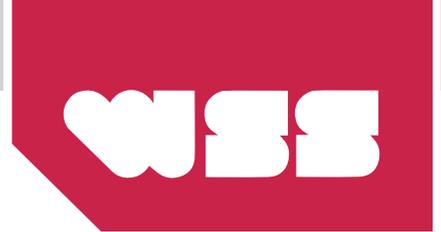


REVO *Die Back-Revolution*



FÜR ALLE,
DIE RATIONAL DENKEN!

Bei unserer neuen REVO-Modulserie haben wir von WSS fortschrittlichste Technik, geringstmöglicher Energieverbrauch und höchste Qualität mit einem revolutionär einfachen Bedienkonzept kombiniert.

■ **Einfach leichter bedienbar!**

Komplexe Produktions- und Steuerungsprozesse wurden für den Anwender auf nur einen Finger-Druck, nämlich auf das gewünschte Produktbild am Touchscreen reduziert – mit dem Ziel, für jedes Produkt ein gleichbleibend perfektes Backergebnis zu erreichen, Produktionszeiten zu minimieren und Bedienfehler praktisch auszuschließen. Selbst die Tür des Backraums öffnet sich nach Fertigstellung einer Backware automatisch. Ihr passendes WSS REVO-System stellen wir ganz einfach nach Ihrem individuellen Backvolumen und Ihren Produktionsanforderungen zusammen. Dank der Modul-Bauweise aller REVO-Komponenten als Stecksystem sind nachträgliche Erweiterungen oder Änderungen jederzeit möglich.

■ **Serienmäßig vielseitiger!**

Ein einmal erprobtes Programm für eine bestimmte Backware übertragen Sie einfach per USB-Stick oder Online auf REVO-Umluftbacköfen in Ihren Filialen oder Niederlassungen. Alles dafür Nötige hat jeder REVO serienmäßig. So lassen sich neue oder saisonale Backwaren an jedem Ihrer Standorte, ohne Zeit- und Schulungsaufwand, sofort produzieren. Durch das ebenfalls serienmäßige Auftau-Programm und die Nachtstart-Automatik bieten wir Ihnen ohne Mehrkosten eine nie dagewesene Flexibilität in Sachen individueller Nutzung und Produktionsweise: Ob traditionelle Bäckerei, Filialbetrieb, synchronisierte und fernüberwachte Backstationen an vielen Standorten, Bistro, Catering oder Hotel – ein WSS REVO-System ist von Haus aus für alles ausgerüstet und wurde für den Dauereinsatz gebaut – ist aber selbst bei geringer Auslastung wirtschaftlich. Ganz gleich, ob Sie handwerklich frisch produzieren, mit TK-Ware arbeiten oder im Hotel-Frühstücksbetrieb die Auftau- und Nachtstart-Automatik einsetzen!

ALLES SPRICHT FÜR WSS REVO: BACKERGEBNIS, LEISTUNG + PREIS!

REVO Umluft-Backöfen für Profis

■ Alles inklusive!

- Selbsterklärende Bedienung über farbigen Touchscreen.
- 99 automatisierte Programme, mit bis zu 9 Arbeitsschritten je Backprogramm voreinstellbar.
- Piktogramme mit eigenen Fotos belegbar (USB-Schnittstelle).
- Manuell eingestellte Backabläufe können per Knopfdruck als Backprogramm abgespeichert werden.
- Auftauprogramm serienmäßig, inklusive Nachtstart-Automatik.
- Volle Kontrolle durch Protokollierung aller Backvorgänge und Fehler im Exprocon-Menü.
- Serienmäßiger Fernzugriff auf das Exprocon-Menü per Online-Interface (ideal für Filialbetriebe).
- Herausragende Backergebnisse durch reversierenden 9-Stufen-Backraumlüfter.
- Neues Beschwadungssystem mit automatischer Kalk-Abscheidung.
- Leicht zu reinigende Hygiene-Backkammer aus Edelstahl.
- Doppelt verglaste Ofentür mit Klappscheibe, thermodynamisch.



Konfigurationsbeispiele: Individuelle Kombinationsmöglichkeiten für REVO Umluft-Backöfen siehe Rückseite.



Auch in schwarz lieferbar*

REVO B 564 T

- Elektrische Heizleistung individuell regelbar, max. 8,4 kW / 400 V.
- Hocheffiziente Backkammerausleuchtung durch 4 Halogenlampen.

Außenmaße:

810 x 660 x 770 mm (B x H x T)
(Türanschlag auf Wunsch).

