

**PERFEKTES
HANDWERK
MADE IN
SWEDEN.**



**REVENT
ROTOSOLE**

DAS STREBEN DES BACKENS.

Manche Menschen werden Doktoren, Astronauten oder Anwälte. Vielleicht sogar Meeresbiologen. Uns zieht es zum Backen, und seit 1958 haben wir funktionelle Produkte hergestellt, die den Bäckern ihre Arbeit erleichtern. Heute sind wir die Nummer 1 in der Stikkenofenproduktion mit Repräsentanten in der gesamten Welt – und bieten überall Brotliebhabern unsere Backtechnik an. So wie unser komplett neuer Revent Rotosole. Der erste Stikkenofen der so backt wie ein Etagenofen.

Die Idee der Herstellung von handwerklichen Produkten wie Baguettes oder Ciabatta in unserem Stikkenofen mit dem ursprünglichen Feeling von Brot aus dem Etagenofen hat uns dazu getrieben eine neue Lösung zu entwickeln. Wir haben eine Abwandlung geschaffen in welchem der Teig auf weichen Tüchern liegt. Das Resultat ist ein mehrfacher Etagenofen mit den Vorteilen eines Stikkenofens. Zum Vergleich: soll die gleiche Menge von

Baguettes im Etagenofen wie im Rotosoleofen gebacken werden, so benötigt man zwei Etagenöfen mit je 10qm² Backfläche.

Das erwies sich als eine gute Idee, die nicht nur die qualitativen Vorteile des Etagen- mit dem Stikkenofen verbindet. Es verbindet den gesamten Backprozess, da es weniger Arbeitsschritte, weniger Energie und weniger Investitionen bedeutet. Jedoch wird zweimal so viel Brot hergestellt.



1. Mit dem Revent Rotosole verwandeln Sie einfach Ihren Stikken zu einem Etagenofen mit den qualitativen Vorteilen des Backens auf einer heißen Fläche.



2. Sie können den Rotosole mit unterschiedlichen Blechvarianten ausstatten, um ihren Bedürfnisse gerecht zu werden.



3. Die Rotosoleeinheit befindet sich vorgewärmt im Ofen. Alles was Sie brauchen ist: Tür öffnen und Ihre Rotosolestikken mit den weichen Tüchern hereinzuschieben.



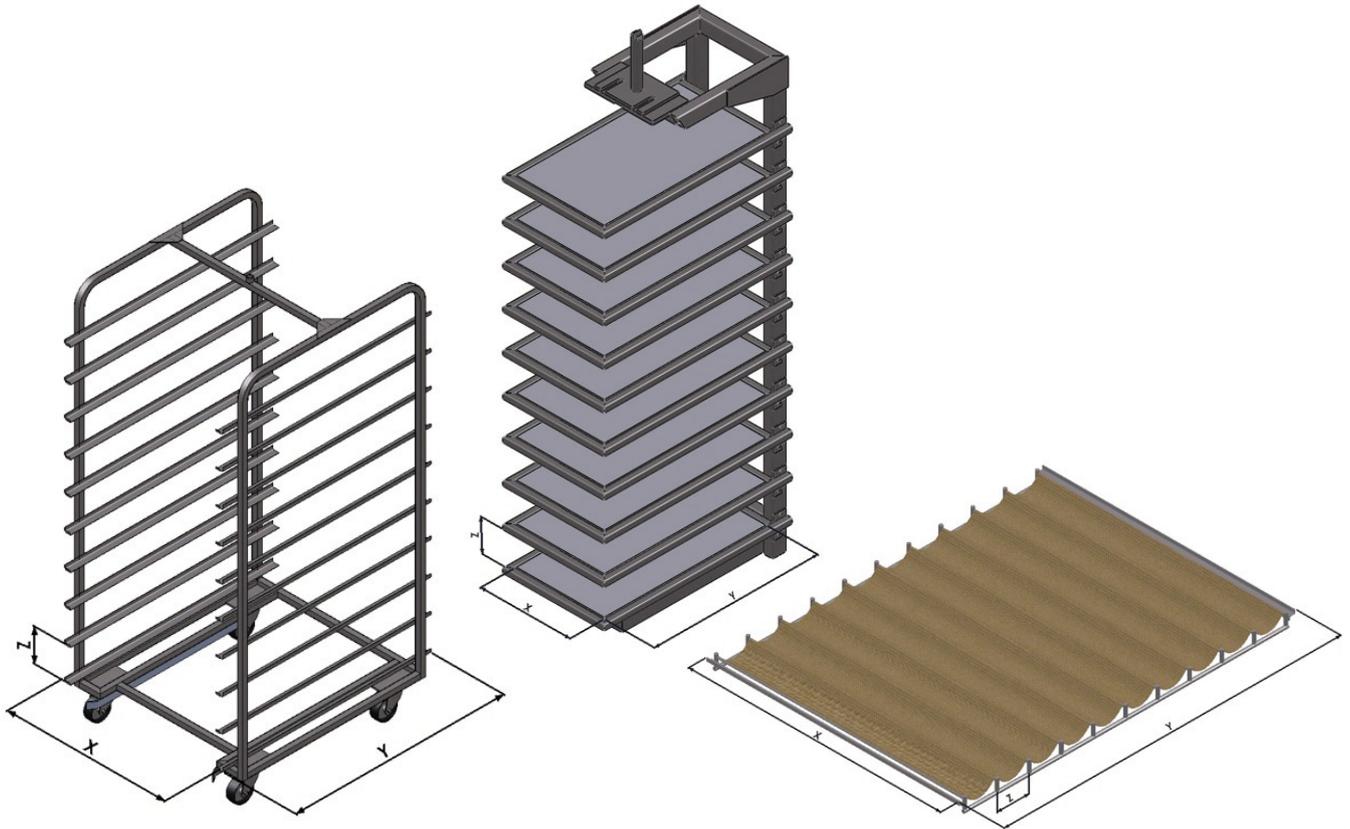
4. Die Rotosoleeinheit ist erhöht – und bringt das Brot in direkten Kontakt mit der heißen Aluminiumoberfläche.



