

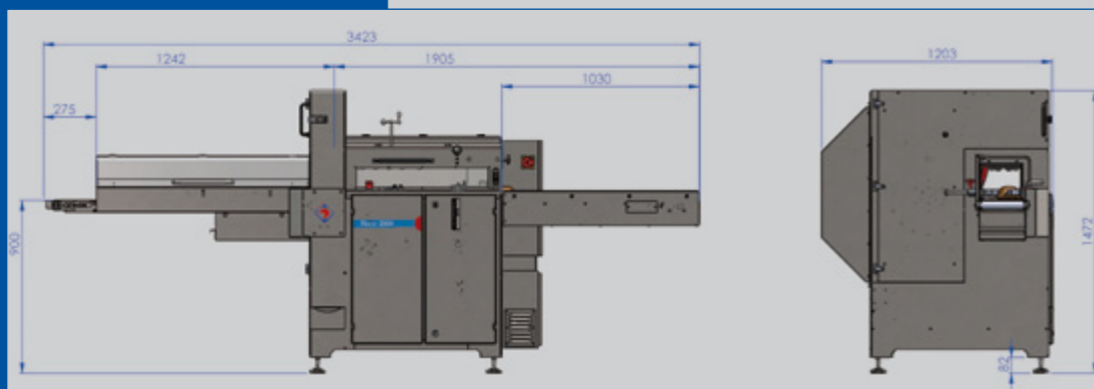


Rotec 2000

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

- Beste Schnittqualität und Schnittleistung und minimale Schnittverluste durch Kreismesserausführung
- Kontinuierliche, zeitsparende und bequeme Brotzuführung durch 20 cm breite Stachelkettenbahn
- Individuell einstellbare Messerbeölung durch Filze und Ölpumpe
- Analoge Anzeige der Schnittstärke, auch während des Schnittvorgang verstellbar
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Color Touchscreen und Fernbedienung
- Brotzuführung über einen 20 cm breiten Kanal
- Mit Trennsteg für doppelbahnige Anwendung

18 Monate Garantie und Lieferung frei Haus!



Maschinendaten Rotec 2000

Maschinentyp	Rotec 2000
Schnittstärke [mm]	3,5-12 [6,5-22]
max. Scheibenzahl [pro min.]	300 [50Hz]
Durchgangsbreite [mm]	max. 200
Durchgangshöhe [mm]	160
Geräuschpegel [dB (A)]	64
Höhe [mm]	1472
Breite [mm]	3423
Tiefe [mm]	1203
Nettogewicht [ca. kg]	800
Anschlußspannung [Volt]	3Ph~ 400V
Anschlußleistung [kW]	2,5-3,3
Sicherung (kundenseits)[A]	3 x 16

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

Rheinische Straße 6, 42781 Haan
Postfach 101564, 42759 Haan
Tel.: 0 21 29 · 34 66 - 0
Fax: 0 21 29 · 34 66-69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com



Kreismessermaschine

Rotec 2000



NEU:

- Touch-Screen
- Funkfernbedienung für drahtlose Bedienung vom Packtisch
- Erweiterbare Steuerung für Brotzuführung und Auslaufoptionen

REGO HERLITZIUS

Zuverlässige Kreismessermaschine für den großen Handwerksbetrieb mit hoher Schnittleistung, hoher Verarbeitungsqualität sowie maximalem Sicherheitsstandard.



