

Revent vacuum cooler RVC



La exclusiva tecnología del
abatidor al vacío Revent
elevará la calidad de
cocción al más alto nivel.



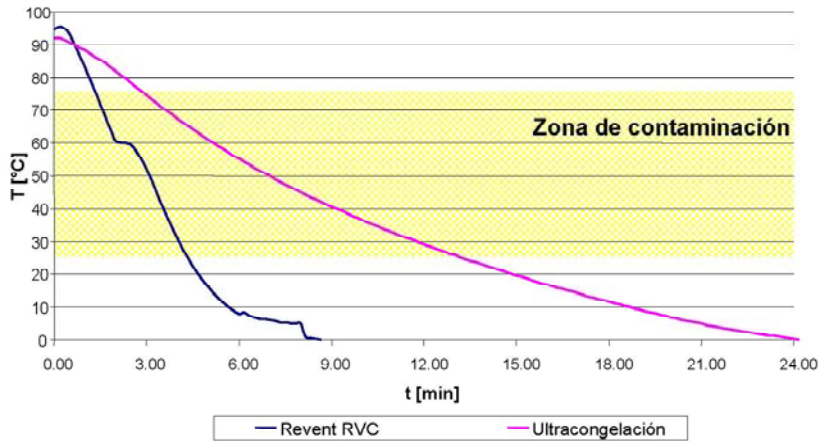
TECNOLOGIA *REVENT RVC* cooler.

El Avanzado proceso del Revent RVC de abatimiento ultrarrápido, basado en aplicar vacío al producto precocido y horneado, provoca el inmediato descenso de temperatura latente del corazón del mismo, de 80°C a 20°C en poco menos de 2,5 a 3 min.

El principio básico del Revent RVC somete al producto a una presión atmosférica equivalente a una altitud de 31.000 mt. donde el punto de ebullición del agua es de 7°C.

El resultado del Revent RVC :

Variar la estructura interna del producto, fortaleciendo la misma y potenciando el sabor. Variar la humedad, mejorando la conservación y reduciendo el desarrollo de bacterias. Más **LONGEVIDAD** más **REGULARIDAD** y **extraordinaria CALIDAD** es el resultado.



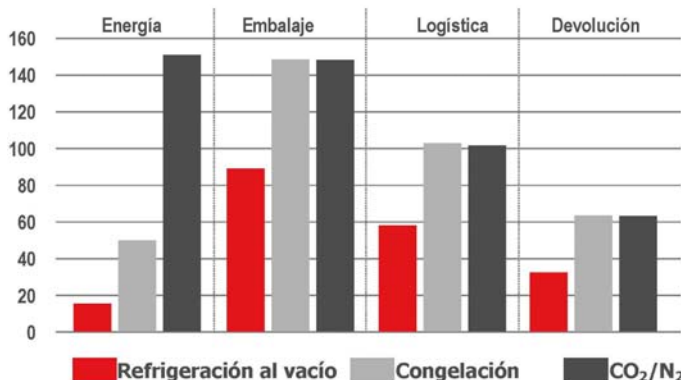
Revent RVC tiene su aplicación tanto en productos de bollería como en todo tipo de panes, ya sean totalmente cocidos o pre-cocidos.

Ventajas del proceso Revent RVC

- Reducción del tiempo de cocción del 25% al 30%.
- Reducción del tiempo 1ª cocción en fábrica y 2ª cocción en punto de venta (en precocido).
- Reducción del tiempo de congelación posterior del orden del 95%.
- Sin descongelación en la 2ª cocción (el producto no ha sido congelado)
- Simplificar envasado, almacenaje y logística con una elevada reducción de costes.
- Reducción de ingredientes, (el Revent RVC potencia los sabores) y reducción de conservantes e ingredientes químicos.
- Importante reducción del número de carros de cocción necesarios en todo proceso.

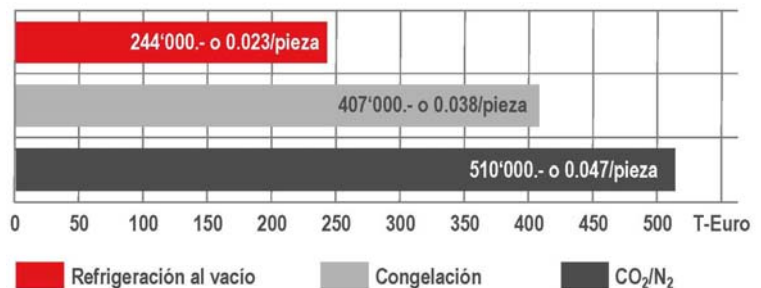
COMPARACIÓN DE LOS COSTES

Comparación de los costes en Euro. Cantidad de producción: 36'000 panecillos/día.



COMPARACIÓN DE LOS COSTES POR PIEZAS EN UNA PRODUCCIÓN DE UN AÑO

Comparación de los costes por piezas (sin los costes de las materias primas) en miles de Euros. Una producción de 10.8 millones de panecillos por año, en una filial de panificación.



