



ARTOS

**ARTISAN
PERFECTION
MADE IN
SWEDEN.**



**REVENT
ROTOSOLE**

USILOVÁNÍ O PERFEKTNÍ PEČENÍ

Někteří lidé se stanou lékaři, astronauty nebo právníky. Někteří možná i mořskými biology. My jsme se nadchli pro pečení už v roce 1958 a od té doby vymýšlíme technologie, které pomáhají pekařům dostat se na špičku svého oboru. Dlouhodobě **jsme největším výrobcem rotačních pecí na světě** s našimi zástupci v každém regionu. Celosvětově nabízíme milovníkům pečiva nejnovější technologie, jako je například zcela nový **Revent Rotosole**. První **rotační pec s výsledky pečení, které doposud měla jen etážová pec.**

Myšlenka skutečně zvládnout řemeslné pečivo, jako jsou bagety, ciabatty a chléb v našich rotačních pecích, a stále zachovat řemeslný pocit a charakteristiku produktu pečeného v etážových pecích, nás tlačila k vynalezení řešení.

Proto jsme přišli s myšlenkou kombinace obou technologií, kde můžete těsto umístit do systému měkkých zásobníků. Výsledkem je **Rotační pec s výhodami etážové pece.**

Pro srovnání, kdybyste chtěli upéci **stejně množství**

baget v etážové peci, jako v systému Rotosole, potřebovali byste dvě etážové pece o pečné ploše 10 metrů čtverečních.

Tato nové technologie se ukázala jako silná myšlenka, která nejenom kombinuje kvalitativní výhody etážových a rotačních pecí, ale změní vaši celou strukturu pečení, protože **vyžaduje méně manipulace, méně energie a méně investic.**

Zároveň **produkuje dvakrát tolik pečiva.**





1. S Revent Rotosole jednoduše přeměníte svou rotační pec na etážovou.



4. Jednotka Rotosole je nadzvednuta, čímž se pečivo dostává do kontaktu s horkým hliníkovým povrchem.



2. Do Rotosole vozíku můžete vložit zásobníky s různým množstvím řad podle svých potřeb.



5. A voila, z pece vytahujete řemeslné pečivo ve formě dokonalých baget, ciabatt, rohlíků nebo čehokoliv, co do vozíku osadíte.



