



Introducing
ONE Series®
 Revolutionizing
 Round Baking
 Chamber

REVENT ONE26/S/

Taille max. de plaque :
 1 chariot simple 457x660 mm
 Modèles gaz/électriques

Four cylindrique à simple chariot

R CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Coût total de propriété

- > Cuisson parfaite sans rejets.
- > Le faible encombrement de l'équipement ouvre de nouvelles opportunités pour les petits espaces.
- > Le four est conçu pour une production 24h/24 et 7j/7 d'après l'expérience tirée de notre précédente série 700.
- > Un choix plus flexible pour un assortiment varié de produits de boulangerie.
- > Manipulation simple avec panneau de commande tactile GIAC incliné et avec auto-aprentissage.
- > Porte coulissante facile à manipuler et réduisant le risque de brûlures.
- > Système à alarmes multiples permettant de cuire jusqu'à quatre produits en même temps.
- > Référence mondiale en matière d'efficacité énergétique grâce à :
 - Chambre de cuisson cylindrique qui minimise le volume d'air chauffé
 - Nouvel Échangeur thermique breveté Revent et brûleur modulant à haute efficacité (89,5 %) conformément à DIN 8766
 - Mode économie d'énergie

- Nouvelle isolation high tech
- > Coût d'entretien réduit.
- > Four conçu par sections, assurant la rapidité d'installation et l'accès via des portes de taille standard. Cuisson en quelques heures.

Qualité de cuisson

- > Cuit tout sans ajustements.
- > Nouveau système RTCC (Round Total Convection Control) révolutionnaire assurant :
 - Réduction de la perte de poids
 - Cuisson uniforme
 - Des produits d'une couleur parfaitement uniforme
 - Volume du pain optimisé
- > Nouveau système RHVS (Round High Volume Steam) léger, facile à nettoyer et assurant :
 - Excellente texture
 - Excellente croûte

Sanitaire

- Acier inoxydable.
- Système de buée non corrosif.

