

PRESSEMITTEILUNG

Exakte Reproduzierbarkeit Dank neuer Technik

Innovative Rühr- und Schlagmaschine SM 60S von REGO HERLITZIUS

Wuppertal, August 2017 – Die SM 60S des Bäckereimaschinenspezialisten REGO HERLITZIUS ist eine Rühr- und Schlagmaschine, die mit einer cleveren technologischen Innovation aufwartet. Bei der SM 60S wird die herkömmliche manuelle Kesselspannung durch ein automatisches Kesselspannverfahren ersetzt. Die an der neuen Maschine erstmalig umgesetzte Kesselspannung wurde von den bewährten PM Planet-, Rühr- und Knetmaschinen übernommen. Diese Neuerung bedeutet in der Praxis, dass der Kessel über die automatische Hubhöhenverstellung in der oberen Kesselposition eingespannt wird. Somit wird der Kessel automatisch fixiert. Weitere manuelle Eingriffe entfallen daher komplett.

Auch die herkömmliche manuelle Ausschlagverstellung entfällt und wird durch eine elektromotorische Ausschlagverstellung ersetzt. Das Rührwerkzeug wird über ein abgespeichertes Rezept automatisch verstellt. In der Folge sind alle notwendigen Bearbeitungsschritte in der Steuerung in Form einer abrufbaren Rezeptur hinterlegt.

Der Kessel wird mit einem Kesselwagen in die Maschine verbracht. Nach Betätigung des Startknopfes läuft das Programm automatisch ab. Es können 21 verschiedene Programmschritte hinterlegt werden. Die Rühr- bzw. Schlagumdrehung sowie der Ausschlagwinkel des Rührwerkzeugs können in den jeweilig abgespeicherten Einzelschritten unterschiedliche Werte enthalten.

Durch diese vollautomatisierten Prozesse ist eine unerreicht hohe Wiederholgenauigkeit der Ergebnisse und des Endproduktes möglich. So eröffnen sich für Bäckereibetriebe sehr interessante neue Möglichkeiten bei der Qualitätssicherung ihrer individuellen Produkte.

Des Weiteren kann durch die Begrenzung der Ausschlagverstellung ein mögliches Reiben des Rührwerkzeuges am Kesselrand vermieden werden, was in der Konsequenz den Verschleiß der Rühr- und Schlagbesen und den der eingesetzten Kessel reduziert. Die neue Technologie, die manuelle Eingriffe weitestgehend aus dem Produktionsprozess verbannt, ermöglicht es auch Mitarbeitern mit körperlichen Einschränkungen die SM 60S von REGO HERLITZIUS problemlos zu bedienen und qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erzielen.

Die Maschine besteht einschließlich der Kesselaufnahme vollständig aus V²A.

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 Strangbrotdromanlagen. 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: Schlagmaschine SM 60S von REGO HERLITZIUS

Ansprechpartner:

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

Keywords: **Rego Herlitzius, Schlagmaschine, Rührmaschine,** Bäckereimaschine, **SM 60S,** SM-Serie, Teigbereitung, Teigverarbeitung, Bäcker, Konditor