

**PERFECCIÓN  
EN ENFRIADO  
MADE IN  
SWEDEN.**



**REVENT  
VACUUM COOLER**

# UN PEQUEÑO PASO PARA EL HOMBRE, UN PASO GIGANTE PARA ENFRIAR PAN.

Hay gente que se sienten y llegan a ser maestros, artistas o jugadores de fútbol, posiblemente hasta primorosas bailarinas. Nosotros sentimos debilidad por la cocción y desde 1958 inventamos sistemas funcionales que ayudan a panaderos a avanzar. Hoy somos el fabricante de hornos de carros no. 1 con agencias en todo el mundo, ofreciendo nuestra tecnología en cocción a los enamorados del pan en todas partes. Así es el novedoso Revent Vacuum Cooler, la mejor manera de enfriar pan.

Congelar el pan no es siempre la mejor solución y dejarlo enfriar por sí solo tarda una eternidad. Por ello, hemos vuelto al concepto del enfriamiento al vacío y lo hemos desarrollado y perfeccionado. Hoy el Revent Vacuum Cooler es, sin lugar a dudas, la mejor manera de enfriar pan, mejorando su calidad y vida útil y beneficiando al propietario los costes de su producción.

Con nuestro Vacuum Cooler, su pan puede cocerse en menos tiempo ya que el proceso de cocción continúa durante el enfriamiento. En pocas palabras, lo que antes precisaba una hora entre cocción y enfriamiento, ahora puede hacerse en menos de 15 minutos dependiendo del producto. Revent Vacuum Cooler sirve para todos los tipos de pan.

Todos los panes son distintos y precisan diferentes curvas de cocción y enfriamiento. El resultado es mejor calidad con mayor aroma lo que lleva menos tiempo de cocción, menor consumo energético y menor superficie, menor desperdicio, así como menor mano de obra y menor cantidad de ingredientes, hasta el momento. En definitiva, se consigue un mejor producto junto a unos costes de producción más bajos.



**1.** Gracias a las propiedades únicas del Revent Vacuum Cooler, se puede reducir la cantidad de conservantes añadidos. Así mismo, el Revent Vacuum Cooler distribuye el aroma con mucha más regularidad alrededor del pan, aportando un sabor mucho más placentero. Ponga una avellana en un muffin y todo el muffin tendrá sabor de avellana. Los productos sin gluten mejoran en sabor de una manera espectacular. Se sorprenderá!



**3.** Compare un producto enfriado con el Revent Vacuum Cooler, con otro tradicional y verá una clara diferencia en la calidad general de la corteza, volumen y estructura. Sabor y aroma se potencian así como su vida útil.



**2.** Como el pan puede acabarse durante el enfriado, el tiempo total de cocción se reduce hasta un 30%. El enfriado solo tarda un par de minutos, por lo que el proceso total puede reducirse en menos de 15 minutos. El resultado es un ahorro de energía. Necesitará menor superficie de trabajo ya que usará menos carros de cocción.



**4.** La mejora en la estructura y corteza de pan permite con facilidad cortar en rebanadas y su fácil envasado. Otras ventajas son: poder reducir la cantidad de material de empaquetado y reducir la logística. Todo ello debido a su mejora en vida útil.



Modelos	VC40A	VC70A	VC70A2	VC100W	VC100W2
<b>Capacidad máx. Kg</b>	40	70	100	100	100
<b>Máximo espacio, mm.</b>	500x800	820x1000	820x1000	820x1000	820x1000
<b>Puertas</b>	Frente	Frente	Puerta delantera + atrás	Frente	Puerta delantera + atrás
<b>Capacidad de carros</b>	1	1	1	1	1
<b>Necesidades de conexión de bomba</b>	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
<b>Necesidades de conexión de la unidad de enfriamiento</b>				15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	15.4 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A
<b>Total, Kg</b>	1940	2200	2570	2660	3030
<b>Adecuado para horno</b>	726	724/725/726	724/725/726	724/725/726	724/725/726

Modelos	VC200W	VC200W2	VCL200W	VCL200W2	
<b>Capacidad máx. Kg</b>	200	200	200	200	
<b>Máximo espacio, mm.</b>	820x1000	820x1000	850x1280	850x1280	
<b>Puertas</b>	Frente	Puerta delantera + atrás	Frente	Puerta delantera + atrás	
<b>Capacidad de carros</b>	1	1	2	2	
<b>Necesidades de conexión de bomba</b>	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	22 kW, 400V/50Hz, 3 phase, 52A	
<b>Necesidades de conexión de la unidad de enfriamiento</b>	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	23.3 kW, 400V/50 Hz, 3 phase, 40A	
<b>Total, Kg</b>	3100	3470	3220	3620	
<b>Adecuado para horno</b>	724/725/726	724/725/726	2x725 / 2x726	2x725 / 2x726	

Unidad de rehidratación: Consulten al vendedor