

MODELO 726

A linha de tecnologia inovadora de panificação da Revent é feita para levar qualquer produto ao mais alto nível.

- Disponível em modelos a gás, óleo ou eléctricos
- Diâmetro do rotação: 1060 mm
- Tamanho máximo do tabuleiro: 600 x 800 mm (1 carro)
- Plataforma: 870x1600 mm 1 carro simples
- Carga máxima em sistema de rotação ou plataforma: 400 kg



COM SISTEMA DE VAPOR DE ALTO VOLUME, CONTROLO DE CONVECÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR

O sistema de Vapor de Alto Volume (HVS)

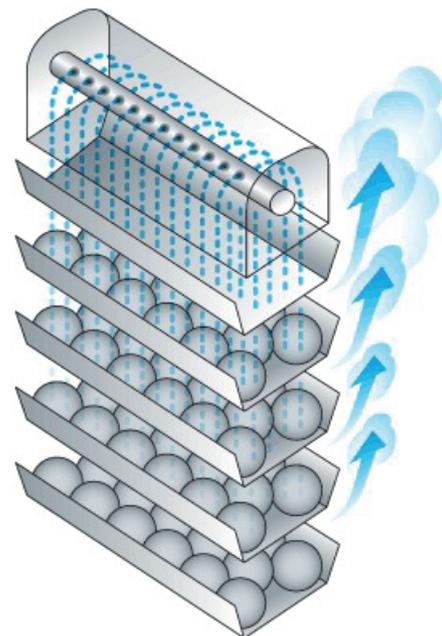
A história e reputação da Revent falam por si só quando se trata do mundialmente famoso sistema de Vapor de Alto Volume (HVS - "High Volume Steam").

O desenho deste sistema patenteado de vaporização com bolas de aço, baseia-se no facto de a esfera ser, de entre todas as formas geométricas, a que tem a máxima relação de superfície/volume.

O que implica isto? É necessária superfície para gerar o máximo de vapor, e a massa também permite a retenção de calor, para uma recuperação mais rápida.

É preciso uma quantidade grande de vapor vivo, instantâneo e intenso para otimizar a gelatinização, para melhor formação da còdea, com uma superfície maior no gerador de vapor. Não só aumenta o volume de vapor, mas também a transformação da água em vapor se produz de uma forma mais instantânea. O vapor rápido e abundante da Revent produz uma còdea com brilho, eliminando a secura e "bolhas". O resultado dos testes comprovou-o sem dúvidas. O forno Revent 724 transforma 8,5 litros de água em vapor em 20 segundos (sem desperdício de água).

E a temperatura recupera em 3-5 minutos, conforme o produto e modelo de forno.



O sistema Revent de Controlo Total de Convecção (TCC)

Não se deve ignorar a importância do fluxo de ar num forno de convecção.

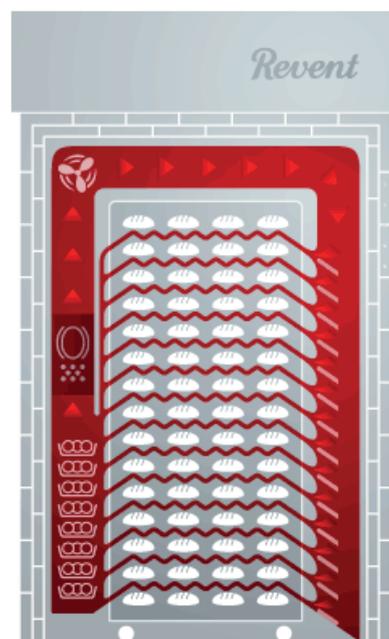
Uma transferência homogênea de calor, desde cima até baixo e de uma ponta à outra do tabuleiro, não é tão fácil como impulsionar o ar através de duas aberturas. Requer conhecimentos de como tratar fluxos de ar quentes de convecção.

Um sistema capaz de se ajustar por meio das leis da física e da natureza (a subida do calor) é a solução.

Desde 1953, a Revent tem sido pioneira em fornos com aquecimento por convecção. Hoje em dia, cada forno rotativo inclui o sistema de distribuição de ar por controlo total da convecção (TCC - Total Convection Control), líder na indústria. Os fornos ajustam-se em fábrica para se conseguir uma distribuição perfeita do calor por todo o carro, possível graças a um sistema de controlo da direção e volume do ar. O fluxo de ar dirige-se para cima, para criar mais calor na base de cada tabuleiro, dando origem a produtos com maior rapidez no desenvolvimento inicial e mais volume. É essencial uma baixa velocidade do ar, com um grande volume do mesmo, para conseguir uma cozedura uniforme sem desidratação.

O resultado do TCC é mais volume de pão de uma mesma massa, uma cozedura mais uniforme, com menos desperdícios, e um produto mais atrativo.

Controlando o ar controla-se a cozedura!

