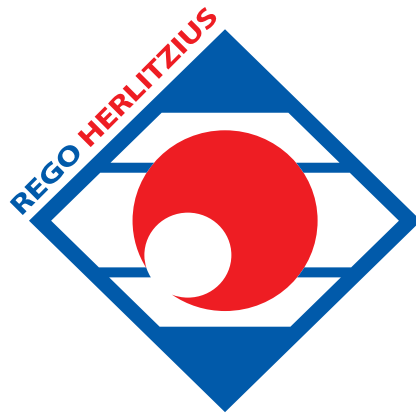




Planeten-, Rühr- und
Knetmaschinen

REGO® PM 80

REGO® PM 100



REGO HERLITZIUS

Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen
mit Computersteuerung. Für hohe
Qualität und rationelles Arbeiten.



REGO® PM 80

REGO® PM 100



**18 Monate Garantie und
Lieferung frei Haus!**

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

Rheinische Straße, 42781 Haan
Postfach 101564, 42759 Haan
Tel.: 0 21 29 · 34 66 - 0
Fax: 0 21 29 · 34 66-69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

Leichter, besser und schneller arbeiten mit **REGO®** PM Maschinen:

- Serienmäßig mit Speichercomputer (37 Programme à 20 Schritte)
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Große elektr. Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm

Umfangreiche Serienausstattung:

- 1 Kessel, 1 Schlag- oder Rührbesen, 1 Flachrührer, 1 Knetspirale, 1 Kesselwagen
- Zubehörset
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (Rostfrei)

Maschinendaten

Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen:

Maschinentyp	PM 80	PM 100
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Antriebsmotor [kW/min ⁻¹]	3,7 / 930	5,5 / 950
Absicherung [A]	16	16
Frequenzumrichter [kW/V]	5,5 / 400	5,5 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 450	50 - 450
Geräuschpegel [dB (A)]	62	62
Kesselgröße [Liter]	80 / 60	100 / 80
Höhe A [mm]	1850	1985
Breite B [mm]	680	700
Tiefe C [mm]	1240	1240
Teig [Liter/min]	1,25 14	1,5 20
Masse [Liter/min]	3,0 55	3,0 60
Creme [Liter/min]	3,0 40	3,0 45
Nettogewicht [ca. kg]	600	650