Kapazität pro Backvorgang:

- 5 Ablagen für 5 Bleche**
à 60 x 40 cm / 85 mm Blechabstand
= ca. 100 Brötchen, 60 Brezeln, 60 Plunderteile
- 6 Ablagen für 6 Bleche (optional)**
à 60 x 40 cm / 65 mm Blechabstand
= ca. 72 Brezeln, 72 flache Plunderteile

Optional: Erhältlich mit automatischem Reinigungssystem ECO-Clean (das Gerät wird dadurch 12 cm höher).

REVO B 864 T

- Elektrische Heizleistung individuell regelbar, max. 12,4 kW / 400 V.
- Hocheffiziente Backkammerausleuchtung durch 8 Halogenlampen.

Außenmaße:

810 x 900 x 770 mm (B x H x T)
(Türanschlag auf Wunsch).

Kapazität pro Backvorgang:

- 8 Ablagen für 8 Bleche**
à 60 x 40 cm / 85 mm Blechabstand
= ca. 160 Brötchen, 96 Brezeln, 96 Plunderteile
- 10 Ablagen für 10 Bleche (optional)**
à 60 x 40 cm / 65 mm Blechabstand
= ca. 120 Brezeln, 120 flache Plunderteile

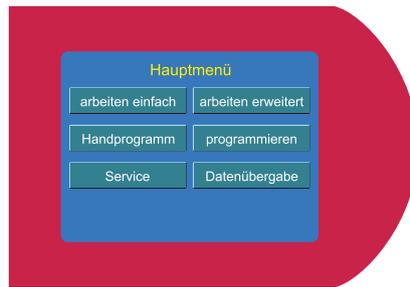
* Individuell gestaltete Geräte-Fronten in den Farben Ihres Unternehmens möglich (Stahl- und Glasteile in RAL-Sonderfarben).

REVO Touchscreen-Steuerung – genial einfach



Die Benutzeransicht:

Die Bedienung des WSS REVO Umluft-Backofens reduziert sich im automatisierten Backbetrieb auf das Berühren des richtigen Produkt-Symbols auf dem selbsterklärenden Touchscreen. Alles Weitere erledigt der REVO von selbst, in einer konstant hohen Backqualität. Bis hin zur automatischen Öffnung der Backraum-Tür, nach Ende des Backprozesses, um ein Nachbacken zu verhindern.



Die Schaltzentrale:

Nie war es einfacher, Programme für Backwaren in einen WSS REVO Umluft-Backofen einzulesen, anzupassen, weiterzugeben, neu zu programmieren und mit einem eigenen Symbol oder Produktbild auf der Benutzeransicht des Touchscreens abzuspeichern. Auch manuelle Backeinstellungen sowie Routine- und Reinigungsaufgaben können hier einfach gestartet werden.



Kontrolle und Fernzugriff:

Hier haben Sie stets den Überblick, was zu welcher Zeit auf Ihren REVO Umluft-Backöfen produziert wurde und ob Fehler auftraten. So entgeht Ihnen nichts, auch wenn Sie mal nicht im Betrieb sind. Im Filialgeschäft, mit mehreren Geräten, können Produktionsdaten auch serienmäßig per USB-Stick oder Online-Verbindung ausgelesen und Backprogramme für neue Produkte eingespielt werden.

■ Dazu passend!



REVO Gärchränke

- **Modell-Reihe C:**
Befeuchtung über Wannenverdampfer.
- **Modell-Reihe F:**
Separater Dampferzeuger mit zusätzlicher Feuchteregulierung.
- Übersichtliche elektronische Steuerung mit Digital-Anzeigen.
- Mit Temperatur-, Feuchte- und Zeitmessung inklusive Wochen-Timer.
- Mit Gärraum-Umlüfter, für eine gleichmäßige Luftverteilung.
- Hygiene-Gärkammer aus poliertem Edelstahl, für leichte Reinigung.

**Optional: Doppelt verglaste Ofentür mit thermodynamischer Klappscheibe erhältlich.

REVO GS 564 C+F

- **Modell C:** Wannenverdampfer
- **Modell F:** Dampferzeuger
- Elektrische Heizleistung der Gärkammer 2,0 kW/ 230 V (Schuko).

Außenmaße:

810 x 760 x 770 mm (B x H x T).

Optional:

Mit Glastüren**, höherer Ablagekapazität, Gärraumausleuchtung.

