

Rego Herlitzius: Mit Schlag und Rührmaschinen

Die bewährten Schlag- und Rührmaschinen in ihren neuesten Ausführungen bilden in diesem Jahr auf der Internorga den Schwerpunkt des Bäckerei-, Konditorei- und Großküchenmaschinen-Spezialisten Rego Herlitzius. Dabei sind die Schlag- und Rührmaschinen der SM-Serie vielseitig einsetzbar und erleichtern beispielsweise das Vermengen und Rühren von hochempfindlichen Aufschlagmassen, Saucen, Salaten mit Mayonnaise und Cremes. Die Bedienung ist 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 wie Saucen, Salate mit Mayonnaise und Cremes aufgeschlagen werden, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und damit weniger schnell kollabieren. Trotz ihrer Kraft sind die Antriebe sparsam, erfüllen die JE-Norm und

