



## DAS PERFEKTE DUO

Wie sich mit einem guten Zusammenspiel der Maschinen eine große Arbeitserleichterung erzielen lässt, zeigt Rego Herlitzius mit dem Duo der Planeten-, Rühr- und Knetmaschine „Rego PM 140“ im Paket mit dem elektrischen „Rego-Hebekipper“ – auch so zu sehen auf der Südback. Die „Rego PM 140“ verfügt über eine umfangreiche Serienausstattung und ermöglicht die exakte Reproduzierbarkeit von Rezepturen. Das

Kesselvolumen von 140 Litern passt auch bei großen Mengen. Eine elektronische Steuerung über einen Speichercomputer mit 37 Programmen mit je 20 Arbeitsschritten, digitale Zeit- und Drehzahlanzeigen und eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung erleichtert das Arbeiten ebenso wie das automatische Anlaufprogramm der Maschine (das nebenbei auch Werkzeuge und Maschine schont).

Der robuste, bedienerfreundliche und elektrisch betriebene „Rego-Hebekipper“ übernimmt den Kessel mit Massen aus der Planetenmaschine und gibt diese dank stufenloser Schwenkvorrichtung und der per Knopfdruck genauen Kesselpositionierung an den nächsten Prozessschritt weiter. Das leichte Handling wird unterstützt durch die stufenlose elektrische Höhenverstellung und die Hubhöhe von bis zu 1 666 mm. Rollen an den Maschinenfüßen gewährleisten einen problemlosen Standortwechsel und damit einen schnellen, flexiblen Arbeitsablauf. Beide Geräte sind aus Edelstahl gefertigt.

Kontakt:

Telefon: 02 02/26 92 00–10

E-Mail: [mail@rego-herlitzius.com](mailto:mail@rego-herlitzius.com)

Internet: [www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)



Mehr zur beliebten „PM“-Serie finden Sie hier.



**südback**

Halle: 9

Stand: D61