Kapazität pro Gärvorgang: ***

5 Ablagen für 5 Bleche
à 60 x 40 cm / 85 mm Blechabstand

6 Ablagen für 6 Bleche (optional)
à 60 x 40 cm / 65 mm Blechabstand

REVO GS 864 C+F

- **Modell C:** Wannenverdampfer
- **Modell F:** Dampferzeuger
- Elektrische Heizleistung der Gärkammer 2,3 kW/ 230 V (Schuko).

Außenmaße:

810 x 990 x 770 mm (B x H x T)

Optional:

Mit Glastüren**, höherer Ablagekapazität, Gärraumausleuchtung.

Kapazität pro Gärvorgang: ****

8 Ablagen für 8 Bleche
à 60 x 40 cm / 85 mm Blechabstand

10 Ablagen für 10 Bleche (optional)
à 60 x 40 cm / 65 mm Blechabstand

*** Passend zu Umluft-Backofen REVO B564T

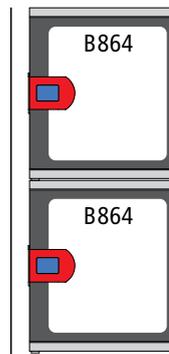
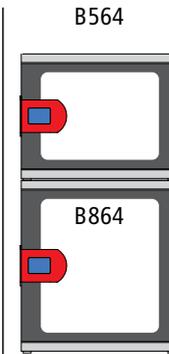
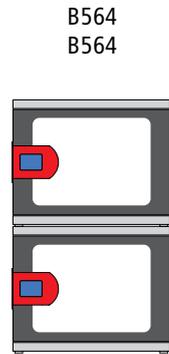
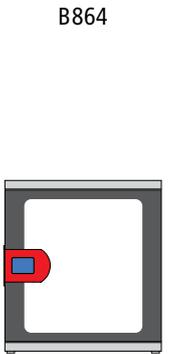
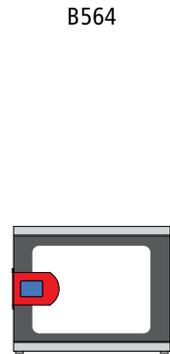
**** Passend zu Umluft-Backofen REVO B864T

REVO

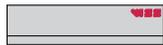
Umluft-Backöfen ▶

▼ Steck-Komponenten

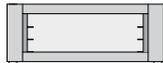
DK
Dampfkondensator



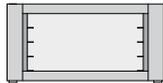
DAH-K
Dunstabzugshaube mit eingebautem Kondensator



ZA 364
Zwischenablage-Modul mit 3 Einschub-Fächern



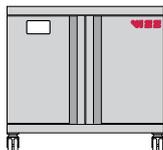
ZA 464
Zwischenablage-Modul mit 4 Einschub-Fächern



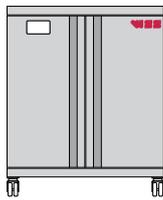
E 164
Elektro-Steinbackofen
• mit Steinbackplatte
• digitale Steuerung



GS 564 C + F
Fahrbarer Gärschrank aus Edelstahl, mit 5 bis 6 Ablagen, für Backbleche 60 x 40 cm. Erhältlich als Wannendampfer (C) oder Dampferzeuger (F) mit Feuchtigkeitsregulierung.



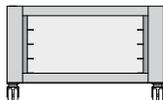
GS 864 C + F
Fahrbarer Gärschrank aus Edelstahl, mit 8 bis 10 Ablagen, für Backbleche 60 x 40 cm. Erhältlich als Wannendampfer (Modell GS 864 C) oder mit separatem Dampferzeuger und Feuchtigkeitsregulierung (Modell GS 864 F).



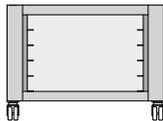
TRA 164
Fahrbare Traverse.



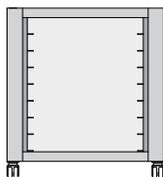
UGF 464
Fahrbare Blech-Ablage aus Edelstahl, mit 4 Einschüben, für Backbleche 60 x 40 cm.



UGF 564
Fahrbare Blech-Ablage aus Edelstahl, mit 5 Einschüben, für Backbleche 60 x 40 cm.



UGF 864
Fahrbare Blech-Ablage aus Edelstahl, mit 8 Einschüben, für Backbleche 60 x 40 cm.



	B564	B864	B564 B564	B564	B864
DK	●	●	●	●	●
DAH-K	●	●	●	●	●
ZA 364	●	●			
ZA 464	●				
E 164	●	●			
GS 564 C + F		●	●		
GS 864 C + F	●	●			
TRA 164					●
UGF 464			●	●	
UGF 564			●		
UGF 864	●	●			