

**LE
REFROIDISSEMENT
PARFAIT
MADE IN
SWEDEN.**



**REVENT
VACUUM COOLER**

UN PETIT PAS POUR L'HOMME, MAIS UN PAS DE GÉANT POUR LE REFROIDISSEMENT DU PAIN.

Certains deviennent professeurs, artistes ou footballeurs, voire première ballerine. Notre passion, c'est la cuisson, et depuis 1958, nous inventons et concevons des équipements fonctionnels qui aident les boulangers à aller toujours plus loin. Aujourd'hui nous sommes le 1^{er} fabricant de fours Rotatifs, et sommes représentés dans le monde entier, offrant partout nos technologies de cuisson aux amoureux du pain. C'est la cas du très innovant Refroidissement Sous Vide Revent. La meilleure façon de refroidir le pain.

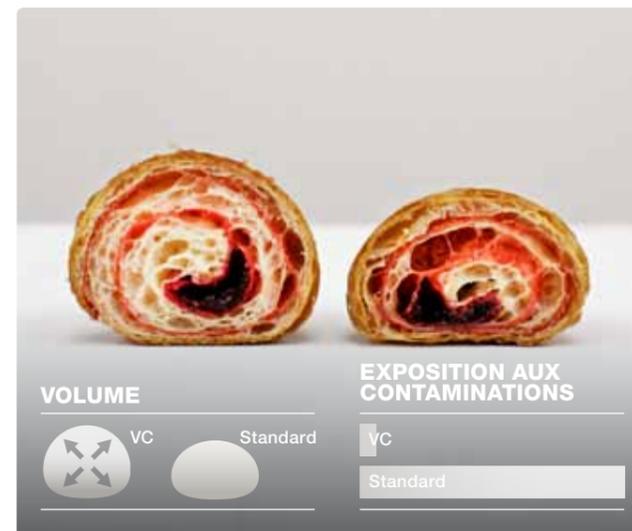
Surgeler le pain n'est pas toujours la meilleure solution. Et le laisser refroidir de lui-même prend beaucoup de temps. Nous sommes donc revenus sur une vieille idée du refroidissement sous vide, et l'avons développée. Aujourd'hui, le refroidissement sous vide Revent est devenu la façon la plus efficace de refroidir le pain, tout en améliorant la qualité et la conservation, ainsi que le prix de revient.

Avec le refroidissement sous vide, votre pain peut être cuit en moins de temps puisque le processus de cuisson perdure pendant le refroidissement. En clair, qu'est ce qui pouvait avant prendre plus d'une heure en cuisson et refroidissement, et maintenant être fait en moins de 15 minutes selon les produits. Le refroidissement sous vide Revent répond à tous les types de pain.

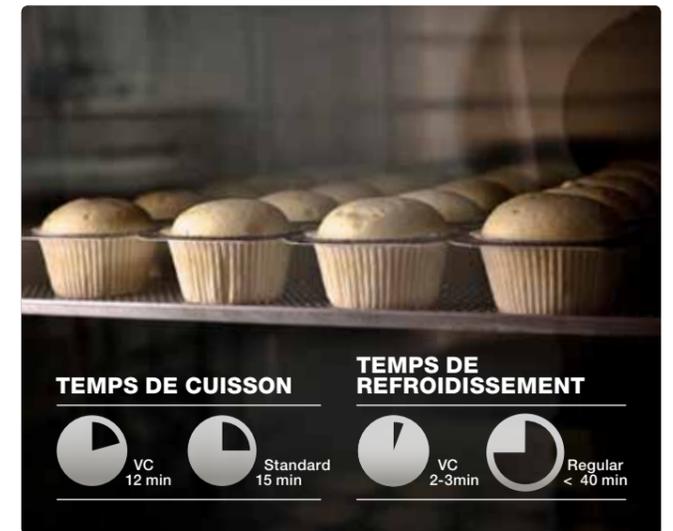
Tous les pains sont différents, et demandent des courbes de cuisson et de refroidissement différentes. Le résultat est une meilleure qualité et plus de goût, tout en prenant moins de temps à la cuisson, moins de consommation d'énergie, moins d'espace au sol moins de pertes, moins de main d'œuvre et moins d'ingrédients qu'avant. Au final, un meilleur produit pour un meilleur prix de revient.



