



Unic distribuitor în România

Revent™
In Bread We Trust
Suedia



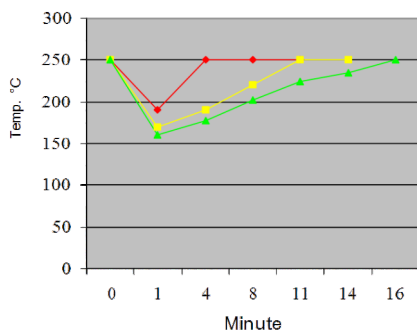
Coacere perfectă
de la macarons la pâinea de 1 kg



Revent - experiență de peste 60 de ani -
- cele mai bune cuptoare rotative din lume
- vândute în peste 80 de țări
- 15 ani, durata medie de viață

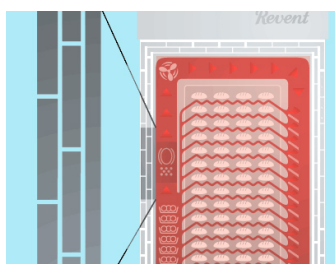
Beneficiile cuptoarelor Revent

● Costuri minime în exploatare



● **Timp de recuperare a temperaturii mai scurt**

În urma unui test realizat de o agenție independentă de testare s-a constatat că, în cazul cuptoarelor Revent, timpul de recuperare este mult mai scurt în comparație cu cuptoarele rotative ale competitorilor direcți.

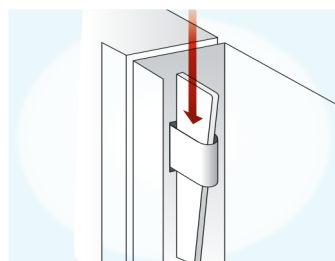


● **Sistem de izolare multistrat**

Sistemul de izolare Revent este o barieră termică greu de trecut, datorită straturilor multiple de izolație cu puține punți de căldură.

Cuptoarele Revent au primit premiul „Energy Star” în urma testelor efectuate de Fisher-Nickel SUA (premiu oferit companiilor care contribuie la protejarea mediului prin eficiență energetică superioară).

Cuptorul Revent = costuri energetice cu cel puțin 10% mai mici.



● **Ușor de transportat, asamblat și întreținut**

Sistemul de pană Revent

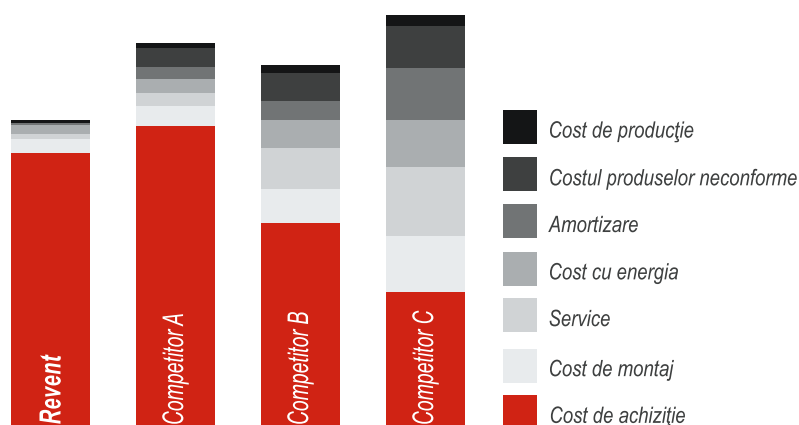
Cuptoarele Revent sunt livrate pe subansamble care apoi sunt asamblate chiar în brutărie, doar în câteva ore, ceea ce presupune costuri reduse de transport și instalare.



● **Încălzim cuptorul nu și mediul**

Cuptoarele Revent au cel mai mic consum de energie

- Sunt proiectate și construite ca să dureze. Peste tot în lume există mii de cuptoare Revent care funcționează continuu de peste 25 de ani,
- Folosesc materiale de calitate cu eficiență maximă,
- Toate componentele pot fi reciclate, după ce și-au atins scopul.



Cumpărarea unui cuptor este o decizie pe termen lung. De aceea este important să aveți garanția unui cost final cât mai mic (amortizare, operare și întreținere).

Alegerea cuptoarelor Revent - într-adevăr o afacere mai bună!