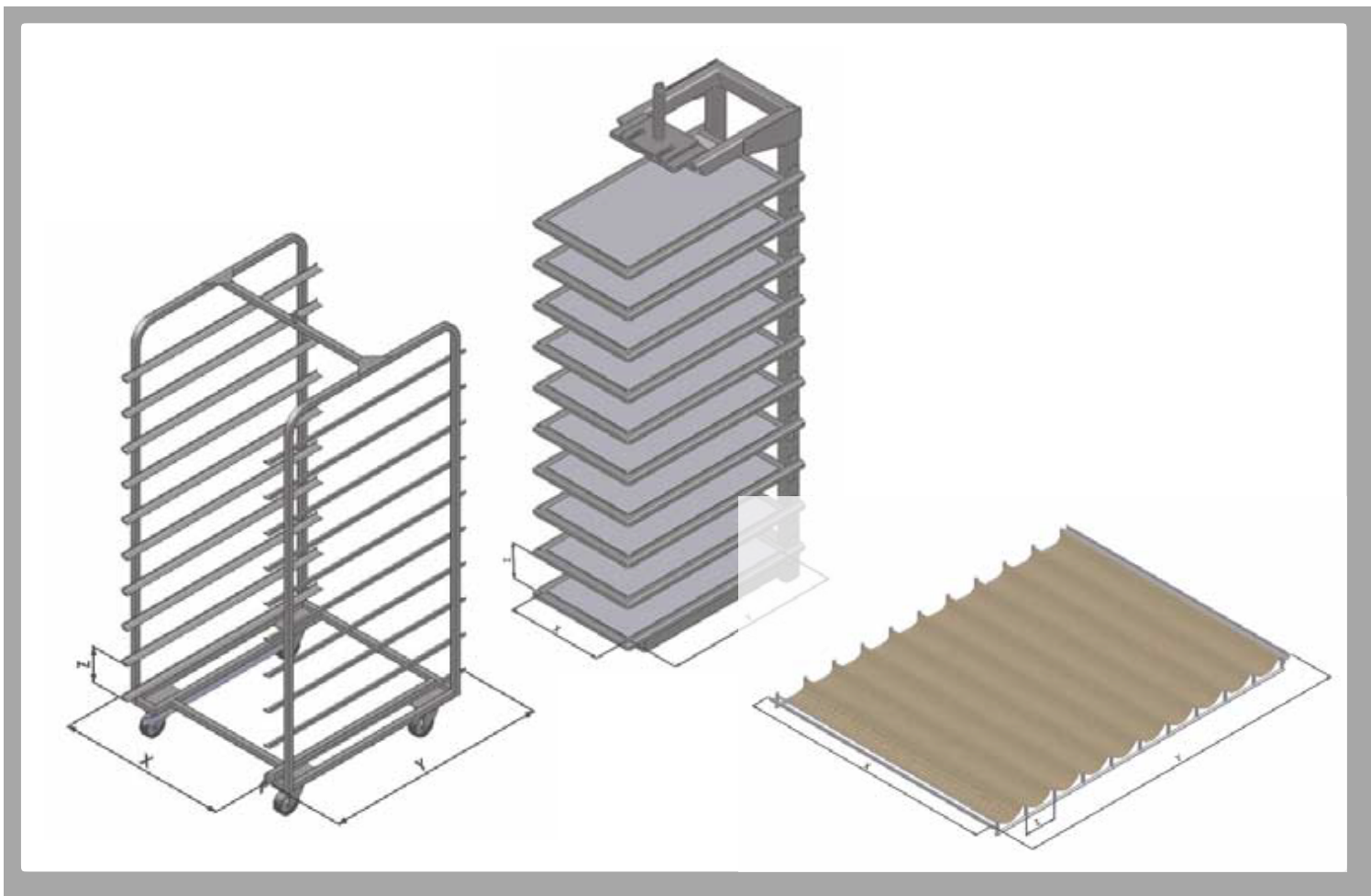
3. Jednotka Rotosole je stacionárně v peci, kde kumuluje potřebnou teplotu k etážovému pečení.

Vše, co musíte udělat, je vjet do pece s vozíkem s měkkými zásobníky osázenými produkty a zavřít dveře.



6. Rotosole upeče jakékoliv řemeslné pečivo k dokonalosti.

Zvyšuje váš výkon a zároveň šetří energii, manipulaci a personál. Tím zajišťuje vyšší celkové úspory oproti konkurenčním pecím.



Technické informace

Systém Rotosole

Systém Rotosole se skládá z Rotosole vnitřní jednotky, Rotosole vozíku a speciálních zásobníků s látkovými kanály.

Elektrický motor namontovaný na střeše pece ovládá pohyb systému Rotosole a k rotační pece je doplněna potřebná elektronika.

Vnitřní jednotka Rotosole

Jednotka je namontována uvnitř pece.

Počet speciálních etáží se rovná vybranému počtu úrovní pečení vozíku Rotosole.

Provozní proces

Rotosole vozík se zaveze do rotační pece.

Celá jednotka se zvedne při uzavření dveří.

Těsto je se speciální látkou v přímém kontaktu s etážemi Rotosole.

Systém **Rotosole** je možné **odinstalovat z pece cca 5-10 min.** a využívat pec čistě jako rotační bez etážového efektu.

Možný počet úrovní: 15, 12, 10, 8.

Typy produktů: Technologie je vhodná pro všechny typy produktů, kromě toustového chleba a chlebových placek.