Rego Herlitzius

Glatte und cremige Konsistenz

Für eine optimierte Produktion von Kuchen, Torten, Massen und Apfelmus ist in der Obstscheune in Tätendorf eine Schlag- und Rührmaschine von Rego Herlitzius im Einsatz.

Die Obstscheune in Tätendorf wird in vierter Generation erfolgreich von Familie Reinhart geführt. Um den Nachfragen ihrer Kunden gerecht zu werden, wurde das Obstsortiment im Laufe der Jahre kontinuierlich erweitert. Neben besonderen Sorten an Kern- und Steinobst werden inzwischen beispielsweise auch Erdbeeren angebaut. Mit diesem Konzept ist die Obstscheune zur Adresse für alle geworden, die gesundes Essen lieben und für einen Moment lang den Alltag vergessen möchten. Hier wird solides Handwerk mit echter Kochkunst gepaart.

Vielseitige Schlag- und Rührmaschine

Im dazugehörigen Scheunencafé werden die Gäste mit frischen Produkten aus der scheuneneigenen Bäckerei verwöhnt. Dort kann durch den Einsatz der vielseitigen Schlag- und Rührmaschine Rego SM 20 L von Rego Herlitzius die Produktion von Kuchen, Torten, Massen und auch Apfelmus nun deutlich effizienter erfolgen. Alexander Reinhart, Geschäftsführer des Familienbetriebes, ist überzeugt von der Leistungsfähigkeit der Maschine: „Mit der praktischen Passierfunktion der Rego SM 20 L, die Dank optionalem Werkzeug perfekt funktioniert, verarbeiten wir unsere hauseigenen Äpfel nun noch deutlich schneller zu verkaufsfertigem Apfelmus."

Einfacher und effizienter

Die Zubereitung von Apfelmus ist mit dem Passiergerät der Maschine eine einfache und effiziente Methode, um eine glatte und cremige Konsistenz zu erzielen. Die gekochten Äpfel werden mit etwas Wasser in den großen Topf der Maschine gegeben. Das optional erhältliche Passiergerät der Rego SM 20 L trennt dann die Schale und das Fruchtfleisch von den unerwünschten Stücken und Samen, wodurch ein glattes und sauberes Apfelmus entsteht. Als solide Standmaschine mit besonders kompakter Bauweise ist die Rego SM 20 L der passende Partner für Großküchen, Food-Service-Betriebe und den Horeca-Bereich. Die Bedienung ist selbst für wechselndes Personal einfach, schnell und sicher zu handhaben. Die Maschine simuliert durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen, sodass Massen entstehen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und damit weniger schnell kollabieren. *rl*

Rego Herlitzius [2]

Mit dem Passiergerät der Rego SM 20 L wird die Zubereitung von Apfelmus einfach und effizient.

Durch den Einsatz der vielseitigen Schlag- und Rührmaschine Rego SM 20 L erfolgt die Herstellung von Kuchen, Torten, Massen und auch Apfelmus in der Obstscheune in Tätendorf nun deutlich schneller.