

Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen

Robust, präzise, leicht zu reinigen

Mit Kesselgrößen von 20 bis 200 Litern eignen sich die Maschinen der REGO® PM-Serie zur Herstellung von Massen, Cremes und Teigen. Dabei gewährleisten sie die Reproduzierbarkeit der Rezepturen.

+ Der Knetprozess für die Rezepturen wurde von REGO HERLITZIUS unter Laborbedingungen optimiert, und die Formen sowie Kurven- bzw. Radienübergänge der Knetarme sind derart gestaltet, dass eine laut Unternehmen exzellente Teigvermischung gewährleistet ist.

Ab einer Kesselgröße von 20 Litern verfügen alle Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen über eine elektronische Steuerung, ab 40 Litern serienmäßig über einen Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritten und eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung. Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist computergesteuert, was sowohl die Werkzeuge als auch die Maschine schont.

Das Arbeiten mit den GS-geprüften Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen, die für mehr Sicherheit im Betrieb für die 2-Hand-Bedienung (ab PM 40) ausgelegt sind, soll so einfach und effizient wie möglich sein. Ein Grund, weshalb die Baureihe mit einem Werkzeugschnellwechselsystem ausgestattet ist. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung (ab einer Kesselgröße von 40 Litern, PM 40) erlaubt eine Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart auch Zeit. Ein weiterer Vorteil: der geräuscharme Betrieb der Maschinen mit 62 dB(A). Ihr Antrieb ist auf einen energieeffizienten Wirkungsgrad abgestimmt.

Sämtliche Maschinengestelle der PM-Serie wurden unter hygienisch orientierten Design-Gesichtspunkten konstruiert. Äußerlich wird dies zum Beispiel an Details wie den Stellfüßen sichtbar, die eine einfache Reinigung ermöglichen, sowie der neuartigen einteiligen Schutzabdeckung mit Nachfüllfenster über dem Kessel. Alle Abdeckungen sind leicht



Ausführung PM 60 mit stufenloser, elektronischer Drehzahlregelung

© REGO HERLITZIUS

REGO HERLITZIUS mit Sitz in Wuppertal ist Spezialist für Bäckerei- und Konditoreimaschinen. Das Portfolio reicht von Schlag- und Rührmaschinen über Knetmaschinen bis zu hochwertigen Brot-Schneidemaschinen.

wechselbar und einfach zu reinigen. Die Aufnahmewellen für die Werkzeuge sind vollständig aus Edelstahl mit Schnellwechselsystem gefertigt und entsprechen damit ebenfalls strengen Hygieneanforderungen. +++

Maschinendaten Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen

Maschinentyp	PM 40	PM 60	PM 80	PM 100	PM 140 / 140 S	PM 200 / 200 S
Frequenzumrichter [kW/V]	3,0 / 400	3,0 / 400	5,5 / 400	5,5 / 400	11 / 400	11 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 350	50 - 350
Kesselgröße [Liter]	40/20	60/40	80/60	100/80	140	200
Teig [Liter]	0,75 - 8	1,00 - 10	1,25 - 14	1,5 - 20	3,0 - 28	4,0 - 40
Masse [kg]	1,5 - 30	3,0 - 50	3,0 - 55	3,0 - 60	5,0 - 115	8,0 - 160
Creme [kg]	1,5 - 20	3,0 - 30	3,0 - 40	3,0 - 45	5,0 - 70	8,0 - 96

Als Tischgerät wird die Ausführung PM 20 mit einer Kesselgröße von 20 l angeboten.