Rego Herlitzius, Halle 9, Stand D61

Rühren und Anschlagen zu Sonderkonditionen

Foto: Rego Herlitzius 2022

Die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes oder Teig erfolgt mit den großvolumigen Rego PM 140 S und PM 200 S extrem leicht, präzise, hygienisch und schonend. Im Rahmen südback gibt es für beide Maschinen ein Aktionspaket zu Sonderkonditionen, mit einem zweiten Kessel, dem Rego Kesselwagen und drei Werkzeugen nach Wahl (Kombi-Rührer ausgeschlossen). Die beiden Planeten- Rühr- und Knetmaschinen verfügen über eine Schutzeinhausung, eine elektronische Steuerung sowie über einen Speichercomputer mit 37 Programmen mit jeweils bis zu 20 Arbeitsschritten sowie eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung. Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist computergesteuert, was die Werkzeuge und die Maschinen selbst schont. Die digitalen Zeit- und Drehzahlanzeigen helfen dem Bediener zudem bei der genauen Rezepterstellung. Um das Arbeiten mit den Maschinen so angenehm, einfach und effizient wie möglich zu machen, hat Rego Herlitzius alle Modelle mit einem Werkzeug-Schnellwechselsystem ausgestattet. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung erlaubt zudem eine schnelle Kesselentnahme völlig ohne Werkzeugausbau. Mit dem Einsatz des Rego Kesselhubwagens lässt sich der Arbeitsprozess noch weiter optimieren. Das robuste, bedienerfreundliche und akkubetriebene Gerät übernimmt den flexiblen Transport des Kessels zum nächsten Prozessschritt. Dank der stufenlosen elektrischen Höhenverstellung und der genauen Kesselpositionierung per Knopfdruck sind ein problemloser Standortwechsel und damit ein schneller Arbeitsablauf möglich. Am Stand sind natürlich auch die Brotschneidemaschinen und Cremekocher von Rego Herlitzius zu sehen.

Foto: Rego Herlitzius 2022

Die PM 140 verarbeitet 3–28 Liter Teig, 5-115 Kilogramm Masse oder 5–70 Kilogramm Creme. Der akkubetriebene Kesselhubwagen verfügt über eine stufenlose elektrische Höhenverstellung.