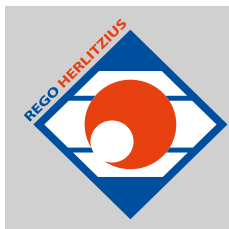
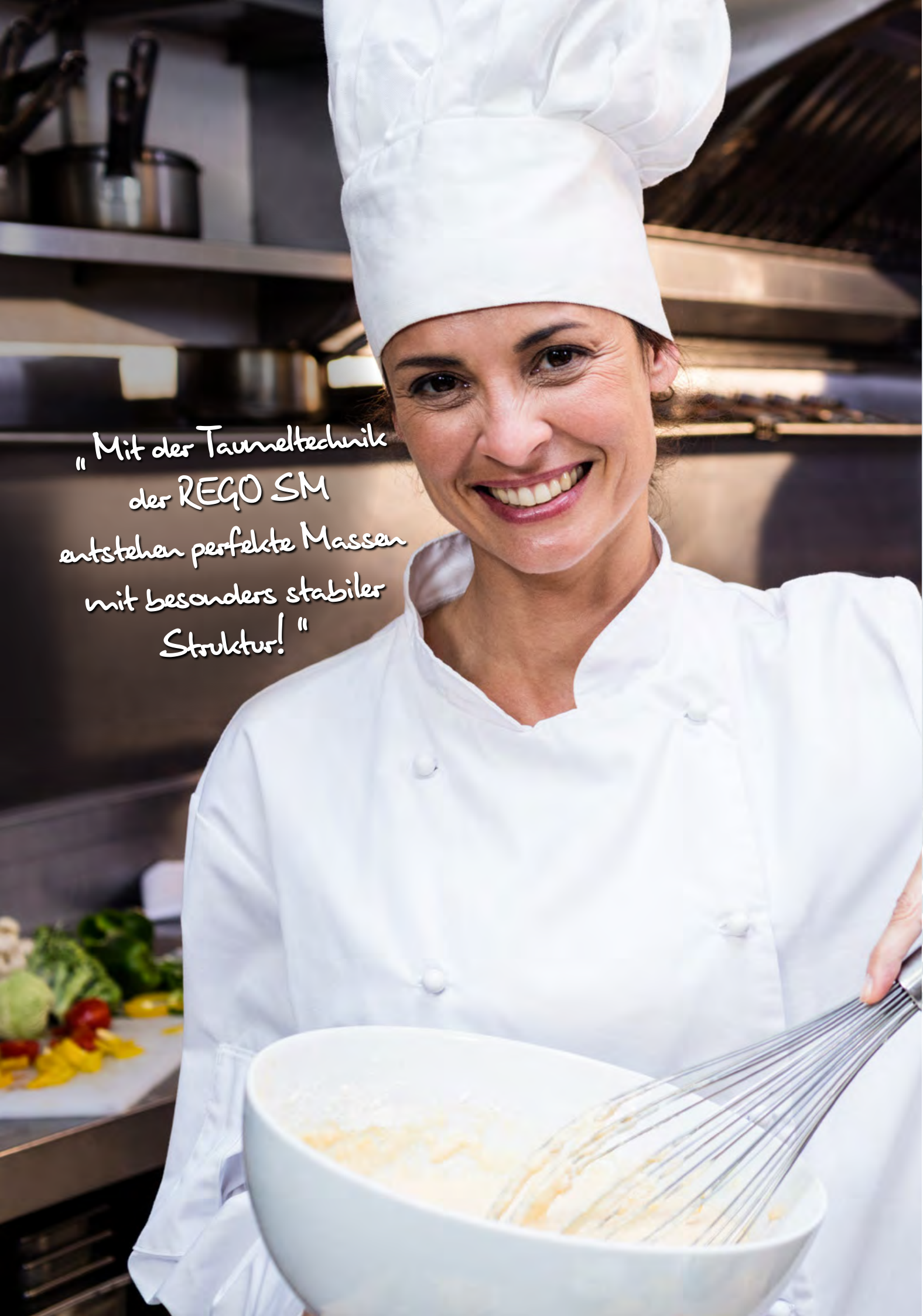


PROFESSIONELLE MASCHINEN FÜR GROSSKÜCHEN, FOOD SERVICE UND HoReCa



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



*„ Mit der Taumeltechnik
der REGO SM
entstehen perfekte Massen
mit besonders stabiler
Struktur! “*

LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® SCHLAG- UND RÜHRMASCHINEN:

Ob in der Hotellerie, Gastronomie, im Catering oder in Kantinen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung – in jeder modernen Großküche muss effizient, flexibel und schnell gearbeitet werden. Damit die Abläufe reibungslos funktionieren ist zuverlässige Technik zur Vorbereitung von Speisen unabdingbar.

Bei REGO HERLITZIUS finden Betreiber von Großküchen eine professionelle Auswahl von Schlag-, Rühr- & Knetmaschinen, Creme- & Saucenkochern, Hebekipern sowie Brotschneidemaschinen.

