



ETÁŽOVÁ PEC

K dispozici jsou modely s elektrickým ohřevem.
K dispozici ve 45 různých velikostech.

K dispozici pro neobvyklejší napětí.

Produktová řada inovačních pekařských technologií Revent povznáší výrobu libovolného pečiva na nejvyšší úroveň. Chléb je pro nás vším.

Revent™

In Bread We Trust

MODEL USA rozměry plechu 18"×26" 457×660 mm	Max. topný výkon vč. regulace napětí a vyvíječe páry	Hodnoty proudu	Vnější rozměry, mm šířka×hloubka×výška	Vnitřní rozměry, mm šířka×hloubka×výška
USA, 2 etáže, 2 formy	20,4 kW	34 A	1 480×905×820 mm	1 065×710×245 mm
USA, 3 etáže, 2 formy	30,5 kW	51 A	1 480×905×1160 mm	1 065×710×245 mm
USA, 4 etáže, 2 formy	40,7 kW	51+17 A	1 480×905×1 500 mm	1 065×710×245 mm
USA, 2 etáže, 3 formy	27,1 kW	45 A	1 835×905×820 mm	1 420×710×245 mm
USA, 3 etáže, 3 formy	40,6 kW	68 A	1 835×905×1 160 mm	1 420×710×245 mm
USA, 4 etáže, 3 formy	54,1 kW	68+23 A	1 835×905×1 500 mm	1 420×710×245 mm

MODEL EURO rozměry plechu 23,6"×31,5" 600×800 mm	Max. topný výkon vč. regulace napětí a vyvíječe páry	Hodnoty proudu	Vnější rozměry, mm šířka×hloubka×výška	Vnitřní rozměry, mm šířka×hloubka×výška
EUR, 1 etáž, 2 formy	11,0 kW	24 A	1660×1025×480 mm	1230×820×245 mm
EUR, 2 etáže, 2 formy	22,1 kW	47 A	1660×1025×820 mm	1230×820×245 mm
EUR, 3 etáže, 2 formy	33,1 kW	70 A	1660×1025×1160 mm	1230×820×245 mm
EUR, 4 etáže, 2 formy	44,2 kW	70+24 A	1660×1025×1500 mm	1 230×820×245 mm

ROZMĚRY

Etáže	Výška nožek s kolečky mm	Digestoř mm	Přibl. hmotnost kg
1 etáž	1 105	70	200
2 etáže	935	70	350
3 etáže	765	70	500
4 etáže	425	70	650
5 etáží	255 (bez koleček)	70	800

Volitelné příslušenství:

- > Podstavená kynárna s vyvíječem páry
- > Kamenné pečné plochy
- > Mřížka na pečnou plochu

Funkce:

1. Optimální přenos tepla porézni jílovitou břídicí zajistí dokonalejší výsledky pečení.
2. K dispozici ve 45 různých velikostech.
3. Horní část pece je opatřena silnou izolací z minerální vlny.
4. Vnější opláštění z nerezové oceli.
5. Horní elektrická topná tělesa.
6. Dolní elektrická topná tělesa.

7. Dviřka pečné komory se skleněnou výplní a vyklápěním nahoru a dovnitř.
8. Vestavěný vyvíječ páry. Stačí připojit vodu!
9. Snadno obsluhovatelny elektronický ovládací panel. Zónový ohřev a ovládání páry.
10. Nožky pece s kolečky.
11. Výsuvná police a dolní police.
12. Rozmezí teplot: až do 300 °C
13. Napětí: K dispozici pro nejobvyklejší napětí.
14. 1–5 etáží pece.

Podstavená kynárna

- > Skříň s posuvnou policovou opěrou umožňuje kombinace různých velikostí skříně
- > Standard: 16 policových podpěr
- > Automatické ovládání vlhkosti

Certifikace: UL, UL-C, NSF



Zásadou společnosti Revent je neustálý vývoj produktů. Proto si vyhrazujeme právo na změny specifikací a konstrukce i bez předchozího upozornění. Obrázky a nákresy mohou zahrnovat varianty produktu.

Obchodní zástupce společnosti Revent:



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