

ZUM EINFACHEN ARBEITEN

Die präzise und hygienische Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig kann beispielsweise mit den großvolumigen Maschinen PM 140 S und PM 200 S von Rego Herltzius erfolgen. 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. Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist laut Unternehmen computergesteuert, was gleichzeitig Werkzeuge und Maschine schone. Die genannten Maschinen-Eigenschaften ebenso wie die digitalen Zeit- und Drehzahlanzeigen sollen dem Konditor und Bäcker bei der genauen Rezepterstellung helfen. Ziel sei es, das Arbeiten mit den Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen so einfach und effizient wie möglich zu gestalten, heißt es. Auch aus diesem Grund seien die Maschinen alle mit einem System zum schnellen Wechsel der Werkzeuge ausgestattet. Die stufenlose elektronische Kesselhöhenverstellung erlaube zudem eine Kesselentnahme ganz ohne Werkzeugausbau.



Foto: Rego Herltzius 2022