

# SÉRIE SM REGO®

Batteurs et mélangeurs puissants,  
compacts et faciles à utiliser



Batteurs et mélangeurs  
avec commande  
informatisée Au service  
de la qualité et de la  
rigueur.



ÉQUIPEMENTS DE  
PÂTISSERIE



**REGO® HERLITZIUS**  
*The Bakery Equipment People*

# TRAVAILLER MIEUX, PLUS FACILEMENT, ET PLUS VITE AVEC LES ÉQUIPEMENTS SM REGO®:

Pour de nombreux boulanger et pâtissiers, les batteurs et mélangeurs sont une alternative appréciée et fréquemment utilisée aux équipements planétaires et aux pétrins dans la production de masse, en particulier pour les appareils à fouetter très sensibles comme la crème et les blancs d'œufs. Et ce pour une bonne raison: grâce à leur technique d'oscillation, les batteurs mélangeurs simulent le mouvement de la main humaine fouettant l'appareil. Résultat: des appareils dont la structure est nettement plus stable et qui s'affaissent donc moins rapidement.

Les batteurs mélangeurs de la série SM REGO® sont dotés de bâts de machine soudés et sont en acier inoxydable. Cette construction favorise la robustesse et la longévité éprouvée des batteurs mélangeurs de la série SM REGO®.

L'absorption de la force et du couple est assurée par la conception très stable de la course de la cuve et du guidage. Malgré leur puissance, les entraînements performants sont économiques, répondent à la norme IE et sont donc classés comme efficaces sur le plan énergétique dans les plages de puis-

sance de 0,75 à 3,0 kW. Malgré leur robustesse et leur puissance, les équipements sont très faciles à régler et à commander et permettent d'obtenir les meilleurs résultats lors de la recette.

Le réglage électronique en continu de la vitesse de rotation, associé au système numérique de temporisation et d'arrêt automatique, permet de produire un résultat précis et reproductible sur la base de chaque recette jusqu'à une vitesse de travail de 650 tr/min.



**COMMANDÉE FACILE ET SÛRE**



**ARBRE ROBUSTE ET DURABLE**



**SOCLE INDÉPENDANT**

## DES CARACTÉRISTIQUES CONVAIN-CANTES:

- Régulation électronique en continu de la vitesse de rotation
- Précision de la recette grâce à l'affichage numérique du temps et de la vitesse de rotation et l'arrêt automatique électrique
- Commutation électrique de la fonction mélanger à la fonction battre
- Programme de démarrage automatique informatisé préservant l'outil et la machine
- Cuve réglable en hauteur, électrique à partir de SM 60
- Déplacement facile grâce au socle indépendant
- LED pour l'éclairage de la cuve
- Facile à nettoyer, particulièrement silencieux
- Arbre robuste et durable
- Sécurité certifiée GS

## NOMBREUX ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE:

- 1 cuve
- 1 fouet batteur et 1 fouet mélangeur
- Anneau tournant (pour petite cuve)
- Kit d'accessoires (kit de fixation, pompe à graisse, graisse)
- Tous les outils sont en acier inoxydable

**REGO® SM 10**  
(APPAREIL SUR TABLE)



**REGO® SM 20 L**



**REGO® SM 40**



**REGO® SM 60**



## CARACTÉRISTIQUES DES BATTEURS MÉLANGEURS:

| Type d'équipement                       | SM 10 (équipement sur table) | SM 20 L        | SM 40          | SM 60          |
|---|------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Tension secteur [Volt]                  | 230 / monophasé              | 400 / triphasé | 400 / triphasé | 400 / triphasé |
| Puissance de raccordement [kW]          | 0,9                          | 1,7            | 3,2            | 3,5            |
| Fusible [A]                             | 16                           | 16             | 16             | 16             |
| Convertisseur de fréquence [kW/V]       | 0,75 / 230                   | 1,5 / 400      | 3,0 / 400      | 3,0 / 400      |
| Vitesse de travail [min <sup>-1</sup> ] | 50 - 650                     | 50 - 650       | 50 - 650       | 50 - 650       |
| Niveau sonore [dB (A)]                  | 70 ± 2,5                     | 70 ± 2,5       | 70 ± 2,5       | 70 ± 2,5       |
| Taille de la cuve [litres]              | 10 / 16                      | 16 / 20        | 20 / 32 / 40   | 50 / 60        |
| Hauteur A [mm]                          | 810                          | 1520           | 1630           | 1770           |
| Largeur B [mm]                          | 455                          | 600            | 660            | 800            |
| Profondeur C [mm]                       | 555                          | 790            | 790            | 995            |
| Pâte [litres]                           | 0,25 - 2                     | 0,5 - 5        | 0,5 - 6        | 0,5 - 10       |
| Poids [kg]                              | 0,25 - 8                     | 1 - 16         | 1 - 32         | 1 - 40         |
| Crème [kg]                              | 0,25 - 6                     | 1 - 10         | 1 - 20         | 1 - 25         |
| Poids net [env. kg]                     | 70                           | 200            | 280            | 605            |

## OUTILS ET ACCESSOIRES D'ORIGINE:



Fouet



Fouet à mixer



Fouet mélangeur



Fouet combiné



Fouet à trois branches



Batteur plat



Bras de pétrissage



Spirale de pétrissage



Chauffage tout gaz



Chauffage électrique



Appareil à râper et à passer

**REGO HERLITZIUS GMBH**  
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

[www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)



Hatzfelder Straße 115  
D-42281 Wuppertal

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