

SÉRIE PM REGO®

Équipements planétaires, mélangeurs et pétrisseurs robustes, précis et faciles à nettoyer



Équipements planétaires, mélangeurs et pétrisseurs 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 PM REGO®:

Avec des cuves de 20 à 200 litres, la série PM REGO® rend le traitement des appareils, des blancs en neige, des crèmes et de la pâte plus facile, plus précis, plus hygiénique et plus agréable.

La reproductibilité exacte des recettes est indispensable pour les pâtisseries et les boulangers qui exigent une qualité élevée. Les équipements de la série PM REGO® aident l'utilisateur à atteindre cet objectif au mieux grâce à un équipement de série complet.

Le processus de pétrissage des recettes a été optimisé dans des conditions de laboratoire et les formes ainsi que les transitions entre les courbes et les rayons des bras de pétrissage ont été conçues de manière à garantir un excellent mélange de la pâte.

Tous les équipements planétaires sont équipés d'une commande électronique et, à partir de 40 litres, d'un ordinateur à mémoire avec 37 programmes de 20 étapes de travail et d'un réglage électronique en continu de la vitesse.

Le programme de démarrage automatique des équipements est également informatisé, ce qui permet de préserver les outils et la machine.

Les caractéristiques de l'équipement ainsi que les affichages numériques du temps et de la vitesse de rotation aident le pâtissier et le boulanger à élaborer des recettes précises.



COMMANDE SÛRE

CUVE RÉGLABLE EN HAUTEUR

SOCLE INDÉPENDANT



DES CARACTÉRISTIQUES CONVAINCANTES:

- Régulation électronique en continu de la vitesse de rotation
- Mémoire de série pour 37 programmes de 20 étapes de travail (à partir de PM 40)
- Réglage mécanique de la hauteur de la cuve (PM 20)
- Réglage électrique de la hauteur de la cuve, ce qui permet un retrait de la cuve sans démontage de l'outil (à partir de PM 40)
- Précision de la recette grâce à l'affichage numérique du temps et de la vitesse de rotation et l'arrêt automatique électrique
- Programme de démarrage automatique informatisé préservant l'outil et la machine
- Rotation automatique et lente de l'outil lors de la mise en route de la cuve (à partir de PM 40)
- Sécurité élevée grâce à la commande à 2 mains (à partir de

PM 40)

- Protection en plexiglas résistant aux chocs ; en option en acier inoxydable ou sous forme de grille de protection
- Avec enveloppe de protection (PM 140 S et PM 200 S)
- Déplacement facile grâce au poids léger et aux dimensions compactes
- LED pour l'éclairage de la cuve
- Système de changement rapide d'outil
- Facile à nettoyer, particulièrement silencieux
- Sécurité certifiée GS

NOMBREUX ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE:

- 1 cuve
- 1 fouet batteur ou mélangeur
- 1 batteur plat et 1 spirale de pétrissage
- 1 chariot de cuve (à partir de PM 40)

REGO® PM 20
(APPAREIL SUR TABLE)



REGO® PM 40 / 60



REGO® PM 80 / 100



REGO® PM 140 / 200



REGO® PM 140 S / 200 S



CARACTÉRISTIQUES DES ÉQUIPEMENTS PLANÉTAIRES, MÉLANGEURS ET PÉTRISSEURS:

Type d'équipement	PM 20 Équipement sur table	PM 40	PM 60	PM 80	PM 100	PM 140 / 140 S	PM 200 / 200 S
Tension secteur [Volt]	230 / monophasé	400 / triphasé	400 / triphasé	400 / triphasé	400 / triphasé	400 / triphasé	400 / triphasé
Puissance de raccordement [kW]	1,7	3,5	3,5	4,5	6,5	8,5	8,5
Fusible [A]	16	16	16	16	16	16	16
Convertisseur de fréquence [kW/V]	1,5 / 230	3,0 / 400	3,0 / 400	5,5 / 400	5,5 / 400	11 / 400	11 / 400
Vitesse de travail [min ⁻¹]	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 350	50 - 350
Niveau sonore [dB (A)]	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5
Taille de la cuve [litres]	20	40 / 20	60 / 40	80 / 60	100 / 80 / 60	140	200 / 140
Hauteur A [mm]	1100	1760	1760	1850	1980	1980	1980
Largeur B [mm]	625	690	690	660	700	850 / 950	850 / 950
Profondeur C [mm]	695	930	930	1240	1240	1325	1325
Pâte [litres]	0,5 - 4	0,75 - 8	1 - 10	1,25 - 14	1,5 - 20	3 - 28	4 - 40
Poids [kg]	1 - 15	1,5 - 30	3 - 50	3 - 55	3 - 60	5 - 115	8 - 160
Crème [kg]	1 - 10	1,5 - 20	3 - 30	3 - 40	3 - 45	5 - 70	8 - 96
Poids net [env. kg]	150	300	300	600	650	880 / 980	880 / 980

OUTILS ET ACCESSOIRES D'ORIGINE:

PM 20 - 100:



Fouet



Fouet mélangeur



Batteur plat



Spirale de pétrissage



Mélangeur croisé



Racloir

PM 140 - 200:



Fouet



Fouet mélangeur



Batteur plat



Bras de pétrissage



Mélangeur croisé



Racloir

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

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