

PRESSEMITTEILUNG

REGO HERLITZIUS ergänzt ROTEC-Serie um Modell 400

Kreismesser-Schneidemaschine für den Einsatz bei Bäckereien und im Shop

Wuppertal, August 2017 – Der Bäckereimaschinen-Spezialist REGO HERLITZIUS hat seiner erfolgreichen ROTEC-Serie jetzt das Modell ROTEC 400 hinzugefügt. Mit einer Nutzlänge von 400 mm im Schneidkanal wird auf die bereits bewährte Technik der ROTEC-Baureihe aufgesetzt. Die Serie mit den Schwestermodellen ROTEC 350 und 500 deckt nunmehr mit 350 / 400 und 500 mm Nutzlänge bei einer Durchgangsbreite von 230 mm alle gängigen Schneidbereiche ab. Die Nutzlänge von 500 mm ist in der Version 526 zusätzlich auch mit einer Durchgangsbreite von 265 mm kombinierbar.

Bei den Modellen dieser Serie handelt es sich um moderne, leistungsstarke, hygienische und sichere Kreismesser-Broterschneidemaschinen für den Filialeinsatz in Bäckereien und Shops.

Die Maschine hat einen verhältnismäßig geringen Platzbedarf und kommt in einem modernen Design in attraktiver Edelstahloptik daher und wird so zu einem Blickfang in jedem Ladenlokal. Vorteilhaft für dieses Marktsegment ist auch der 230 V Stromanschluss. Die komplette ROTEC-Serie wird nun mit einem GS Zeichen geführt und ist für die Kunden-Selbstbedienung zusätzlich in SB-Ausführungen erhältlich.

Mit der ROTEC-Serie können auch ofenfrische Brote problemlos sofort geschnitten werden. Dies wird möglich durch eine integrierte Messerbeölung, die in der Dosierung der Ölmenge einstellbar ist zwischen 0 – und 100 Prozent. Dies erlaubt dem Bäcker, nahezu alle Brotsorten mit der Maschine, ob mit oder ohne Öl, perfekt zu schneiden. Die geometrische Anordnung vom Kreismesser zum Schneidkanal ermöglicht einen schonenden, äußerst geräuscharmen Schnitt und eine minimale Krustenbeschädigung der Brote.

Mit diversen Zusatzfunktionen, wie dem Halbieren oder Aufschneiden nur eines halben Brotes sowie eine Anwahl der zu schneidenden Brotscheibenanzahl, kann die ROTEC jedem Endkunden-Anspruch gerecht werden. Die Auswahl der Scheibendicke von 3 bis 25 mm, in 0,5 mm-Schritten einstellbar, lässt darüber hinaus keine Wünsche offen.

Ein sehr hoher Sicherheitsstandard ist obligatorisch und wird über eine mechanische Hauben-Verriegelung sowie eine kontrollierte Messerposition via Winkelsensor realisiert. Diese Technik ermöglicht ein optimales Timing zwischen den Start-, Stop- und Bremsfunktionen. Die steuerungstechnische Verknüpfung der Hauben und Türen in Abhängigkeit von der Kreismesserposition durch entsprechende Sicherheitsschalter und der zusätzlichen mechanischen Verriegelung der Bedienhaube gewährleistet, dass das Kreismesser immer sicher im Referenzpunkt gestoppt wird.

Der aufklappbare Messerraum ermöglicht einen sehr einfachen Zugang zum Kreismesser und eine schnelle Reinigung der Maschine. Die unterhalb des Kreismessers angeordnete Krumenschublade sammelt die Krumen und ist sehr einfach von vorne herausnehmbar und zu entleeren. Auch ist diese Krumenschublade im Sicherheitskreis eingebunden.

Das Produktprogramm der ROTEC-Serie umfasst auch eine Variante SB für die Selbstbedienung. Die Schneidemaschine ist ideal für Shop-Systeme oder Filialbäckereien, in denen der Kunde das Brot

selber schneidet. Eine einfache Bedienung über drei verschiedene Tasten, mit denen nur die entsprechend gewünschte Schnittstärke angewählt wird, stellt eine komfortable Handhabung sicher. Der Kunde muss lediglich sein Brot in die Maschine einlegen und durch die Auswahl Taste der gewählten Schnittstärke wird das Brot automatisch eingespannt. Die SB-Variante ist auch eine sehr attraktive Lösung für solche Bäckereien, in denen der Platz hinter der Ladentheke eingeschränkt ist.

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 Schneidemaschinen und Strangbrofformanlagen. 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.

Bildmaterial: Produktbilder ROTEC-Serie

Ansprechpartner:

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

Keywords: Rego Herlitzius, Bäckereimaschine, Brotschneider, Schneidemaschine, Brotschneidemaschine, Rotec, Rotec-Serie, Rotec 350, Rotec 400, Rotec 500, Rotec 526, Kreismessermaschine, Bäckereien, Filiale, Bäckereifiliale, Backshop,