

REGO® SM-SERIE

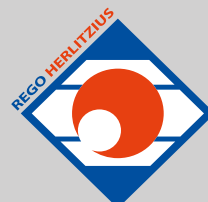
Leistungsfähige, kompakte und bedienerfreundliche Schlag- & Rührmaschinen



Schlag- und Rührmaschinen mit Computersteuerung. Für hohe Qualität und rationelles Arbeiten.



KONFITOREI
MASCHINEN



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® SM-MASCHINEN:

Für viele Bäcker, Konditoren und Betreiber von Großküchen sind Schlag- und Rührmaschinen in der Massenerstellung – insbesondere für hochempfindliche Aufschlagmassen wie Sahne und Eiweiß sowie Saucen und Cremes – eine beliebte und häufig genutzte Alternative zu Planeten- und Knetmaschinen. Und das aus gutem Grund: Schlag- und Rührmaschinen simulieren durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen. Dadurch entstehen Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und

damit weniger schnell kollabieren. Die Schlag- und Rührmaschinen der REGO® SM-Baureihe verfügen über geschweißte Maschinengestelle und sind in Edelstahl ausgeführt. Diese Fertigungsform befördert die Robustheit und die bewährte Langlebigkeit der Schlag- und Rührmaschinen der REGO® SM-Serie.

Die Kraft- und Drehmomentaufnahme wird durch die sehr stabile Kesselhub- und Führungskonstruktionen abgeführt. Trotz Ihrer Kraft sind die leistungsstarken Antriebe sparsam, erfüllen die

IE Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 – 3,0 kW klassifiziert. Bei aller Robustheit und Leistungsstärke sind die Maschinen doch sehr filigran einstellbar und bedienbar, um beste Ergebnisse bei der Rezeptur erzielen zu können.

Die stufenlose elektronische Drehzahlregelung in Verbindung mit der digitalen Zeit- und Abschaltautomatik erlauben ein genaues und reproduzierbares Ergebnis auf der Basis der jeweiligen Rezeptur bis zu einer Arbeitsdrehzahl von 650 U/min.



EINFACHE UND SICHERE BEDIENUNG



ROBUSTE, LANGLEBIGE ARBEITSWELLE



FREISTEHENDER MASCHINENFUSS

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine
- Höhenverstellbarer Kessel, ab SM 60 elektrisch
- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß
- LED zur Kesselausleuchtung
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Robuste, langlebige Arbeitswelle
- GS geprüfte Sicherheit

UMFANGREICHE SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel
- 1 Schlagbesen und 1 Mixbesen
- Wendingring (für kleinen Kessel)
- Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (rostfrei)

REGO® SM 10
(TISCHGERÄT)



REGO® SM 20 L



REGO® SM 40



REGO® SM 60



MASCHINENDATEN SCHLAG- UND RÜHRMASCHINEN:

Maschinentyp	SM 10 (Tischgerät)	SM 20 L	SM 40	SM 60
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Anschlussleistung [kW]	0,9	1,7	3,2	3,5
Absicherung [A]	16	16	16	16
Frequenzumrichter [kW/V]	0,75 / 230	1,5 / 400	3,0 / 400	3,0 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 650	50 - 650	50 - 650	50 - 650
Geräuschpegel [dB (A)]	70 ± 2,5	70 ± 2,5	70 ± 2,5	70 ± 2,5
Kesselgröße [Liter]	10 / 16	16 / 20	20 / 32 / 40	50 / 60
Höhe [mm]	810	1520	1630	1770
Breite [mm]	455	600	660	800
Tiefe [mm]	555	790	790	995
Teig [Liter]	0,25 - 2	0,5 - 5	0,5 - 6	0,5 - 10
Masse [kg]	0,25 - 8	1 - 16	1 - 32	1 - 40
Creme [kg]	0,25 - 6	1 - 10	1 - 20	1 - 25
Nettogewicht [ca. kg]	70	200	280	605

ORIGINAL WERKZEUGE UND ZUBEHÖR:



Schlagbesen



Mixbesen



Rührbesen



Kombibesen



Dreidrahtbesen



Flachrührer



Knetarm



Knetspirale



Allgasheizung



Elektroheizung



Reib- und Passiergerät

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen



Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal

Tel.: 0049 (0) 2 02 269 200 - 10
Fax: 0049 (0) 2 02 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com

www.rego-herlitzius.com