SEMI-INDUSTRIELLE ANWENDUNGEN

Professionelle, leistungsstarke und wartungsfreundliche Brotschneide- und Verpackungsmaschinen

Optimale Lösungen
für zentrales Schneiden
und Verarbeiten im
großen Handwerksbetrieb.

BÄCKEREI
MASCHINEN

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

DIE OPTIMALE ERGÄNZUNG

Praktische, bewährte und robuste Verpackungsmaschinen

Der perfekte Abschluss: Die Verpackungsmaschinen von REGO HERLITZIUS bilden das finale Modul in jedem semi-industriellen Produktionsprozess.

Die kontinuierliche Taktung der VERTEC 30 garantiert einen zuverlässigen und nahtlosen Verpackungs-Ablauf.

Kombinierbar ist der Beutelaufblastisch und die Verpackungsmaschine mit allen REGO HERLITZIUS Schneidemaschinen.

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Einfache und schnelle Verpackung von bis zu 1800 Brote pro Stunde
- Kontinuierliche Taktung (30 Brote pro Minute)
- Nutzlänge bis 350 mm Brotlänge
- Universell einsetzbar
- Beutelstraffer vor Clipsung
- Vakuumsystem zur Absaugung der Luft aus dem Beutel
- Drahtclipverschluss, optional mit Datumstempel

SCHNELLES EINTÜTEN

KONTINUIERLICHE TAKTUNG

SICHERER VERSCHLUSS

ROTEC 2000

Zuverlässige, hochwertige und digital gesteuerte Kreismessermaschinen

Die ROTEC 2000 ist der perfekte Allesschneider für Brot und Kuchen. Sie schneidet bis zu 300 Scheiben Strang- oder Kastenbrot pro Minute in einem Schneidekanal mit einer Nutzbreite von max. 200 mm. Das entspricht – je nach Schnittstärke – etwa 21 Brote pro Minute, die sicher und ergonomisch über das angetriebene Auslaufband entnommen werden können. Diese beeindruckende Leistung kann durch die Nutzung im Doppelbahnmodus noch einmal verdoppelt werden.

Der Servoantrieb reduziert nicht nur den mechanischen Verschleiß, sondern ist auch sehr wartungsfreundlich.

Mit der von REGO HERLITZIUS mitentwickelten antibakteriellen Teflon-Antihaftbeschichtung des Kreismessers erfüllt die ROTEC 2000 problemlos alle Hygienestandards.

Zusätzliche Sicherheit und Effizienz schafft die integrierte Lichtschranke. Sie stoppt die Maschine bei Produktmangel und sorgt so für minimalen Restabfall und schützt vor Überhitzen.

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Beste Schnittqualität und Schnittleistung bei minimalen Schnittverlusten durch Kreismesserausführung
- Schneidekapazität bis zu 300 Scheiben pro Minute
- Kontinuierliche, zeitsparende und bequeme Brotzuführung durch max. 200 mm breite Stachelkettenbahn
- Individuell einstellbare Messerbeölung durch Sprühtechnik
- Digitale Anzeige der Schnittstärke, auch während des Schnittvorgangs verstellbar
- Leicht zu reinigen
- Besonders geräuscharm
- Farbige Touch-Steuerung
- Optional mit Trennsteg für doppelbahnige Anwendung

HOHE SCHNITTQUALITÄT UND -LEISTUNG

KOMFORTABLE BEDIENUNG

LEISTUNGSSTARKER DOPPELBAHNMODUS

SITEC 2000

Effiziente, präzise und bedienerfreundliche Sichelmessermaschinen

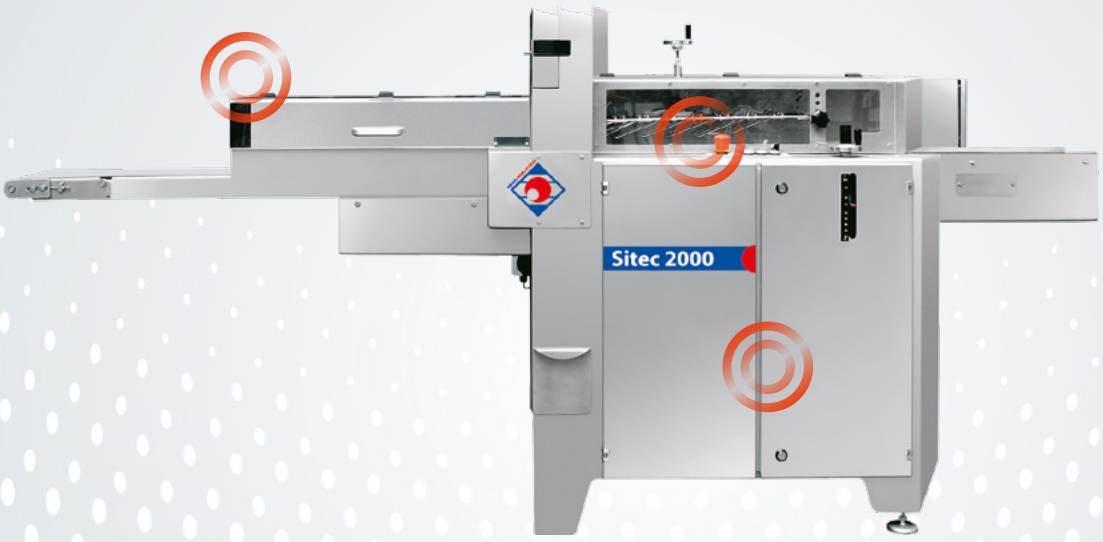
Die max. 200 mm breite Stachelkettenbahn sorgt in der SITEC 2000 für eine kontinuierliche und bequeme Brotzuführung.

