



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

Solange der Vorrat reicht

Gebrauchtmaschinen S 16-40



DIE GÜNSTIGE ALTERNATIVE

- Gebraucht und werksüberholt
- Mit Garantie
- Robuste, langlebige Technik

-> JETZT ZUGREIFEN!

REGO HERLITZIUS

Schlag- und Rührmaschinen
mit Computersteuerung. Für hohe
Qualität und rationelles Arbeiten.

S 16-40



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



So gut wie neu!

Leichter, besser und schneller arbeiten
mit **REGO®** Rühr- und Schlagmaschinen:

- **Robuste und langlebige Konstruktion**

Besonders ausgelegt auf die vielseitigen Anforderungen und die hohen Belastungen im täglichen Dauereinsatz.

- **Einfache Bedienung**

Einfache Steuerung der Maschine durch Einhandhebel für Getriebe und Besenausschlag. Problemloses Umschalten von Schlagen auf Rühren ermöglicht ein rationelles und bequemes Arbeiten.

- **Produktionssicherheit**

und hohe Verarbeitungsqualität durch gleichbleibende Leistung über den gesamten Drehzahlbereich des stufenlosen Getriebes.

- **Wartungsfreundlich**

durch leicht zugängliche Gehäusekonstruktion, Qualitätslackierung.

- **6 Monate Garantie**

Frei Haus Lieferung einschließlich:

1 Edelstahlkessel, 1 Schlagbesen, 1 Rührbesen, 1 Wending, 1 Fettpresse, 1 Tube Fett, Dübel und Schrauben.

Maschinendaten

Gebrauchsmaschinen S 16-40

Maschinentyp	S 16	S 20	S 32	S 40
Leistung [kW]	0,37	0,55	0,9	1,1
Kesselinhalt [Liter]	16	20	32	40
Nettogewicht [kg]	110	160	225	260
Höhe [mm]	1170	1350	1440	1480
Breite [mm]	540	590	660	740
Tiefe [mm]	530	580	690	740

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

