

REGO® SM-SERIE

Leistungsfähige, kompakte und bedienerfreundliche
Schlag- & Rührmaschinen



Schlag- und Rühr-
maschinen mit
Computersteuerung.
Für hohe Qualität und
rationelles Arbeiten.



KONFITOREI
MASCHINEN



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® SM-MASCHINEN:

Für viele Bäcker, Konditoren und Betreiber von Großküchen sind Schlag- und Rührmaschinen in der Massenerstellung – insbesondere für hochempfindliche Aufschlagmassen wie Sahne und Eiweiß sowie Saucen und Cremes – eine beliebte und häufig genutzte Alternative zu Planeten- und Knetmaschinen. Und das aus gutem Grund: Schlag- und Rührmaschinen simulieren durch ihre Taumeltechnik die menschliche Handbewegung beim Aufschlagen. Dadurch entstehen Massen, die eine deutlich stabilere Struktur erhalten und

damit weniger schnell kollabieren. Die Schlag- und Rührmaschinen der REGO® SM-Baureihe verfügen über geschweißte Maschinengestelle und sind in Edelstahl ausgeführt. Diese Fertigungsform befördert die Robustheit und die bewährte Langlebigkeit der Schlag- und Rührmaschinen der REGO® SM-Serie.

Die Kraft- und Drehmomentaufnahme wird durch die sehr stabile Kesselhub- und Führungskonstruktionen abgeführt. 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. Bei aller Robustheit und Leistungsstärke sind die Maschinen doch 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 bis zu einer Arbeitsdrehzahl von 650 U/min.



EINFACHE UND SICHERE BEDIENUNG

ROBUSTE, LANGLEBIGE ARBEITSWELLE

FREISTEHENDER MASCHINENFUSS

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 durch freistehenden Maschinenfuß
- LED zur Kesselausleuchtung
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Robuste, langlebige Arbeitswelle
- GS geprüfte Sicherheit

UMFANGREICHE SERIENAUSSTATTUNG:

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

REGO® SM 10
(TISCHGERÄT)



REGO® SM 20 L



REGO® SM 40



REGO® SM 60



MASCHINENDATEN SCHLAG- UND RÜHRMASCHINEN:

Maschinentyp	SM 10 (Tischgerät)	SM 20 L	SM 40	SM 60
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Anschlussleistung [kW]	0,9	1,7	3,2	3,5
Absicherung [A]	16	16	16	16
Frequenzumrichter [kW/V]	0,75 / 230	1,5 / 400	3,0 / 400	3,0 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 650	50 - 650	50 - 650	50 - 650
Geräuschpegel [dB (A)]	70 ± 2,5	70 ± 2,5	70 ± 2,5	70 ± 2,5
Kesselgröße [Liter]	10 / 16	16 / 20	20 / 32 / 40	50 / 60
Höhe [mm]	810	1520	1630	1770
Breite [mm]	455	600	660	800
Tiefe [mm]	555	790	790	995
Teig [Liter]	0,25 - 2	0,5 - 5	0,5 - 6	0,5 - 10
Masse [kg]	0,25 - 8	1 - 16	1 - 32	1 - 40
Creme [kg]	0,25 - 6	1 - 10	1 - 20	1 - 25
Nettogewicht [ca. kg]	70	200	280	605

ORIGINAL WERKZEUGE UND ZUBEHÖR:



Schlagbesen



Mixbesen



Rührbesen



Kombibesen



Dreidrahtbesen



Flachrührer



Knetarm



Knetspirale



Allgasheizung



Elektroheizung



Reib- und Passiergerät

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com



Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal

Tel.: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 10
Fax: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com