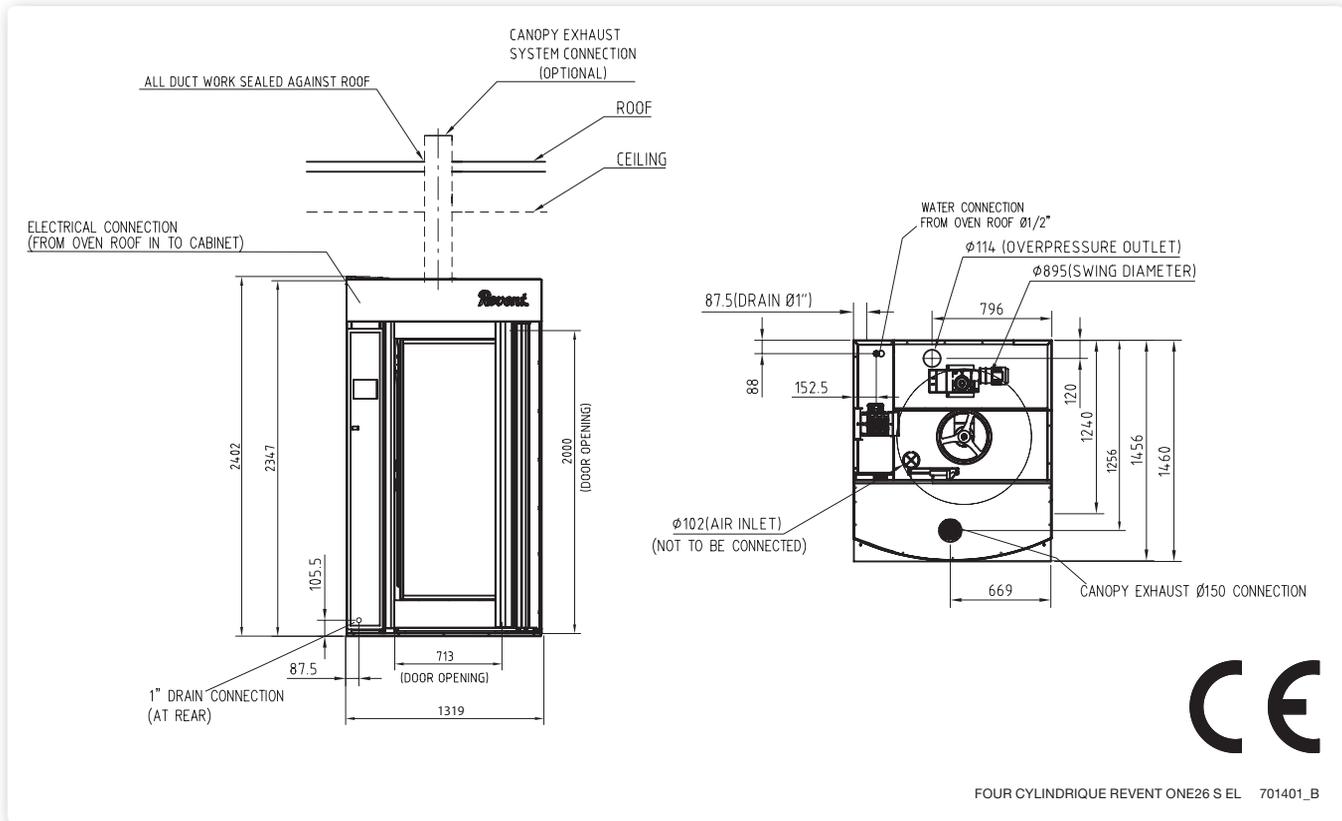
Options

- > Panneau de commande à écran tactile

Revent™

In Bread We Trust

Voici un exemple. Pour obtenir le schéma d'installation, contactez votre distributeur local ou consultez le site Web de Revent pour plus d'informations.



Conditions requises

Alimentation électrique

- > Disponible en tension triphasée

Eau et drainage

- > Alimentation en eau : 1/2" ø 4,5 kg/cm² (450 kPa), pH 7,5-8,5, dH 4°-7°
- > Drainage : 1"

Ventilation

- > Conduit de surpression : pk 7,5-8,5, dk 4-7 via hotte
- > Évacuation papillon : la surpression est dirigée depuis la sortie de combustion vers l'arrière de la hotte.
- > Conduit d'extraction : ø 250 mm
- > Évacuation d'extraction requise : 1500 m³/h
- > Si la cheminée n'est pas droite, contacter l'usine

Instructions pour l'installation

Le four doit être installé sur un sol plat et incombustible. Il peut être installé contre un mur. Seules les parties frontale et supérieure doivent rester accessibles. L'espace au dessus du four doit être correctement ventilé et la température ne doit pas dépasser 50° C, cela afin de ne pas risquer d'endommager les composants électriques

Informations techniques

- > Capacité de chauffage maximale : voir tableau
- > Plage de température : 35-300° C
- > Poids total d'expédition : 900 kgs*
- > Le poids dépendra des caractéristiques définitives de votre commande.
- > Ouverture minimale requise : 1320x1450 mm
- > Livraison en une seule partie sans palette
- > Hauteur minimale de plafond pour le basculement de la plus haute section et hauteur de maintenance : 2540 mm
- > Diamètre de rotation : 895 mm
- > Charge max. du lève-chariot : 200 kg
- > Génération de buée 3 litres /20 s à 250 °C
- > Porte triple vitrage.
- > Habillage en acier inoxydable.
- > Contrôle automatique de l'Oura et des injections buée.
- > Réduction de l'impact sur l'environnement grâce au recyclage de toutes les pièces usagées.

Revent est certifié ISO 9001.

ONE26 Chauffage électrique		
Tension	Puissance	Fusible
230 V 3 CA	37,5 kW	125 A
400 V 3N CA	36,8 kW	80 A
415 V 3N CA	35,7 kW	63 A

ONE26 Chauffage au gaz		
Tension	Puissance	Fusible
230 V 3 CA	50 kW	16A
400 V 3N CA	50 kW	16A
415V 3N CA	50 kW	16A

*Expédition finale

Le poids dépendra des caractéristiques définitives de votre commande. Le développement continu de nos produits fait partie inhérente de la politique de Revent. Les caractéristiques et/ou le design pourront par conséquent être modifiés sans préavis. Les images et les dessins peuvent inclure des produits optionnels.

Représentant des ventes Revent :



Revent International AB
 PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Suède
 Tél. +46 8 590 006 00, fax +46 8 590 942 10
 E-mail info@revent.se, www.revent.com