



Weitere Informationen zu „Rotec“-Brot Schneidemaschinen gibt es hier.

### SCHNEIDEN UND RÜHREN IM FOKUS

Bäckereimaschinenspezialist Rego Herlitzius präsentiert in diesem Jahr auf der iba im Schwerpunkt die „Rotec“-Brot schneider für Handwerk und semiindustrielle Anwender sowie Planetenmaschinen der „Rego PM“-Serie mit Kesselgrößen von zwölf bis 200 Litern. Die „Rotec 2000“ richtet sich als Kreismessermaschine mit einer Schnittleistung von 300 Scheiben Strang- oder Kastenbrot pro Minute an mittelgroße

Betriebe, industrielle Anwender und Großbäckereien mit ihren Anforderungen. Der Alleschneider für Brot und Kuchen ist mit einem Servoantrieb ausgestattet, der als besonders wartungs- und reinigungsfreundlich gilt und somit Langlebigkeit und Hygieneigenschaften der Maschine optimiert. Bei der aktuellen Version der vielseitigen, leistungsstarken und robusten Brotschneidemaschine wurde der Ein- und Auslauf von zuvor 200 jetzt auf 210 mm Breite erhöht. Das ermöglicht, wie es der Markt wünscht, auch das Schneiden von Broten mit noch größerer Breite bei bequemer Brotzuführung. Zudem ist ein effizienter Doppelbahnmodus möglich, der die Leistung verdoppelt. Ein angetriebenes Auslaufband macht die Entnahme der geschnittenen Brote besonders einfach.

### INFORMIEREN AUF DER IBA!

Fachbesucher können sich in Halle A3 am Stand 241 auch über das gesamte übrige Maschinenportfolio von Rego Herlitzius informieren. Darüber hinaus informiert das Team um die Geschäftsführer Dr. Johannes Rath und Uwe Paaß über eine attraktive Messeaktion mit dem treffenden Titel „Inflationsausgleich“, im Rahmen derer ein Sonderbonus beim Kauf verschiedener Maschinen angeboten wird.

Kontakt:

Telefon: 02 02/26 92 00-10

E-Mail: [mail@rego-herlitzius.com](mailto:mail@rego-herlitzius.com)

Internet: [www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)



Unsere ‚Rotec 2000‘ ist der perfekte Alleschneider für Brot und Kuchen – und besonders wartungs- und reinigungsfreundlich.

Dr. Johannes Rath,  
Geschäftsführer

