



## EFFIZIENT ARBEITEN

**REGO HERLITZIUS,  
HALLE 9, STAND 9D61**

Mit den großvolumigen Maschinen PM 140 S und PM 200 S erfolge die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teigen leicht, hygie-

nisch und schonend. Diese Features will

Rego Herlitzius bei der Südback präsentieren.

Die Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen verfügen über eine elektronische Steuerung sowie über einen Speichercomputer mit 37 Programmen à 20 Arbeitsschritten und eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung, gibt das Unternehmen an. Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist computergesteuert, was Werkzeuge und Maschine schonen. Die genannten Maschinen-Eigenschaften ebenso wie die digitalen Zeit- und Drehzahlanzeigen sollen dem Konditor und Bäcker bei der genauen Rezepterstellung helfen. Ziel ist es, das Arbeiten mit den Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen so angenehm, einfach und effizient wie möglich zu gestalten. Auch aus diesem Grund sind die Maschinen alle mit einem System zum schnellen Wechsel der Werkzeuge ausgestattet. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung erlaube eine Kesselentnahme völlig ohne Werkzeugausbau.