



Foto: Rego Herlitzius 2020

## Rego Herlitzius Rotec 400

Schon seit mehreren Jahren benennt der deutsche Bäckereispezialist Rego Herlitzius seine Brotschneider nach der Einlegetiefe des Schneidekanals. Nachdem die Rotec 350 und die 500 bereits so ihre Bezeichnung erhielten, kommt nun die Rotec 400 auf den Markt, deren Kanal genau 400 Millimeter tief ist. Während die meisten Hersteller für den Schneideprozess mittlerweile auf eine Beölung des Messers verzichten, bietet Rego dies auf Wunsch weiterhin an. Bei allen Rotec-Modellen lässt sich die Ölmenge individuell einstellen, die Bäckerei kann aber auch ganz darauf verzichten und die Geräte ohne Dosieranlage bestellen. Der Vorteil der Technik: Ofenfrische Brote ließen sich so besser schneiden. „Wird das Brot ofenfrisch duftend und soeben geschnitten an den Kunden übergeben sind die Anforderungen des Kunden voll erfüllt, dann wird ein positives Image erzeugt“, so Rego Herlitzius.