5. Und voilà: Das handwerklich hergestellte Brot kommt aus dem Ofen als perfekte Baguettes, Ciabattas oder was auch immer Sie gebacken haben.



6. Der Rotosole bemeistert jede Art von handwerklichem Brot in Perfektion. Er steigert die Produktion und spart Energie, Arbeitsschritte, Ausschuss und Personal. Und führt zu besseren Gesamtkosten für den Eigentümer.



| Stikken 724 | | | Oberflächeneinheit 724 | | | Blechgröße 724 | | |
|-------------|------|-----------|------------------------|------|------------------------------|----------------|------|------------------------|
| x | y | z | x | y | z Anzahl der Ebenen/mm | x | y | z Anzahl der Kanäle/mm |
| 750 | 1000 | variabel* | 750 | 1000 | 8/171, 10/132, 12/106, 15/80 | 750 | 1000 | 3/317, 7/136, 10/95 |

| Stikken 726 | | | Oberflächeneinheit 726 | | | Blechgröße 726 | | |
|-------------|---------|-----------|------------------------|-----|------------------------------|----------------|-----|------------------------|
| x | y | z | x | y | z Anzahl der Ebenen/mm | x | y | z Anzahl der Kanäle/mm |
| 457 | 660-762 | variabel* | 457 | 762 | 8/171, 10/132, 12/106, 15/80 | 660-762 | 457 | 3/149, 5/89.5 |

xyz Maße in mm

Technische Informationen

Das Rotosole System

Das Rotosole System besteht aus der Rotosole Oberflächeneinheit, Rotosole Stikken und speziellen Blechen mit Kanälen aus Tüchern. Ein elektrischer Motor auf dem Ofendach hebt das Rotosole System an.

Rotosole Stikkenofen mit leicht geändertem System

Rotosole Blechmaß;

Für 724 Ofen:

750x1000 (Breite x Tiefe mm)

Backschienen in 724 Ofen

Backschienen: 10, 7 oder 3

Für 726 Ofen:

457x762, 457x660 (Breite x Tiefe mm)

Backschienen in 726 Ofen

Backschienen: 5 oder 3

Rotosole Oberflächeneinheit

Die Oberflächeneinheit ist im Ofen angebracht. Sie besteht aus der gleichen Anzahl der Backschienen im Ofen. Die Einheit kann im 724 und 726 Ofen installiert werden.

Backbetrieb

Der Rotosolestikken wird im Ofen platziert. Die Oberflächeneinheit wird im Ofen angehoben sobald die Tür geschlossen wird. Der Teig liegt auf den Tüchern auf den Rotosoleblechen. Die Einheit wird angehoben und trifft auf die Tücher.

Anzahl der Einheiten: 15, 12 10, 8.

Backprodukte: Alle Arten von Produkten möglich, die auch für einen Etagenofen geeignet sind. Nicht geeignet für dünnes Brot oder Fladenbrot.