PRODUCTOS TOTALMENTE COCIDOS	PRE-COCIDO ALMACENADO A 20°C 3-5 DIAS VIDA OPTIMA	PRE-COCIDO ALMACENADO A 3-5°C 6-12 DIAS VIDA OPTIMA	PRE-COCIDO ALMACENADO A -20°C 3-6 MESES VIDA OPTIMA
Mayor humedad en el producto. Todo el día fresco	Hasta 50% menor pérdida humedad comparado con producto congelado	Hasta 50% menor pérdida humedad comparado con producto congelado	Hasta 30% menor pérdida humedad comparado con producto congelado
Producto Estabilizado. Mejora del aspecto	Producto Estabilizado. Mejora del aspecto	Producto Estabilizado. Mejora del aspecto	Producto Estabilizado. Mejora del aspecto
10 - 15 % incremento de volumen	10 - 15 % incremento de volumen	10 - 15 % incremento de volumen	5 -10 % incremento de volumen
Mejor color: Mayor diferencia entre zonas claras y oscuras. Corteza con mayor duración	Mejor color: Mayor diferencia entre zonas claras y oscuras.	Mejor color: Mayor diferencia entre zonas claras y oscuras.	Mejor color: Mayor diferencia entre zonas claras y oscuras.
Reparto homogéneo de la humedad en el interior	Reparto homogéneo de la humedad en el interior	Reparto homogéneo de la humedad en el interior	Reparto homogéneo de la humedad en el interior
El producto puede manipularse; cortar, lonchear, rellenar, justo después del Vacuum	Corteza bien formada	Corteza bien formada	No hay formación de escarcha de hielo entre corazón y corteza. No rotura de la corteza
Intensifica los sabores, mejora el aroma	Aromas y sabores mejor compensados	Aromas y sabores mejor compensados	Intensifica aroma, debido la menor pérdida de agua
Reducción del tiempo de cocción hasta un 30%. Ahorro de energía	Reducción del tiempo de cocción hasta un 30%. Ahorro de energía	Reducción del tiempo de cocción hasta un 30%. Ahorro de energía	Reducción del tiempo de cocción hasta un 30%. Ahorro de energía
Ahorro en coste logístico. Un reparto al día	Sin enfriamiento; Ahorro energético y en logística	Sin congelación; Ahorro energético y en logística	Sin ultracongelación; Ahorro energético.
Aumento de tolerancia para producto preparado	Aumento de tolerancia para producto preparado	Aumento de tolerancia para producto preparado	Aumento de tolerancia para producto preparado
	Reducción 30% tiempo cocción final	Reducción 30% tiempo cocción final	Reducción 30% tiempo cocción final
Reducción de mejorante / aditivos químicos	Reducción de mejorante / aditivos químicos	Reducción de mejorante / aditivos químicos	Reducción de mejorante / aditivos químicos
Reducción costes almacenaje	Reducción costes almacenaje	Reducción costes almacenaje	
	Cocción final de distintos productos simultáneamente	Cocción final de distintos productos simultáneamente	



VC20A

- **Unidad para ensayos dinámicos.**
- Capacidad: 20 Kgs. /abatido.
- Peso total: 600 Kgs.
- Potencia: 5,5 Kw.



VC40A

- **Unidad para bandeja hasta 50 x 80.**
- Capacidad: 40 Kgs. /abatido.
- Peso Cámara: 1.080 Kgs.
- Peso Bomba: 600 Kgs.
- Peso total: 1.940 Kgs.
- Potencia: 11 Kw.



VC70A (*)

Unidad para bandeja hasta 1000 x 800.

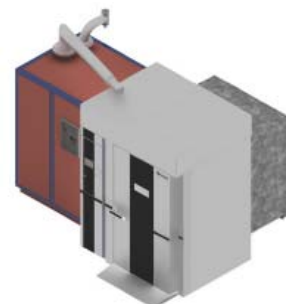
- Capacidad: 70 Kgs. /abatido.
- Peso Cámara: 1.130 Kgs.
- Peso Bomba: 1.070 Kgs.
- Peso total: 2.200 Kgs.
- Potencia: 22 Kw



VC100W (*)

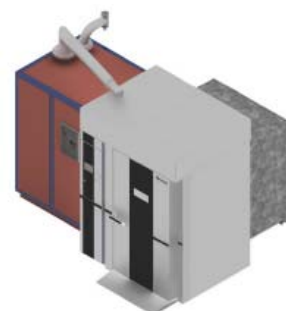
Unidad para bandeja hasta 1000 x 800.

- Capacidad: 100 Kgs. /abatido.
- Peso Cámara: 1.380 Kgs.
- Peso Bomba: 860 Kgs.
- Peso Unidad refrigeración condensada por agua: 420 Kgs.
- Peso total: 2.660 Kgs.
- Potencia: 11 Kw + refrigerador 15,4 Kw.



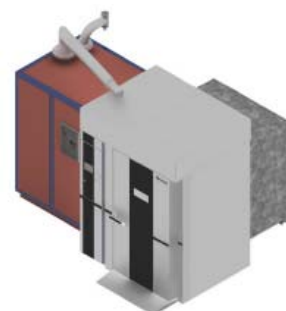
VC200W (*)

- **Unidad para bandeja hasta 1000 x 800.**
- Capacidad: 200 Kgs. /abatido.
- Peso Cámara: 1.380 Kgs.
- Peso Bomba: 1070 Kgs.
- Peso Unidad refrigeración condensada por agua: 650 Kgs.
- Peso total: 3.100 Kgs.
- Potencia: 22 Kw + refrigerador 23,3 Kw.



VCL200W (*)

- **Unidad para DOBLE bandeja hasta 1000 x 800.**
- Capacidad: 200 Kgs. /abatido.
- Peso Cámara: 1.500 Kgs.
- Peso Bomba: 1070 Kgs.
- Peso Unidad refrigeración condensada por agua: 650 Kg
- Peso total: 3.220 Kgs.
- Potencia: 22 Kw + refrigerador 23,3 Kw.



(*) Modelos disponibles en versión 2 puertas, entrada zona caliente, salida zona frío (norma HCCP)



sermont,s.a.

C/. Sepúlveda, 140 bis
08011 BARCELONA
TEL. (34) 93-423.15.10
www.sermont.es

Revent[™]
More than Quality.