

Sparsam schlagen und rühren

Die Schlag- und Rührmaschinen in ihren neuesten Ausführungen bilden in diesem Jahr auf der Internorga den Schwerpunkt des Spezialisten für Bäckerei-, Konditorei und Großküchenmaschinen Rego Herlitzius. Der Hersteller gibt an, dass die Schlag- und Rührmaschinen der SM-Reihe vielseitig einsetzbar sind und beispielsweise das Vermengen und Rühren von hochempfindlichen Aufschlagmassen erleichtern. Die Bedienung sei selbst für wechselndes Personal einfach, schnell und sicher zu handhaben. Anders als Planeten- und Knetmaschinen simulieren Schlag- und Rührmaschinen durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen. Dadurch können hochempfindliche Aufschlagmassen aufgeschlagen werden, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und weniger schnell kollabieren. Trotz ihrer Kraft seien die Antriebe der Rego-Maschinen sparsam, erfüllten die JE-Norm und seien somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 bis 3,0 kW klassifiziert. Zu dem kompakten Tischgerät SM 10 in der Lack-Ausführung wartet Rego Herlitzius zur Internorga mit besonderen Messekonditionen auf. Zusätzlich werden, verspricht man, auf der Messe die Planetenrührer der PM-Serie sowie Cremekoher zu sehen sein.