Beneficiile cuptoarelor Revent

● **Produse mai bine crescute și cu mai mult volum**

Sistem de ventilație inteligent (TCC) - unic în lume, dezvoltat în brutăria fabricii Revent

- Aerul este direcționat oblic și circulă de jos în sus, astfel produsele coapte în cuptoare Revent sunt mai bine crescute și cu mai mult volum,
- Fluxul de aer înclinat determină o coacere mai uniformă comparativ cu alte cuptoare rotative,
- Viteza scăzută și volumul mare de aer reprezintă garanția coacerii uniforme fără uscarea produsului.



● **Cantitate generoasă de abur și recuperarea rapidă a temperaturii**

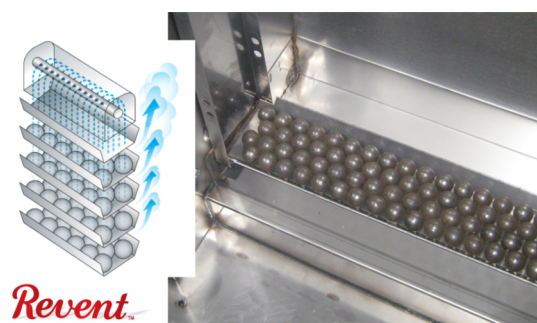
Generatorul de aburi, patent Revent (**HVS - High Volume Steam**), oferă avantaje evidente comparativ cu alte tipuri de cuptoare, fiind atât generator de aburi cât și un bun recuperator de căldură.

Teoria privind sistemul patentat al bilelor din oțel inoxidabil Revent se bazează pe doi factori principali:

- **Suprafața mare a bilelor generează cantitatea maximă de abur** pentru un aluat elastic cu mai mult volum și crustă strălucitoare la sfârșitul coacerii,
- **Volumul mic** este mai ușor de încălzit, iar, datorită densității bilelor de oțel, căldura este mai bine reținută și recuperarea temperaturii mai rapidă.

Testele efectuate în laboratoarele Revent, pe modelul **724**, vorbesc de la sine:

- transformă 8,5 l de apă în abur în 20 de sec,
- recuperează temperatura în 3 - 5 min., în funcție de produs și modelul cuptorului.



Revent.



**Pâine 1 kg
coaptă în cuptor REVENT**

Grație capacității lor superioare de vaporizare, cuptoarele Revent, sunt în măsură să valorifice tendințe cum ar fi Covrigii și Pâinea Artizanală.

● **Panou de comandă intuitiv și prietenos**

Doar 4 săgeți și un număr nelimitat de opțiuni

Revent vine acum cu o soluție fiabilă, funcțională și simplă, astfel nu mai sunt necesare niciun fel de instrucțiuni înainte de utilizare.



Are doar 4 săgeți: sus, jos, stânga, dreapta, 1 buton de editare și unul on/off.

Are, de asemenea, Ethernet, Internet, conexiuni USB cu posibilitatea de conectare la ecrane externe, iar ca extraopțiune o bază de date aproape nelimitată pentru rețete și imagini ale produselor.



Inventate acum mai bine de 60 de ani și perfecționate continuu, cuptoarele Revent pot coace absolut perfect orice tip de produs.

Notă: toate produsele din imagini sunt coapte pe cuptoarele Revent

	Model	Capacitate	Cant. abur generat
	Model 725	1 cărucior 60x80 cm	7 l/20 sec
	Model 724	2 cărucioare 60x40 cm	8,5 l/20 sec
	Model 723	2 cărucioare 60x80 cm	11 l/20 sec
	Model 703	3 cărucioare 60x80 cm	11 l/20 sec

Noua generație

Cuptoare cu cameră de coacere circulară



Cuptorul rotativ cu cameră de coacere circulară, Revent, reprezintă pasul spre cuptoare mai suplă și mai puternice.

Ce aduce nou cuptorul cu cameră de coacere circulară?

- **Eficientizarea spațiului din brutărie** prin reducerea amprentei la sol,
- **Ergonomic și prietenos** cu brutarul - datorită sistemului de deschidere a ușii, din sticlă, prin glisare circulară,
- **Reducerea consumului de energie** - prin eficientizarea camerei de coacere și a noului sistem de generare abur cu consum redus de apă, precum și prin minimizarea eforturilor de manipulare,
- Creează **eleganță și armonie** în spațiile cu coacere la vedere.



**Echipamente și
Asistență Tehnică**

0268 331 332,
novapan@novapan.ro

www.novapan.ro



Accesorii și Ustensile

0268 331 133;
contact@cofetarulistet.ro

www.cofetarulistet.ro



**Consumabile,
producător Clipband**

0751 114 422;
contact@clipband.ro

www.clipband.ro