

Schneiden und schlagen

Bäckereimaschinenhersteller **Rego Herlitzius** hat sich auf leistungsstarke Brotschneider im attraktiven Design spezialisiert. Die Kreismessermaschinen der Rotec-Serie können beispielsweise auch ofenfrische Brote problemlos sofort schneiden. Dies macht eine integrierte Messerbeölung möglich, die in der Dosierung der Ölmenge zwischen null und 100 Prozent einstellbar ist. Dies erlaubt dem Bäcker, nahezu alle Brotsorten mit der Maschine perfekt zu schneiden. Die Maschinen haben zudem einen verhältnismäßig geringen Platzbedarf und kommen in einem ansprechenden Design in attraktiver Edelstahloptik daher. Zum Portfolio gehören aber auch Anschlagmaschinen und die Planetenrührer der PM-Serie mit Kesselgrößen von 12 bis 200 Liter sowie die Cremekocher der CK-Serie mit bis zu 200 Liter Kesselvolumen. Alle Modelle der Baureihe verfügen über eine optimierte elektronische Steuerung und Zeitschaltuhr, einen großen Deckel zur Beigabe von Zutaten im laufenden Betrieb, einen elektrischen Antrieb zum Schwenken und Entleeren des Kessels sowie optional einen Ablaufhahn für eine optimale Reinigung.



Foto: Rego Herlitzius 2019