Hochwertige Massen gelingsicher herstellen

Maschinen des Herstellers **Rego Herlitzius** zeichnen sich durch ihre Langlebigkeit aus. Es sind zum Teil noch Maschinen in Betrieb, die 30, 40 oder sogar 50 Jahre alt sind! Und die werden sogar von dem Unternehmen in Zahlung genommen, wenn ein Kunde eine neue Rego-Maschine kauft. Kein Wunder also, dass der **Spezialitätenbäcker Gnaier** aus Heidenheim (26 Filialen) bereits in zweiter Generation zu den Stammkunden gehört. „Wer einmal eine Rego besessen hat, der kauft auch wieder eine Rego", sagt **Geschäftsführer Uwe Paaß** mit Stolz. Mit der Markteinführung der Rego SM 20 L, einer kompakten Schlag- und Rührmaschine mit 20-Liter-Kessel, hat der Bäckerei- und Konditoreimaschinenhersteller seinen Kunden einen Herzenswunsch erfüllt. „Für viele Bäcker und Konditoren sind Schlag- und Rührmaschinen in der Vorteigherstellung eine beliebte Alternative zu Planeten- und Knetmaschinen. Sie produzieren hervorragende Ergebnisse bei der Bereitung von Massen", erklärt Uwe Paaß. Die solide Standmaschine ist quasi das kleine Geschwister der Rego SM 40 (40 Liter Kessel) und punktet mit seiner kompakten Bauweise. Deshalb hat die Bäckerei Gnaier im Mai diesen Jahres ihre alte Maschine gegen eine neue ausgetauscht.

Leistungsstark

Zumal die heutigen Maschinen über ein neues Antriebssystem verfügen, welches das Anlaufverhalten der Maschinen optimiert. Ein elektronischer Drehzahlregler beziehungsweise Frequenzumrichter gibt nur so viel Strom an den Motor ab, wie er braucht, um die Masse zu drehen. Die Drehzahl kann individuell eingestellt werden. Auch dadurch sind die Maschinen trotz ihrer starken 3,0-kW-Motoren energiesparend. Die Konkurrenz wie Diosna bietet hingegen Maschinen mit einem 1,5-kW-Motor. „Das heißt: Bei einer vergleichbaren Schlag- und Rührmaschine haben wir einen wesentlich stärkeren Antrieb. Das ist bei einer Anschlagmaschine einzigartig. Mit anderen Worten: Unsere Maschinen sind im Wettbewerb leistungsstark und sehr robust konstruiert", betont Paaß.

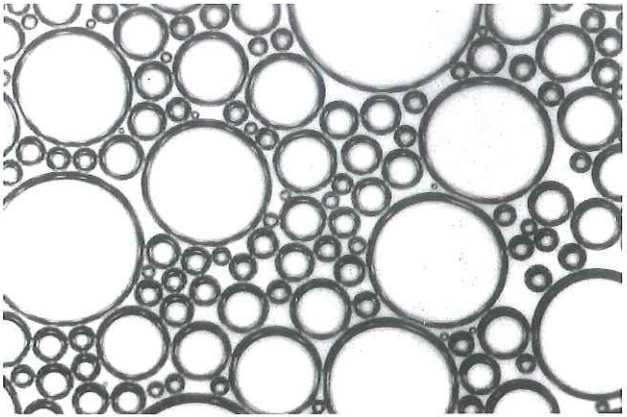
Exakte Reproduzierbarkeit

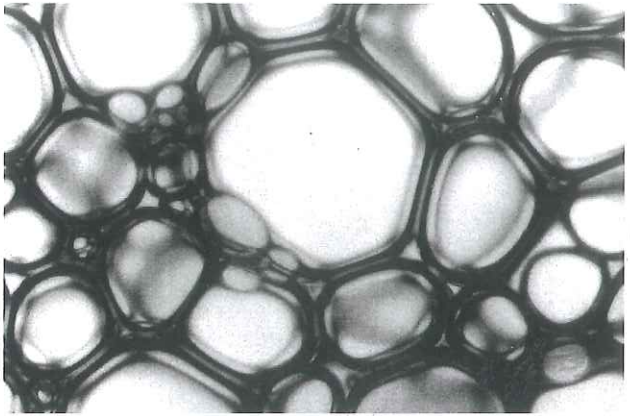
Bei aller Robustheit und Leistungsstärke sind die Maschinen der SM-Serie filigran einstell- und bedienbar. Je nach Rezeptur kann die erforderliche Drehzahl bis zu 650 Umdrehungen pro Minute stufenlos eingestellt werden. In Verbindung mit der digitalen Zeit- und Abschaltautomatik gelingen die Massen in der exakt gewünschten Qualität und das jederzeit reproduzierbar. Ein integriertes automatisches Sanft-Anlaufprogramm sorgt für einen kontrollierten Start des eingesetzten Rührwerkzeuges in der Masse und verhindert ein Aufstäuben der Zutaten. Das führt zu einem sehr guten Volumen, etwa beim Aufschlagen von Eischnee. Ein einfaches, optional mögliches Nachrüsten von Gas- beziehungsweise Elektroheizungen vergrößert das Einsatzspektrum der Maschinen.