Leistungsstarker Alleskönner

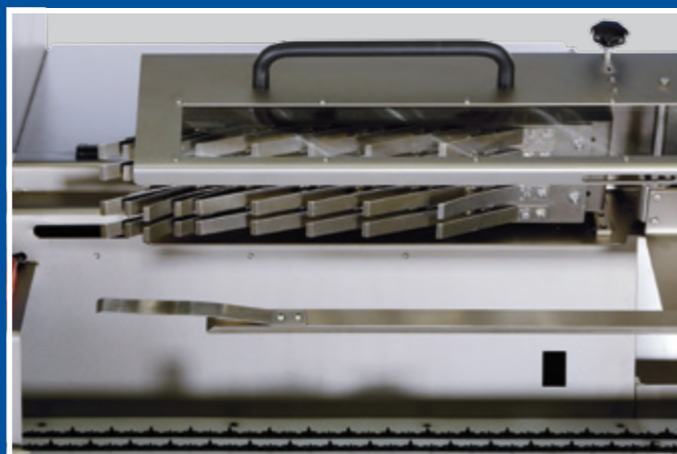
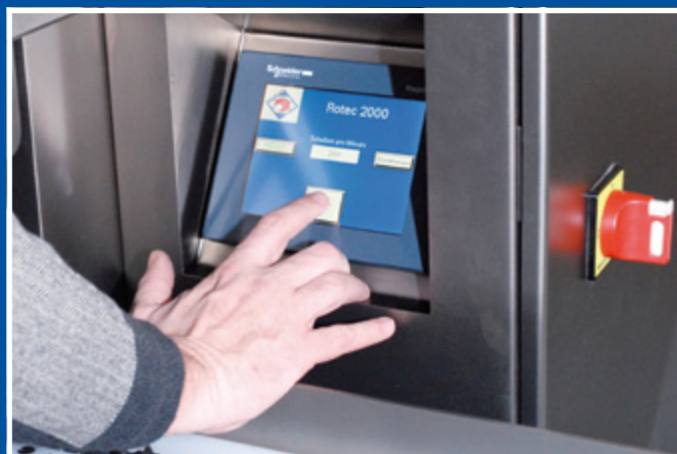
Die neue V²A Kreismesser-Schneidemaschine **Rotec 2000** ist der leistungsstarke Alleskönner für semi-industrielle Anwender und größere Backbetriebe. Die kontinuierliche Brotzuführung macht das herkömmliche Einspannen und das Herausnehmen jedes einzelnen Brotes überflüssig. Diese Lösung macht ein sehr effizientes Arbeiten, auch bei größeren Stückzahlen, möglich. Dank des Kreismessers können fast alle Brotsorten mit der **Rotec 2000**, die sich durch ein besonders geräuscharmes Laufverhalten auszeichnet, geschnitten werden. Der Schnitt der Maschine ist durch einen verbesserten Schneidprozess besonders schonend. Die Schnittstärken zwischen 4 und 22 Millimeter können auch während des Betriebes variabel eingestellt werden. Die maximale Nutzbreite des Schneidkanals beträgt 200 Millimeter.

Beeindruckende Schneidekapazität

Die Schneidleistung der **Rotec 2000** beträgt 300 Brotscheiben pro Minute, was – in Abhängigkeit zur Schnittstärke – circa 21 Broten pro Minute entspricht. Diese schon beeindruckende Kapazität kann durch den Betrieb der Maschine im Doppelbahnmodus auf 600 Scheiben pro Minute, was dann rund 42 Broten entspricht, verdoppelt werden.

Ergonomische Handhabung im Betrieb

Das doppelbahnige Schneiden wird durch einen intelligent aufgeteilten permanenten Broteinzug im Einlauf möglich. Das angetriebene Auslaufband der Maschine präsentiert dem Bediener die geschnittenen Brote zu einer sehr einfachen Entnahme. Eine individuell einstellbare Seitenführung im Ein- und Auslauf sowie Lamellen als Brotscheibenstützen gehören bei der **Rotec 2000** zum Standard. Variabel einstellbare Niederhalter machen die Anpassung auf verschiedene Brothöhen problemlos. Beschickung und Entnahme von Broten sind Dank dieser Features sehr ergonomisch gelöst.



Zur einfachen Reinigung und Wartung lässt sich die Schutzhaube öffnen, der neue Touchscreen macht die Bedienung noch komfortabler.



*Die **Rotec 2000** ist auch im Doppelbahnmodus mit verdoppelter Kapazität zu betreiben und bietet mit dem beölten Kreismesser einen schonenden Schneidprozess.*

Die Beölung des Kreismessers ist exakt auf die für das jeweils zu schneidende Programm dosierbar.

Durch den Einsatz von Sondervorrichtungen ist im Doppelbahnbetrieb sogar das Schneiden von Kaviarstangen mit unterschiedlichen Durchmessern möglich. Die Konstruktion der Maschine lässt optional auch individuelle Anpassungen zum Beispiel durch Einlaufverlängerungen zu. Darüber hinaus sind ebenfalls optional Einrichtungen zur manuellen Übergabe an Verpackungseinheiten adaptierbar.

Eine kompakte Komplettlösung von Schneidemaschine, Beutelaufblasgerät und Verpackungsmaschine **Vertec 30** deckt **REGO HERLITZIUS** mit eigenem Maschinenprogramm ab.

Hygiene und Sicherheit ganz groß geschrieben

Hygiene und Sicherheit im Betrieb sind wie bei allen Maschinen von **REGO HERLITZIUS** auch bei der **Rotec 2000** ganz groß geschrieben.

Das Kreismesser der **Rotec 2000** verfügt über eine von **REGO HERLITZIUS** mitentwickelte antibakterielle Teflon-Antihaft-Beschichtung. Messerwechsel sind problemlos durchführbar, da das Kreismesser einfach zugänglich ist. Die aufklappbare Haube im Einlaufbereich und die herausnehmbaren Krümenkästen im Ein- und Auslauf sowie unter dem Schneidbereich erleichtern zudem Reinigung und Wartung der Maschine, was die Wirtschaftlichkeit des Einsatzes der **Rotec 2000** zusätzlich steigert.

Zur optimalen Sicherheit im Betrieb sind alle Hauben elektrisch gesichert. Bei Produktmangel sorgt die integrierte Lichtschranke dafür, dass sich die Maschine automatisch abschaltet.