Das integrierte Sichelmesser ist mit einer Schnittleistung von 270 Scheiben pro Minute ideal geeignet für grobkörnige Schwarzbrotsorten. Über die analoge Anzeige kann auch noch während des Schnittvorgangs die Schnittstärke variiert und damit die präzise Arbeit der SITEC 2000 gesteuert werden.

Anschließend ermöglicht das frei zugängliche Ablaufband eine schnelle Entnahme der geschnittenen Brote. Diese Flexibilität macht die SITEC 2000 zu einem echten Allroundtalent, das vielseitige Anforderungen erfüllt.

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Sichelmesserausführung optimal geeignet zur Verarbeitung von Schwarzbrot
- Schneidekapazität bis 270 Scheiben pro Minute
- Kontinuierliche, zeitsparende und bequeme Brotzuführung durch max. 200 mm breite Stachelkettenbahn
- Individuell einstellbare Messerbeölung durch Filze und Ölpumpe
- Einfache und schnelle Entnahme der geschnittenen Brote durch allseitig frei zugängliches Ablaufband
- Analoge Anzeige der Schnittstärke, auch während des Schnittvorgangs verstellbar
- Leistungsstarker Getriebe-Bremsmotor
- Leicht zu reinigen
- Besonders geräuscharm



PRAKTISCHE BROTZUFÜHRUNG

SCHNELLE BROTENTNAHME

EINFACHE REINIGUNG

DG 45

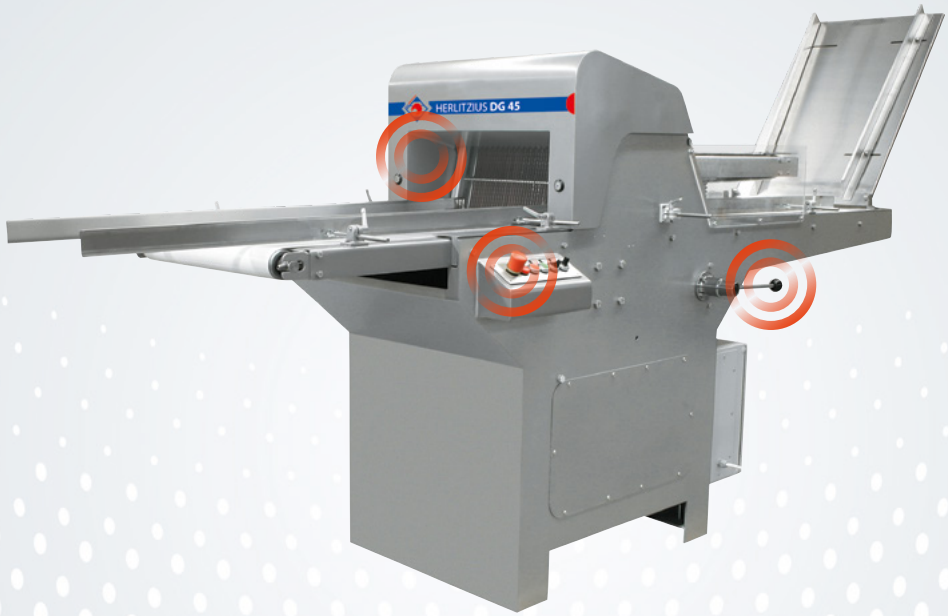
Kraftvolles Durchlaufgatter

Die DG 45 mit dem stufenlos regelbaren Messerantrieb unterstützt den Schneidevorgang mit zwei Speziallaufbändern mit Sägezahnprofil und variablen Schnittstärken zwischen 9 und 13 mm.

Das höhenverstellbare Oberband mit Federausgleich macht die Bedienung besonders komfortabel.

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Kapazität bis 1200 Brote pro Stunde
- Zuführung über 2 Speziallaufbänder
- Oberband höhenverstellbar mit Federausgleich
- Automatischer Bandvorschub mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit



REGELBARER MESSERANTRIEB

VARIABLE SCHNITTSTÄRKEN

BEQUEME BEDIENUNG

MASCHINENDATEN BROTSCHNEIDEMASCHINEN:

Maschinentyp	Rotec 2000	Sitec 2000	DG 45
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Anschlussleistung [kW]	4,6	2,5	1,5
Absicherung [A]	16	16	16
Druckluft [bar]	5,5		6
Durchgangsbreite [mm]	max. 200	max. 200	-
Durchgangshöhe [mm]	160	160	150
Schnittstärke [mm]	3-25	3,5-12	9-14
Max. Scheibenzahl [pro min]	300	270	-
Taktleistung [pro Std]	-	-	1200
Geräuschpegel [dB (A)]	65 ± 5	65 ± 5	62 ± 5
Höhe [mm]	1480	1330	1390
Breite [mm]	1200	880	700
Länge [mm]	3450	2850	2100
Nettogewicht [ca. kg]	870	500	250

MASCHINENDATEN VERPACKUNGSMASCHINEN:

Maschinentyp	Vertec 30	Beutelaufblastisch
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig	230 / 1-phasig
Anschlussleistung [kW]	2,2	0,1
Absicherung [A]	16	10
Druckluft [bar]	4	-
Taktleistung [pro Std]	1800	-
Geräuschpegel [dB (A)]	67 ± 5	-
Höhe [mm]	1210	830 - 900
Breite [mm]	1000	370
Länge [mm]	2560	810
Netto Gewicht [kg]	540	25

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com

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

Semi-Industrie / 04.2022