

PRESSEMITTEILUNG

Bauweise, Materialien und Verfahren

Hygienestandards mit hoher Priorität bei REGO HERLITZIUS

Wuppertal, August 2017 – Hygiene hat bei der Produktion und Verarbeitung von Backprodukten jeglicher Art einen hohen Stellenwert. Sie trägt einerseits den im Sinne der Verbraucher völlig zu Recht strengen lebensmittelrechtlichen Anforderungen Rechnung und ist gleichzeitig Ausdruck des Qualitätsversprechens der Produzenten von Backwaren an die Konsumenten. „Bei der Entwicklung und Fertigung sämtlicher Maschinen von REGO HERLITZIUS stehen Hygieneaspekte stets ganz weit oben auf der Prioritätenliste“, sagt Geschäftsführer Uwe Paaß. „Dies schlägt sich in der Bauweise, den eingesetzten Materialien aber auch in eigens für die Steigerung der Hygiene entwickelten Verfahren nieder.“

Bauweise der Backmaschinen

Bei der Bauweise sämtlicher Maschinen von REGO HERLITZIUS spielt die Hygiene im späteren Einsatz eine große Rolle. Das beginnt bei möglichst abgerundeten Ecken und Kanten sowie großen Flächen. Beides trägt zu geringerer Schmutzablagerung und einer leichteren Reinigung bei. Die Antriebseinheiten sind von den Teilen der Maschinen, die tatsächlich mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, stets baulich getrennt. Bei Brotschneidern sind Krümelschubladen leicht entnehmbar und unkompliziert zu pflegen. Gleiches gilt für die Kessel bei den Schlag-, Rühr- und Planetenmaschinen, die über entsprechende Mechaniken unkompliziert entleert und gereinigt werden können. Die meisten Maschinen stehen auf Rollen, so dass auch der Standort der Maschine für Reinigungsarbeiten problemlos zugänglich ist.

Eingesetzte Materialien

REGO HERLITZIUS führt alle Maschinen in V2A-Edelstahl oder in einer lackierten Variante aus. Diese beiden Oberflächenarten sind pflegeleicht, beständig und für den Anwender gut zu reinigen.

Auch bei der Verarbeitung von Brot im Rahmen von Schneidprozessen spielt Hygiene eine gewichtige Rolle und betrifft in diesem Kontext in erster Linie die Hygiene der Schneidmesser. Dabei setzt der rheinische Backmaschinenspezialist auf geeignete Beschichtungen der Schneidkörper, die deren Reinigung in der täglichen Arbeitspraxis erleichtern. Die hierzu eingesetzten Teflon-Anti-Haft-Beschichtungen haben sich sehr gut bewährt.

Der Spezialist für Bäckereimaschinen **REGO HERLITZIUS** steht mit seiner über 100 jährigen Erfahrung für moderne Produkte, die Funktion und Design miteinander verbinden. Das Sortiment des namhaften Herstellers reicht von Schlag- und Rührmaschinen über Knetmaschinen bis hin zu hochwertigen und Schneidemaschinen. Tradition und Fortschritt hat bei der REGO HERLITZIUS großen Stellenwert. Der Qualitätsanspruch an die Produkte ist sehr hoch, was durch die Langlebigkeit der sich im Einsatz befindlichen Maschinen unter Beweis gestellt wird.

Neben der erfolgreichen Produkt-Vermarktung im deutschen Markt haben intensive Export-Aktivitäten dafür gesorgt, dass die Marke in Asien heute ebenso bekannt ist wie in Nordamerika oder in Europa.

Ansprechpartner:

Uwe Paaß
REGO HERLITZIUS GMBH
Tel.: 0202 / 269200-10
E-Mail: mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

Keywords: Rego Herlitzius, Uwe Paaß, Bäckereimaschinen, Hygiene, Reinigung, Sterilisation, UV-Sterilisation