

# Brote schneiden und eintüten



© REGO HERLITZIUS

+ Mit Kreismessermaschinen der ROTEC-Serie ist REGO HERLITZIUS seit vielen Jahren erfolgreich am Markt vertreten. Für mittelgroße Betriebe eignet sich die Variante ROTEC 2000. Sie verarbeitet sowohl Brot als auch Kuchen und schneidet bis zu 300 Scheiben pro Minute in einem Schneidekanal mit einer Nutzbreite von 200 mm. Das entspricht, je nach Schnittstärke, etwa 21 Broten pro Minute, die ergonomisch über das angetriebene Auslaufband entnommen werden können. Arbeitet die Maschine im Doppelbahnmodus, verdoppelt sich die Leistung noch einmal. Ihr Servoantrieb reduziert den mechanischen Verschleiß und ist wartungsfreundlich. Mit einer antibakteriellen Teflon-Antihafbeschichtung des Kreismessers erfüllt die Maschine laut Unternehmen alle Hygienestandards. Zusätzliche Sicherheit und Effizienz schafft die integrierte Lichtschranke. Sie stoppt die Maschine bei einem Produktmangel. Dank integrierter Messerbeölung – die Ölmengendosierung ist zwischen 0 und 100 Prozent einstellbar – lassen sich mit der Ausführung laut REGO HERLITZIUS auch ofenfrische Brote schneiden.

Für grobkörnige Schwarzbrotarten ist die Sichelmessermaschine SITEC 2000 ausgelegt. Sie erreicht eine Schnittleistung bis 270 Scheiben pro Minute, wobei die Schnittstärke auch noch während des Schnittvorgangs variiert werden kann. Die Zuführung der Brote erfolgt durch eine maximal 200 mm breite Stachelkettenbahn, die Entnahme über ein frei zugängliches Ablaufband durch den Bediener.

Alle Schneidemaschinen des Bäckereimaschinenspezialisten aus Wuppertal können mit der Verpackungsmaschine VERTEC 30 mit integriertem Beutelaufblastisch kombiniert werden. Die Kombination aus den drei Elementen (Schneiden plus Verpacken) führt zu einem effizienten Workflow. Unterschiedliche Aufstelllayouts sind möglich, damit bekommen Bäckereien die nötige Flexibilität bei der Positionierung in

der Produktion. Die VERTEC 30 ist für Bäckereien interessant, die eine Leistung bis 1.800 Brote pro Stunde wünschen. Das Befüllen der Brotbeutel erfolgt manuell. Die VERTEC 30 verschließt die Brotbeutel mit einem Drahtclip, und der MHD-Druck kann per Thermodruckeinheit direkt auf die Clips aufgedruckt werden. Brotbeutel in einer Breite von 80 bis 200 mm lassen sich verschließen. Alle Einstellungen kann der Bediener über ein Touchscreen-Panel direkt an der Maschine vornehmen. +++



© REGO HERLITZIUS

**Die Kreismessermaschine ROTEC 2000 schneidet sowohl Brot als auch Kuchen**