



REVENT PLUG & PLAY

Medida máxima de bandeja:
30 pcs (457x660 mm)
15 pcs (800x600 mm)

Fermentador controlado /
Congelador fermentador / de Bandeja

CARACTERÍSTICAS

Calidad de cocción

- Sistema PID que controla hasta 200 pasos de velocidad de aire asegurando:
 - Fermentación suave
 - Mínima deshidratación
 - Evita "piel sobre la masa"
- Fermentación lenta a baja temperatura, optimiza el aroma y crea mejor estructura.
- Sistema "dormilón" tanto para piezas grandes como pequeñas.

Ventajas constructivas

- Panel de control táctil de fácil lectura de temperatura y humedad.
- Regulación optimizada de temperatura y humedad reduciendo el consumo de energía.
- Fermentación de piezas pequeñas y grandes al mismo tiempo.
- Depósito de vapor externo que permite fácil limpieza y para evitar la aparición de cal en

la cámara de fermentación.

- Boquilla interna de vapor montada delante del ventilador y resistencias, optimizando su eficiencia y minimizando riesgo de corrosión o taponamiento.
- Sistema FSP (fermentación lenta y flexible) para tener productos listos para cocer.
- Válvula de desague automática.
- Evaporador barnizado para asegurar mayor duración y minimizar riesgo de fugas de refrigerante.
- Compresor heavy duty para asegurar mejor rendimiento y reducir costes de mantenimiento.
- Generador de vapor electromagnético sin partes mecánicas o eléctricas dentro del depósito de vapor para un rendimiento más estable.
- La calidad y dureza del agua no afectan el trabajo y duración del climatizador.

Higiene

- No hay riesgo de introducir bacterias en la cámara al trabajar con agua fría directamente a la cámara.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable.
- Desague automatico del generador del vapor.



Sermont S.A. Barcelona
Tel. 934 231 510
comercial@sermont.es



In Bread We Trust

Este es un ejemplo.

TRAYS			
600x530 mm	600x470 mm		
610x520 mm	610x460 mm		
662x457 mm	662x397 mm		
762x457 mm	762x397 mm		
762x508 mm	762x448 mm		
760x535 mm	760x475 mm		
800x600 mm	800x540 mm		
830x630 mm	830x650 mm		

WATER PRESSURE 4 BAR

RETARDER/PROVER ELECTRIC CONNECTION					
RATED VOLTAGE	TOTAL	RATED CURRENT	FEEDING FUSE MAX.	COOLING CAPACITY	COOLING MEDIA
3PH230V	4.0 kW	12 A	16A	0.8 kW	R134A
3PH400/230V	4.0 kW	10 A	16A	0.8 kW	R134A
3PH208V+N60Hz	4.5 kW	12.5 A	15A	0.95 kW	R134A

PROVER ELECTRIC CONNECTION					
RATED VOLTAGE	TOTAL	RATED CURRENT	FEEDING FUSE MAX.		
3PH230V	4.0 kW	12 A	16A		
3PH400/230V	4.0 kW	10 A	16A		
3PH208V+N60Hz	4.5 kW	12.5 A	15A		

RETARDER/PROVER WITH LEGS & WINDOW (-3°/+45°)
 PROVER WITH LEGS & WINDOW (+20°/+45°)
 PLUG AND PLAY TRAY
 RP 103-81/60 701593 F

Información técnica

Peso	300 kg
Peso total de envío	318 kg
Envío estándar	Envíos ensamblados en una pieza, embalado.
Paso mínimo de entrada	812,8x1117,6 mm

Revent está certificado con ISO 9001.

Requisitos de uso

Agua y drenaje	
Suministro de agua	½" ø 35-45 PSI, cold
Desagüe	32 mm
Calidad del agua / Análisis químico	calidad del agua recomendada por Revent
Magnesio, Mg	<30 mg/ml
Calcio, Ca	20 - 100 mg/l
Dureza	4,0 - 7,0 dH
pH a 20°C	7,5 - 8,5 pH
Alcalinidad	>60 m/l
Cloruros	<10 mg/l
Conductividad, mS/m	200 - 800 mS/cm

Instalación eléctrica

Estándar	3PH400-230V+16A
Para más opciones de potencia contactar con la fábrica	

Requisitos para la instalación

- La cámara debe instalarse en un suelo nivelado.
- La cámara debe instalarse como mínimo a 50,8 mm de cualquier pared.
- La parte delantera y superior deben dejarse descubiertas para el acceso y ventilación del grupo motor en las unidades Fermentador, Fermentador Controlado y Congelador Fermentador.

Opciones

- Panel de control táctil grande.
- Luces interiores.
- Sistema Flexbaker para Fermentador, Fermentador Controlado y Congelador Fermentador.
- Puerta con ventana de cristal.
- Soportes para bandejas adicionales (15 pares incluidos).

Información técnica de cada modelo

PRP/FP	Dimensiones externas W x D x H	Dimensiones internas W x D x H	Puerta W x H	Máxima capacidad de masa kg	Potencia (A)	RP/FP Consumo de energía, kW	RP Capacidad de enfriamiento, -10°C to 45°C, W	FP Capacidad de congelación -15°C to 45°C, W
--------	--------------------------------	--------------------------------	--------------	-----------------------------	--------------	------------------------------	--	--

PLUG & PLAY, BANDEJA

RP	810x1110x2290	660x850x1565	650x1565	50	12.5	4,00 incl. comp.	803	-
FP	810x1110x2290	660x850x1565	650x1565	50	14	4,50 incl. comp.	-	937

Configuración del carro

MODELO	Medidas internas, mm	Medida de la bandeja mm								
		400x600	457x662*	457x762*	460x610	450x600	450x700	406x762	508x762*	600x800*
Plug & Play	660x850	2	1	1	1	1	1	1	1	1

* Carro doble.

RP=Fermentador controlado FP=Congelador fermentador

Revent sales representative:



SERMONT, S.A.
 C/. Sepúlveda, 140 bis
 08011 BARCELONA
 Tel. 9342315101
 sermont@sermont.es
 www.sermont.es



Revent International AB
 PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Sweden
 Phone +46 8 590 006 00, fax +46 8 590 942 10
 E-mail info@revent.se, www.revent.com