



Vakuové chlazení

MALÝ KROK

PRO ČLOVĚKA, VELKÝ SKOK PRO CHLAZENÍ CHLEBA.

Někteří lidé se stanou učiteli, umělci nebo fotbalisty. Případně i primabalerínami. My jsme si zvolili pečení a od roku 1958 vymýšlíme funkční produkty, které pomáhají pekařům v jejich pokroku. Dnes jsme předním výrobcem rotačních pecí se zástupci po celém světě – nabízíme naše pečicí technologie všem milovníkům chleba. Jako například inovativní vakuové chlazení Revent. Nejlepší způsob, jak vychladit chleba.

Zmrazení chleba nemusí být vždy tím nejlepším řešením. A čekat až sám zchladne trvá věčnost. Vrátili jsme se tedy k dřívější myšlence vakuového chlazení a dále jsme ji rozvinuli. Vakuové chlazení Revent se dnes stalo nejúčinnějším způsobem chlazení chleba, zvýšení jeho kvality a trvanlivosti.

S vakuovým chlazením jde Váš chléb upéct za kratší dobu, protože proces pečení pokračuje během chlazení. Jednoduše řečeno to, co dříve mohlo trvat více než hodinu úplného pečení a chlazení, lze dnes v závislosti na produktech zvládnout méně za méně než 15 minut. Vakuové chlazení Revent je vhodné pro všechny druhy chleba.

Každý chléb je jiný a potřebuje samostatné křivky ohřevu a chlazení. Výsledkem je vyšší kvalita s více aroma, které zabere méně času na pečení, méně energie, méně podlahové plochy, méně odpadu a méně manipulace a přísad než kdykoli předtím. Celkově vzato – lepší produkt spolu s lepšími celkovými náklady na provoz.





divit.

1. Díky jedinečným schopnostem vakuového chlazení Revent můžete snížit množství přidávaných konzervačních látek. Vakuové chlazení také rovnoměrně distribuuje aroma po chlebu, což má za následek celkově příjemnější chuťový zážitek.

Do muffinu vložte lískový oříšek a celý muffin bude chutnat po lískových oříšcích. A proč nezkusit bezpečkové produkty. Budete se



Doba chlazení: VC 2-3 min, běžné < 40min.

2. Protože chléb se nechává dopéct během procesu vakuového chlazení, celková doba pečení se zkrátí až o 30%. Skutečné chlazení trvá jen několik minut. Doba pečení a chlazení se tak může v závislosti na produktech zkrátit na méně než 15 minut. To má za následek úsporu energie a také méně pracovních hodin. Vznikne úspora podlahové plochy, kvůli menšímu počtu vozíků v pekárně.

Čas pečení: VC – 12 min. , Běžné – 15 min.



3. Když porovnáte vakuově chlazený produkt s běžně chlazeným produktem uvidíte jasný rozdíl v celkové kvalitě kůrky, objemu a struktury. Chuť a vůně jsou vylepšeny stejně jako trvanlivost.

VC Standard



Objem

Vystavení
kontaminaci



Doprava Skladovatelnost



VC - 5 Standard - 10

VC

Standard

4. Lepší struktura a kůrka chleba také usnadňuje kájení a balení. Další pozitivní efekty jsou, že můžete snížit množství obalového materiálu spolu s menším počtem přeprav díky lepší trvanlivosti.

VC

Standard



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB



PARAMETR	VC40A	VC70A	VC70A2	VC100W	VC100W2
Maximální využitelný prostor (v x š) (mm)	500 x 800	820 x 1000	820 x 1000	820 x 1000	820 x 1000
Maximální zatížení (kg)	40	70	100	100	100
Dveře	Přední	Přední	Zadní + přední	Přední	Zadní + Přední
Příkon čerpadlo (kW + A)	11 + 27	22 + 52	22 + 52	11 + 27	11 + 27
Příkon chladicí jednotka (kW + A)				15,4 + 40	15,4 + 40
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Hmotnost (kg)	1940	2200	2570	2660	3030



PARAMETR	VC200W	VC200W2	VCL200W	VCL200W2
Maximální využitelný prostor (v x š) (mm)	820 x 1000	820 x 1000	850 x 1280	850 x 1280
Maximální zatížení (kg)	200	200	200	200
Dveře	Přední	Zadní + přední	Přední	Zadní + přední
Příkon čerpadlo (kW + A)	22 + 52	22 + 52	22 + 52	22 + 52
Příkon chladicí jednotka (kW + A)	23,3 + 40	23,3 + 40	23,3 + 40	23,3 + 40
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Hmotnost (kg)	3100	3470	3220	3620



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB