

Revent Stikkenöfen



Typen	Heizung	Blechmasse cm	Abmessungen B x T x H mm	min. Raumböhe* cm	Drehkreis-Wagen Ø cm	Anschlusswert kW	Heizleistung kW	Absicherung bei 400 V	Gewicht kg
726	Elektr.	65 x 53 (2/1 GN)	1431 x 1492 x 2472	270	95	41,4	39	80 A	1100
726	Öl/ Gas	65 x 53 (2/1 GN)	1431 x 1492 x 2472	270	95	2,4	50	16 A	1100
725	Elektr.	58 x 78 (EN)	1614 x 2080 x 2499	270	106	54,5	51,6	100 A	1590
725	Öl/ Gas	58 x 78 (EN)	1614 x 2080 x 2499	270	106	3,1	80	16 A	1590
724	Elektr.	2 x 65 x 53 (2 x 2/1 GN)	2038 x 2280 x 2499	270	128	71	67,5	125 A	1840
724	Öl/ Gas	2 x 65 x 53 (2 x 2/1 GN)	2038 x 2280 x 2499	270	128	3,1	100	16 A	1840
723	Elektr.	2 x 58 x 78 (2 x EN)	2594 x 2011 x 2556	310	160	116	110	100 + 100 A	2960
723	Öl/ Gas	2 x 58 x 78 (2 x EN)	2594 x 2011 x 2556	310	160	5	140	25 A	2960

* andere Höhen auf Anfrage
(alle Revent-Ofen sind 3-seitig anstellbar)

Revent und die Pitec-Leistungen



Planung und Baustellenabklärung

- kostenlose Planung und Baustellenabklärung bei Ofenkauf
- Koordination der erforderlichen Fachleute – für reibungslosen Montageablauf

Montage, Service und Wartung

- Ofen wird in 2–3 vormontierten Teilen angeliefert
- Sehr kurze Montagezeit durch Revent Keilsystem
- bestens ausgebildete Techniker garantieren Ihnen Sicherheit: 365 Tage / 24 Stunden



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123
Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch
www.pitec.ch

Premium-Stikkenöfen von Revent

Die einzigartige Revent-Technologie steigert Ihre Backqualität auf ein noch höheres Niveau.



Höchster Standard bei allen Modellen. Vorteile, die Sie nur bei Revent finden.

Der schwedische Hersteller Revent gilt als Erfinder der Stikkenöfen. Er hat 1958 das herkömmliche Backen für immer verändert. In mehr als 120 Ländern wurde der Name Revent zum Synonym für die neue Backtechnologie. Die langlebige Qualität spricht für sich, in der Schweiz werden täglich feine Backwaren in 40-jährigen Revent-Öfen gebacken.

Revent™



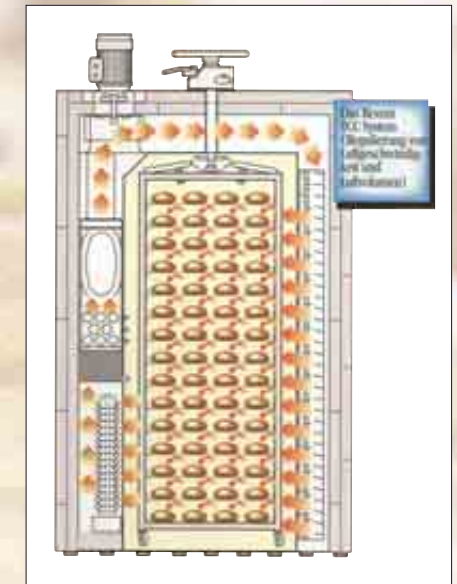
Das Revent TCC-System

(Total Convection Control System)

Das speziell einzigartige Umluftsystem TCC - die patentierte Regulierung von Luftgeschwindigkeit und Luftvolumen - ahmt den Unterhitzeeffekt eines Etagenbackofens nach. Indem die Luft von unten nach oben geführt wird, erhalten die Backwaren nicht nur mehr Unterhitze, sondern die Luft kann auch effektiver zur Mitte der Backbleche zirkulieren.

Ihr Nutzen:

- mehr Volumen Ihrer Produkte
- weniger Luftgeschwindigkeit = geringeres Austrocknen der Gebäcke
- absolute Gleichmässigkeit



Das Revent LID-System

(Layered Insulation Design)

Die grundlegende Aufgabe eines Isolationssystems ist die Trennung von zwei Temperaturbereichen. Zwei Hauptargumente für die spezielle Revent-Isolation sind: Schichtkonstruktion: die Isolations-Matten werden in 3 Schichten übereinander gelegt (100 kg/m³).

Materialwahl: Revent verwendet 2-3 dicke Lagen (80 mm insgesamt).

Ihr Nutzen:

- kein Wärmeverlust an den Stossstellen
- extrem lange Haltbarkeit der Isolierwerte
- spart wertvolle Energie

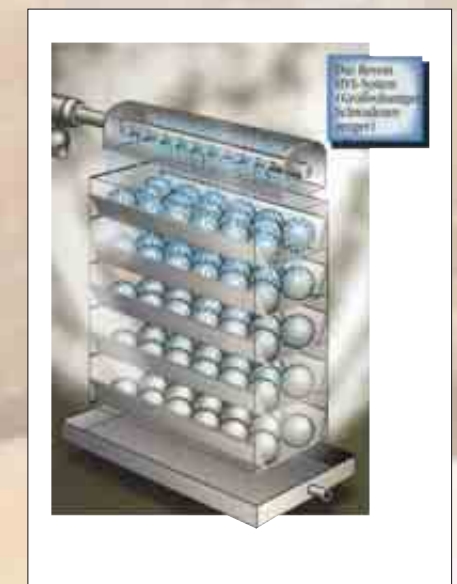
Das Revent HVS-System

(High Volume Steam)

Der patentierte grossvolumige Schwadenerzeuger verfügt über ein Kugelsystem. Auf dieser optimalen Oberflächengrösse besteht die Möglichkeit, eine maximale Wassermenge zu verdampfen. Durch die Dichte der Stahlkugeln wird die Wärme besser gespeichert für eine schnellere Temperaturerholung im Ofen und im Dampferzeuger.

Ihr Nutzen:

- perfekte Rissbildung und ein volles Volumen
- glatte und geschmeidige Teiglings-Oberfläche
- grosse Wärmespeicherung durch die Masse der Stahlkugeln



Das Revent Drehsystem

Die intelligente Drehvorrichtung für Stikkenwagen ist einzigartig. Ihre Backwagen werden erschütterungsfrei und sanft angehoben beim Türe Schliessen.

Ihr Nutzen:

- einfache Bodenreinigung
- keine Auffahrrampe
- optional mit Drehteller (passend für alle Ihre bestehenden Stikkenwagen)