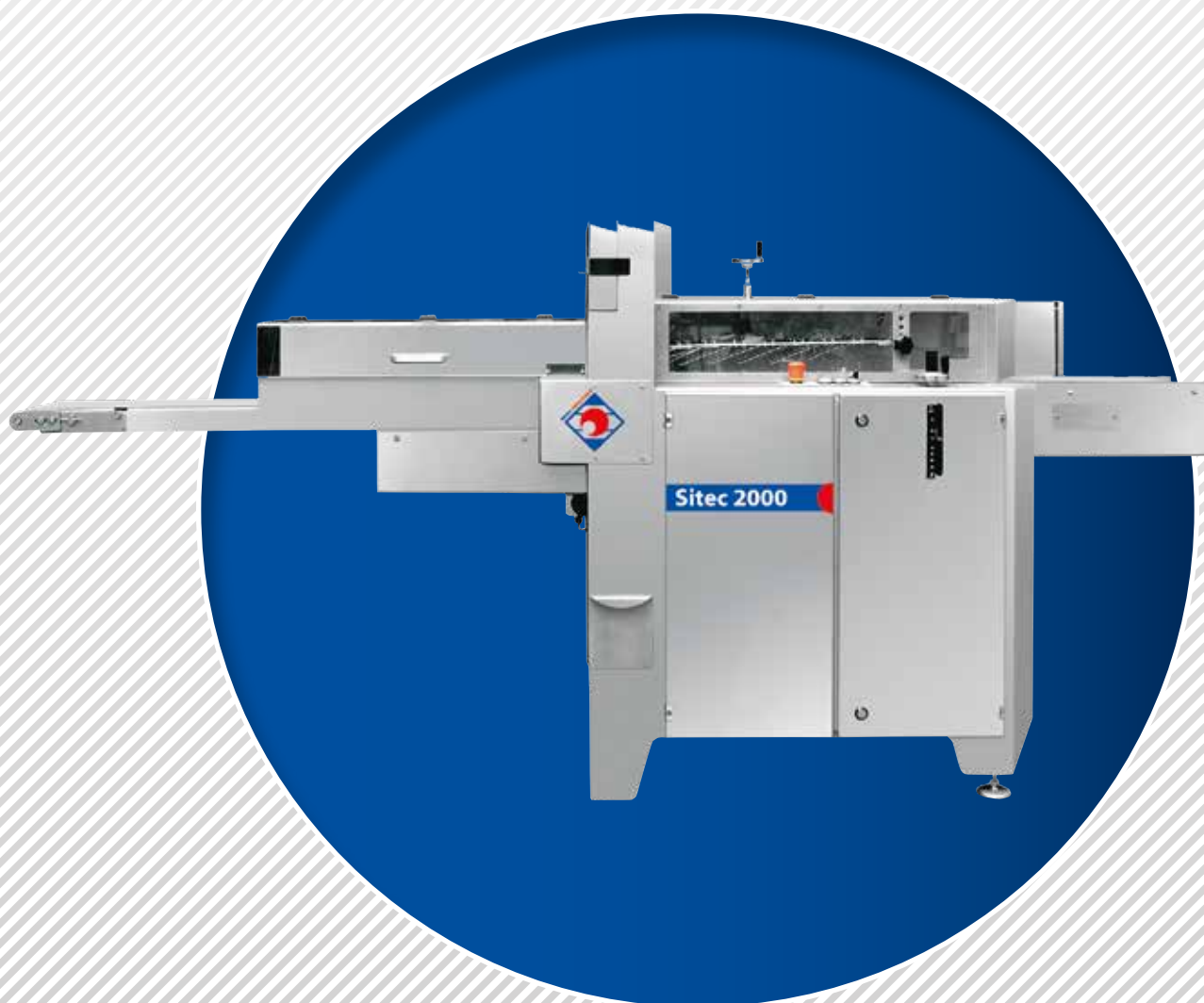


REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

Sitec 2000

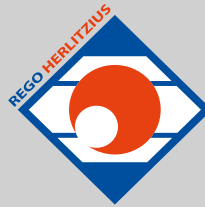
Sichelmessermaschinen



REGO HERLITZIUS

Die perfekte
Sichelmessermaschinen
für den grossen Handwerksbetrieb.

Sitec 2000

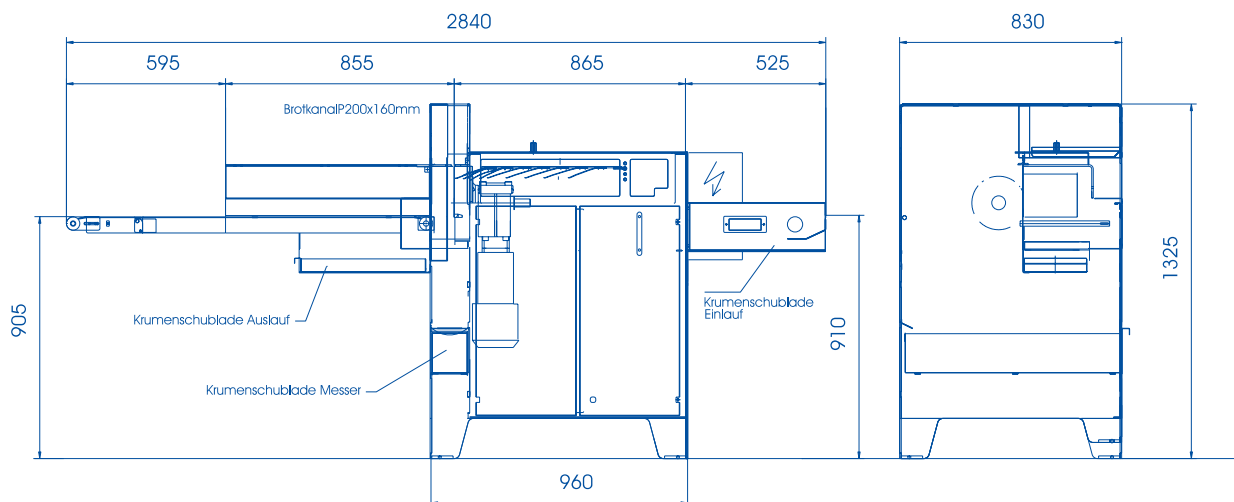


REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

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

Sicher und einfach arbeiten
mit **REGO® HERLITZIUS** Maschinen:

- Kontinuierliche, zeitsparende und bequeme Brotzuführung durch 20 cm breite Stachelkettenbahn
- Durch allseitig frei zugängliches Ablaufband einfache und schnelle Entnahme der geschnittenen Brote
- Individuell einstellbare Messerbeölung durch Filze und Ölpumpe
- Analoge Anzeige der Schnittstärke, auch während des Schnittvorgang verstellbar
- Leistungsstarker Getriebe Bremsmotor
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm



Maschinendaten
Sitec 2000

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



Maschinentyp	Sitec 2000
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig
Antriebsmotor [kW/min ⁻¹]	2,50
Absicherung [A]	16
Durchgangsbreite [mm]	200
Durchgangshöhe [mm]	160
Schnittstärke [mm]	3,5-12
Max. Scheibenzahl [pro min]	260
Geräuschpegel [dB (A)]	62
Höhe A [mm]	1325
Breite B [mm]	830
Länge C [mm]	2840
Nettogewicht [ca. kg]	320