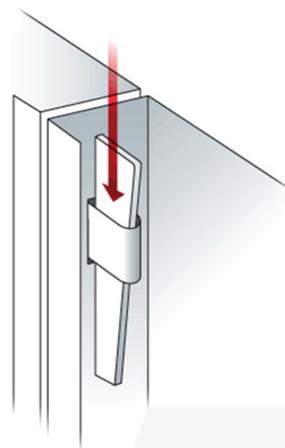


Sistema de cunha

O Revent Wedge System é um projeto de montagem exclusivo que não é apenas muito forte, mas também economiza tempo e dinheiro.

O Revent Wedge System torna a montagem rápida e fácil.

Os fornos Revent são entregues em seções que são facilmente montadas na padaria em questão de poucas horas, não os dias necessários para fornos que são aparafusados e aparafusados. Além disso, o sistema de cunha simplifica o processo de desmontagem e reduz os custos de realocação em caso de necessidade.



Circulação de AR

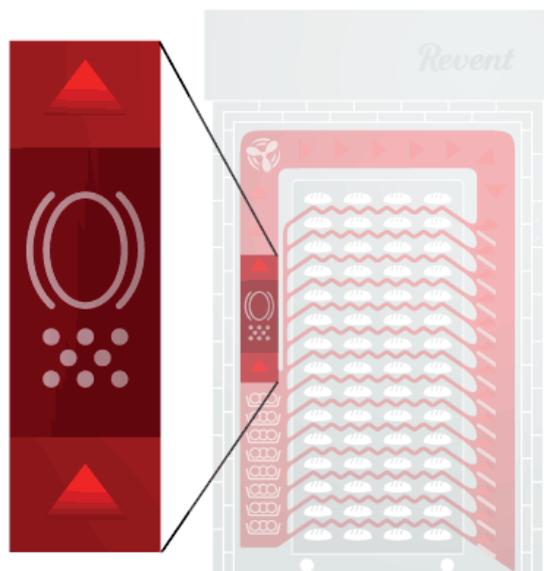
A circulação de calor Revent é projetada para ter uma eficiência muito alta. Ao projetar o calor, muitos parâmetros devem ser considerados. Em primeiro lugar, a eficiência, em segundo lugar, tem de suportar forças e movimentos do material. Estes são apenas alguns dos muitos parâmetros importantes. A tecnologia de circulação de calor Revent de hoje é resultado de uma longa experiência em com altos requisitos de eficiência energética.

Fabrico de precisão Revent

Máquinas computadorizadas de qualidade para o corte, perfuração e quinagem de metais, asseguram baixas tolerâncias em toda a produção. A utilização da máquina de quinagem assistida por computador permite a fácil criação de formas complexas, que aumentam a estabilidade do forno. Os operadores qualificados das máquinas de quinagem asseguram a programação de qualidade, para alcançar estes padrões de quinagem de cuidadosa engenharia. Outro passo importante no sistema Revent para a qualidade de fabrico, é a dos pontos de soldadura. Todas as partes importantes do forno são soldadas com crivos de precisão. Estes permitem comprovar as tolerâncias, e são desenhados de tal maneira que é impossível colocar as chapas metálicas em posições erradas. Na montagem final, as secções do forno são aquecidas até aos 300°C, para queimar os produtos tóxicos das chapas metálicas e do material de isolamento.

Todas as operações elétricas e mecânicas são testadas na fábrica, para assegurar a qualidade do forno à chegada ao cliente final.

A atenção aos detalhes é a chave da qualidade no sistema de fabrico da Revent. Como fabricantes, conhecemos a importância da qualidade das máquinas e ferramentas utilizadas, mas mais importante ainda, são os conhecimentos adquiridos durante mais de 40 anos na liderança e desenvolvimento dos fornos de carro rotativo.



Menos produto perdido, com o Controlador programável do forno Revent

Uma propriedade importante é a interface, ou seja, o painel de controle, que sempre foi um desafio técnico para a indústria de fornos, tentando encontrar uma solução confiável, funcional e simples. A Revent lançou agora um novo painel de controle tão eficiente que você não precisará de nenhuma instrução antes de usar. Possui apenas 4 setas; cima, baixo, esquerda direita + 1 botão de edição para escolher e um botão liga/desliga. Possui ainda conexões Ethernet, Internet, USB e tela externa e como opção extra uma base quase ilimitada para receitas e fotos de seus produtos. Pode copiar e guardar dados históricos relacionados com cada cozedura, para efeitos de análise. Esta informação ajuda não só na planificação da produção, como também no aperfeiçoamento das receitas.