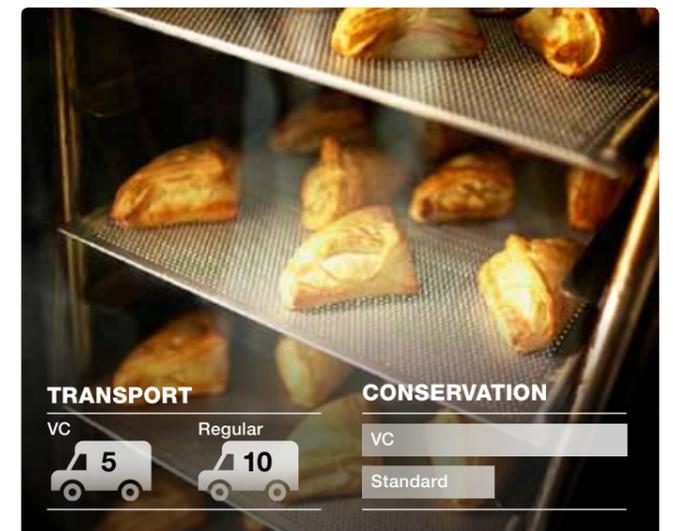
1. Grâce aux capacités uniques du refroidissement sous vide Revent, vous pouvez réduire la quantité d'agents de conservation. Et le refroidissement sous vide répartit mieux les arômes à travers le pain, pour un goût plus prononcé et agréable. Mettez une noix dans un muffin, et tout le muffin aura le goût de noix. Et pourquoi ne pas tester des produits sans gluten? Vous serez surpris.



3. Comparez un produit refroidi sous vide et un produit standard et vous verrez très clairement la différence de qualité, de croustillant de volume et de structure. Le goût et les arômes sont améliorés, ainsi que la conservation.



2. Puisque le pain peut finir sa cuisson pendant le processus de refroidissement sous vide, le temps de cuisson total est diminué d'environ 30%. Le refroidissement prenant environ 2-3 minutes, la cuisson et le refroidissement peuvent être réduits à moins de 15 minutes, selon les produits. Ce qui engendre des économies d'énergie et de main d'œuvre, ainsi qu'un espace au sol réduit car il y a moins de chariots dans la boulangerie.



4. La meilleure structure et le meilleur croustillant du pain autorisent un tranchage et un emballage plus faciles. L'autre aspect positif est que vous pouvez réduire le nombre des emballages et des transports grâce au temps de conservation allongé.



Modèles	VC40A	VC70A	VC70A2	VC100W	VC100W2
Poids maxi, kg	40	70	100	100	100
Espace maxi utilisable/mm	500x800	820x1000	820x1000	820x1000	820x1000
Porte(s)	Devant	Devant	Devant+Arrière	Devant	Devant+Arrière
Nombre de chariots	1	1	1	1	1
Données tech. pompe	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A	11 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 27A
Données tech. unité froid				15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A
Poids total, kg	1940	2200	2570	2660	3030
Adapté pour four	726	724/725/726	724/725/726	724/725/726	724/725/726

Modèles	VC200W	VC200W2	VCL200W	VCL200W2	
Poids maxi, kg	200	200	200	200	
Espace maxi utilisable/mm	820x1000	820x1000	850x1280	850x1280	
Porte(s)	Devant	Devant+Arrière	Devant	Devant+Arrière	
Nombre de chariots	1	1	2	2	
Données tech. pompe	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A				
Données tech. unité froid	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A				
Poids total, kg	3100	3470	3220	3620	
Adapté pour four	724/725/726	724/725/726	2x725 / 2x726	2x725 / 2x726	

Unité de réhydratation : Nous consulter.