Unsere Schlag- & Rührmaschine (SM-Serie) zum Vermengen und Rühren von hochempfindlichen Aufschlagmassen, Saucen, Salaten mit Mayonnaise & Cremes werden erfolgreich in Großküchen eingesetzt. Auch Teige lassen sich gut herstellen. Die Bedienung ist selbst für wechselndes Personal einfach, schnell und sicher zu handhaben.

Anders als Planeten- und Knetmaschinen simulieren Schlag- und Rührmaschinen durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen.

Dadurch entstehen Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und damit weniger schnell kollabieren. Der Maschinenständer der Schlag- und Rührmaschinen ist aus hochwertigen Edelstahl hergestellt. Diese Fertigungsform befördert die Robustheit und die bewährte Langlebigkeit.

Trotz ihrer Kraft sind die leistungsstarken Antriebe sparsam, erfüllen die IE Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 – 3,0 kW klassifiziert.



REGO® SM 10
(TISCHGERÄT)

EINFACHE UND SICHERE BEDIENUNG
○
ROBUSTE, LANGLEBIGE ARBEITSWELLE
○
FLEXIBEL PLATZIERBAR



Die Maschinen sind sehr filigran einstell- und bedienbar, um beste Ergebnisse bei der Rezeptur erzielen zu können. Die stufenlose elektronische Drehzahlregelung in Verbindung mit der digitalen Zeit- und Abschaltautomatik erlauben ein genaues und reproduzierbares Ergebnis auf der Basis der jeweiligen Rezeptur.

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine
- Höhenverstellbarer Kessel, ab SM 60 elektrisch

- Problemloser Standortwechsel
- LED zur Kesselausleuchtung
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Robuste, langlebige Arbeitswelle
- Werkzeuge und Zubehör wie bspw. Reib- und Passiergerät für vielfältigen Einsatz in Großküchen
- GS geprüfte Sicherheit
- Leistungsgröße: 10 L (Tischgerät), 20 L, 40 L, 60 L

UMFANGREICHE SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel
- 1 Schlagbesen und 1 Mixbesen
- Wending (für kleinen Kessel)
- Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (rostfrei)

ORIGINAL WERKZEUGE UND ZUBEHÖR FÜR VIELFÄLTIGEN EINSATZ IN GROSSKÜCHEN:



Schlagbesen



Mixbesen



Rührbesen



Kombibesen



Dreidrahtbesen



Flachrührer



Knetarm



Knetspirale



Allgasheizung



Elektroheizung



Reib- und Passiergerät

PROFESSIONELLE MASCHINEN FÜR EFFIZIENTES ARBEITEN IN DER GROSSKÜCHE:

REGO® HEBEKIPPER UND KESSELHUBWAGEN

Sichere Hebe- und Transporttechnik
durch leichtes Handling



Hebekipper und
Kesselhubwagen mit
großer Leistung und
hoher Ergonomie.

REGO® BRÖTCHENFIX UND BRÖTCHENSCHNEIDER EASY

Brötchenschneider mit gleichmäßigem Schnitt
ohne Verletzungsrisiko



Die perfekte
Ergänzung
für jeden
Snackbereich.

REGO® PM-SERIE

Robuste, präzise und leicht zu reinigende Planeten-,
Rühr- und Knetmaschinen (20-200 Liter)



Sichere Bedienung,
höhenverstellbarer
Kessel und freistehender
Maschinenfuß.



REGO® CK-SERIE

Komfortable, praxisorientierte und mobile
Creme- und Saucenkocher (30-120 Liter)



Creme- und Saucenkocher
zum Kochen und Erhitzen von
Cremes, Saucen und Massen.
Klumpenfreies Koch- oder Brüh-
stück einfach selber machen.

ROTEC-SERIE

Leistungsstarke, sichere und geräuscharme REGO
HERLITZIUS Brotschneidemaschinen (350-526mm)



Zuverlässige
Kreismessermaschine
mit vorbildlichem
Sicherheitsstandard.



Weitere Informationen erhalten
Sie in unseren Produktvideos
auf unserem YouTube Kanal.
Einfach den nebenstehenden
QR-Code mit Ihrem Smartphone
scannen und sofort zu unserem
Kanal gelangen.

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN STÄRKEN:

- Enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern
- Über 95 Jahre Erfahrung – erste Schlag- und Rührmaschine in 1926
- Anwenderfreundliche und innovative Produkte
- Verantwortungsvoller Service mit kurzen Reaktionszeiten
- Unternehmenszentrale in Wuppertal (NRW) mit weltweitem Vertriebs- und Händlernetzwerk
- Abdeckung der gesamten Wertschöpfungskette mit Entwicklung, Fertigung, Qualitätskontrolle, Marketing, Vertrieb und Service

Ihr persönlicher Ansprechpartner:

Albert Bechtoldt

Vertrieb National

Großküchentechnik / Food
Services / HoReCa

Tel. +49 (0) 172 / 396 27 33

bechtoldt@rego-herlitzius.com

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com



Hatzfelder Straße 115
42281 Wuppertal

Tel.: +49 (0) 2 02 · 269 200 - 10

Fax: +49 (0) 2 02 · 269 200 - 11

mail@rego-herlitzius.com