



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® CK 30 - 300

Cremekocher



REGO HERLITZIUS

Cremekocher für rationelles
Kochen und Erhitzen von
Cremes und Massen.

REGO® CK

30, 60, 80, 120, 200, 250, 300



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



**18 Monate Garantie und
Lieferung frei Haus!**

Leichter, besser und schneller arbeiten
mit **REGO® HERLITZIUS** Maschinen:

- NEU: Optimierte Elektronik
- NEU: Digitale Zeitschaltuhr
- NEU: Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs
- NEU: Handrad zur kontrollierten Entleerung (ab CK 60)
- Rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen
- Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten
- Präzise Temperatursteuerung durch Thermostat
- Keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen
- Ablaufhahn optional erhältlich

Maschinendaten

REGO® Cremekocher CK 30 - CK 300:

Maschinentyp	Kessel [l]	Füllmenge [l] min. / max.	Heizleistung [KW]	Antriebsleistung [KW]	Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Gewicht [kg]
Rego CK 30	30	2 - 19	2 x 2	0,37 / 0,45	650	610	1310	85
Rego CK 60	60	4 - 38	3 x 2	0,60 / 0,80	700	670	1310	100
Rego CK 80	80	7 - 50	3 x 3	0,60 / 0,80	1200	1000	1800	280
Rego CK 120	120	12 - 78	3 x 5	1,30 / 1,80	1200	1000	1800	330
Rego CK 200	200	22 - 130	auf Anfrage					
Rego CK 250	250	28 - 160						
Rego CK 300	300	33 - 198						

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

Hatzfelder Str. 115, 42281 Wuppertal
Postfach 201061, 42210 Wuppertal
Tel.: 02 02 · 269 200 - 10
Fax: 02 02 · 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

