoczęliśmy współpracę z podwarszawską cukiernią Gmurczyk. Pani Anna przy wypieku serników i biszkoptów korzystała tylko z pieców wsadowych. Miała piece obrotowe konkurencji, ale jak wspominała to są piece tylko do ciasteczek i wysuszają produkty bardziej wymagające. Po wybraniu się z nami na wizytę referencyjną zdecydowała się na zakup pierwszego pieca Revent. Była mile zaskoczona, gdy z pieca wyjechał pierwszy wózek wypełniony równo wypieczonymi sernikami. Po spróbowaniu okazało się, że są bardzo wilgotne, a czas wypieku skrócił się zdecydowanie w stosunku do wypieku na piecu wsadowym. Jak wspomina p. Barbara, osoba odpowiedzialna za wypiekanie, piec jest dla niej dużym ułatwieniem w pracy, naraz załaduje partię 60 blach serników i po ok. 1,5 godzinie wyciąga równo upieczone. Obecnie cukiernia korzysta z 4 pieców Revent 724 (na jeden wózek 60×100) oraz 1 pieca dwuwózkowego Revent 723.

Konrad Kazanecki
Więcej informacji pod tel.
668 409 196



■ Rząd pieców Revent 724 w piekarni Jędryka – Częstochowa (woj. śląskie).