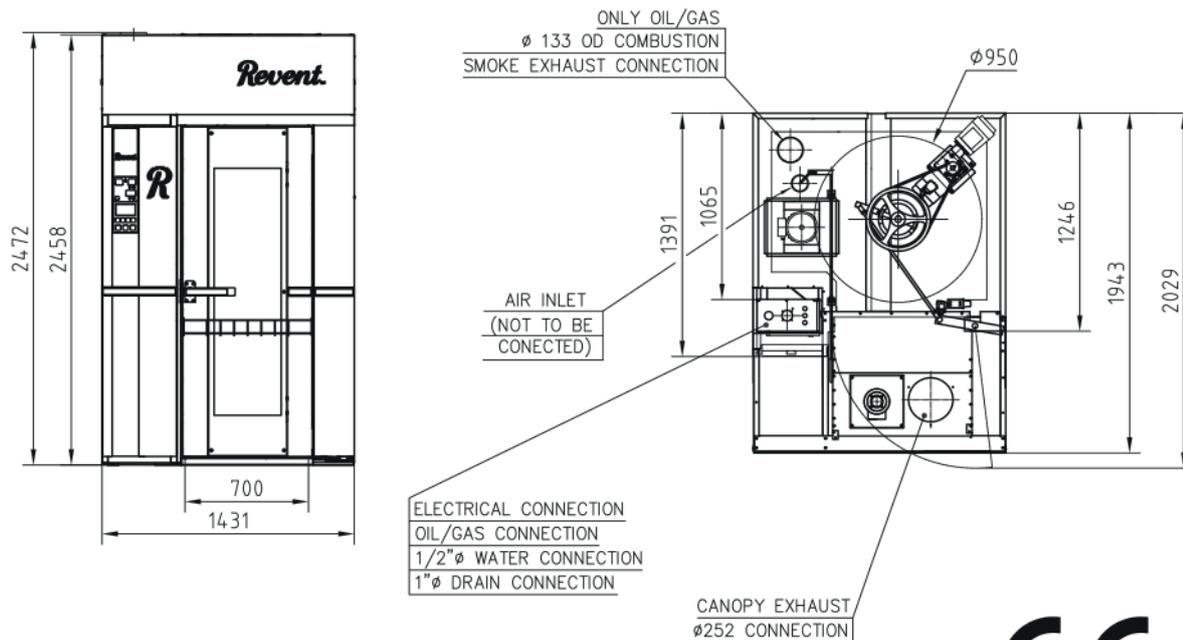
O sistema Revent de desenho com isolamento por camadas (LID) acaba com as fugas de calor.

Isolamento de qualidade poupa necessariamente energia. O desenho de um sistema de isolamento não tem menos importância que a qualidade do próprio isolamento.

A Revent incorpora 2-3 camadas sobrepostas de material isolante, (LID - Layered Insulation Design) para eliminar qualquer perda de calor entre as uniões e juntas. O uso de placas de material isolante também permite à Revent efetuar cortes precisos do mesmo, ao redor de tubos e instalações; tudo isto, representa uma vantagem importante em relação aos sistemas que empregam um material isolante solto. A Revent não faz cedências quando se trata da qualidade dos materiais. O material isolante é nada menos do que lá de rocha da mais alta qualidade (100Kg/m3).



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - FORNO ROTATIVO



REVENT RACK OVEN 726

701037

726 Aquecimento Eléctrico

Voltagem	Aquecimento	Fusível
3PH220-230V	39-43kW	125A
3PH400/230V	43kW	80A
3PH415/240V	41kW	80A

726 Aquecimento a Óleo/Gaz

Voltagem	Aquecimento	Fusível
3PH220-230V	50kW	16A
3PH400/230V	50kW	16A
3PH415/240V	50kW	16A

Características de série

- Sistema Revent TCC
- Sistema Revent HVS
- Sistema Revent LID
- Permutador de calor Revent Cross Line
- Sistema de instalação em cunha Revent
- Design em aço inoxidável
- Painel IAC (Controlo Interativo)
- Controlo automático do vapor e do registo
- Porta de vidro duplo

Requisitos de Instalação:

Eléctricos

- Eléctrica: disponível em tensões trifásicas

Água e Drenagem

- Alimentação de água: G 1/2" ϕ 4,5 kg/cm² (450 kPa)
- Drenagem: ligação de 1N (ligação opcional à retaguarda)

Ventilação

- Saída de vapor: Através da porta para a Hote.
- Exaustão da chaminé do forno: 133 mm ϕ (apenas para versões a óleo e gás).
- Tubo de saída: 252 mm ϕ .

*Os pesos finais para envio dependerão das especificações finais do pedido.

Informações técnicas

- Capacidade máxima de calor: ver tabela acima
- Gama de temperaturas: 50-300 °C
- Peso total de transporte: 1100 kgs*
- Abertura mínima de entrada: 815 x 1420 mm (entrega standard de 3 secções)
- Abertura mínima de entrada: 1400 x 2500 mm (opcional - envio de uma peça)
- Altura mínima de inclinação da secção: 2700 mm
- Diâmetro máximo de rotação: 950 mm
- Carga máxima de elevação do carro ou plataforma: 200 kg
- Produção de vapor 4.5 l/20 seg.
- Requisitos de instalação: O forno deve ser instalado num piso nivelado e incombustível.

O forno pode ser instalado contra qualquer parede - apenas a frente e a parte superior têm de ser deixadas abertas para acesso. O espaço em cima do forno deve ser bem ventilado e a temperatura não deve ultrapassar os 50° C. Isto para evitar danos nos componentes eléctricos.

www.brettecnica.com

Bretécnica
 Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.
 Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4
 2715 - 001 Pero Pinheiro
 Portugal

Tel.: 219 259 305/06
 Fax: 219 259 307

E-mail: geral@brettecnica.com