Die SM-Baureihe ist energieeffizient in den Leistungsbereichen 0,75 bis 3,0 kW

Schnellere Abläufe

Rego Herlitzius entwickelt seine Maschinen fortwährend weiter, so zeichnet die SM40 ein relativ großer Kesselhub aus. Der Kessel kann zudem ausgespannt werden, ohne den Besen herausnehmen zu müssen. „Man kann den Kessel rausziehen und den neuen hineindrücken. So können nahtlos zwei, drei Massen hintereinander bearbeitet werden. Das gleiche gilt für die PM: Kesselwagen rausfahren, nächsten rein und weiter arbeiten", erklärt Uwe Paaß.





Masse mit Schlagtechnik unter dem Mikroskop: Die spezielle Taumeltechnik in der Ausschlagverstellung bei den Rührmaschinen von Rego Herlitzius simuliert die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen von Massen. Der Vorteil lässt sich unter dem Mikroskop sichtbar nachweisen (siehe Foto). Die Rührmassen erhalten eine deutlich stabilere Struktur und sind von ihrer Konsistenz her länger stabil und kollabieren weniger schnell. Die Konsistenz der Massen wird durch die Größe der Lufteinschlüsse maßgeblich beeinflusst – je kleiner, desto konsistenter und stabiler ist die Masse. Zum Vergleich rechts im Bild: Masse mit Planet-Rührtechnik unter dem Mikroskop.

GS-geprüfte Sicherheit

Ergänzend zur gesetzlich vorgeschriebenen CE-Kennzeichnung, die bestätigt, dass die Maschinen den grundlegenden europäischen Vorgaben entsprechen, werden alle Rego-Maschinen von der **Berufsgenossenschaft** GS-abgenommen, also noch einmal speziell auf Sicherheit geprüft. „„Die GS-Zertifizierung findet nicht bei allen Anbietern statt", sagt Uwe Paaß. Denn es ist ein relativ teures Verfahren, aber es gibt den Kunden mehr Sicherheit und Schutz vor typischen Verletzungsgefahren. So haben die Rego-Maschinen zum Beispiel eine

Zweihandbedienung, um Quetschungen zu verhindern. Das heißt: Um den Kessel bei der Planetenmaschine hoch- oder herunterzufahren, müssen zwei Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden. Diese sind so weit voneinander entfernt, dass man beide Hände dafür benutzen muss. Sobald ein Knopf losgelassen wird, stoppt der Kessel. Bei der Anschlagmaschine wird der Kessel zwar mit einer Handkurbel hoch- und heruntergefahren, aber wenn dieser einen gewissen Punkt beim Runterkurbeln unterschreitet, schaltet die Maschine automatisch ab, um eine Verletzungsgefahr auszuschließen. Weitere Sicherheitsfeatures: Die Maschine läuft nur, wenn der Besen im Kessel ist. Sobald der Kessel abgesenkt wird, schaltet sich die Maschine ab. Das Einspannen der Kessel erfolgt über einen Schwenk-Spannhebel. Das vereinfacht die Handhabung der Maschinen und sorgt dafür, dass die Reinigung leicht ausfällt. Die Kesselhöhe kann stufenlos eingestellt werden und ist in der jeweiligen Position selbsthemmend.

Leicht zu reinigen & sehr leise

Das Arbeiten mit den Rego-Maschinen soll so angenehm wie möglich sein. Daher wird das Hygiene-Design permanent optimiert: An den Oberflächen befinden sich keine schmutzsammelnden Schraubenköpfe und statt Drehknöpfe gibt es eine glatte Folientastatur. Wegen der glatten Oberfläche können die Maschinen leicht mit einem Lappen sauber gewischt werden. „Da es keine Ecken und Kanten gibt, müssen keine Teigreste aus irgendwelchen Lücken herausgekratzt werden", so Uwe Paaß. Und weil einige Konditoreien noch in Wohnhäusern integriert sind, sollten Maschinen nicht zu laut sein. „Unsere haben mit 62 Dezibel die angenehme Lautstärke eines Gesprächs", sagt Uwe Paaß. Die früheren Maschinen hatten einen Keilriemenantrieb und waren wesentlich lauter als heute mit dem Frequenzumrichter-Antrieb.

Standardmäßig sind die Maschinen mit passgenauem Zubehör ausgestattet: Kessel, Schlag- und Mixbesen, Wendering für kleinere Kessel, Zeituhr mit Abschaltautomatik sowie Befestigungsset, Fettpresse und Fett. Alle Werkzeuge sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. PR