

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

Rotec 350 - 526

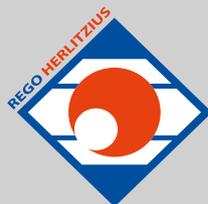
Kreismessermaschinen



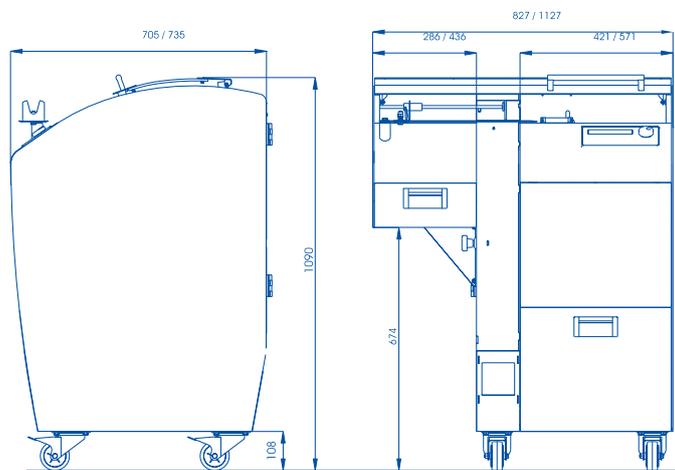
REGO HERLITZIUS

Zuverlässige Kreismesser-
maschine mit vorbildlichem
Sicherheitsstandard.

Rotec 350, 400, 500, 526



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



Leichter, besser und schneller arbeiten mit REGO® HERLITZIUS Maschinen:

- Besonders schonender und ofenfrischer Schnitt durch individuell einstellbare Messerbeölung
- Besseres Anlauf- und Bremsverhalten des Messerantriebs durch Frequenzumrichter
- Exakte Messerpositionierung durch Antriebsmotor mit Winkelsensor
- Hoher Sicherheitsstandard durch vollautomatische Haubenverriegelung während des Schneidvorgangs
- Brotscheiben sehr gut trennbar
- Minimale Krustenbeschädigung
- Einfach zu handhabendes Bedienfeld mit Scheibenstärkenvorwahl
- Klartext – Anzeige
- Messerraum aufklappbar, dadurch einfache und schnelle Säuberung
- Besonders geräuscharm

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

Maschinendaten Rotec 350, 400, 500, 526

Maschinentyp	350	400	500	526
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig	230 / 1-phasig	230 / 1-phasig	230 / 1-phasig
Antriebsmotor [kW/min ⁻¹]	1,00	1,00	1,00	1,00
Absicherung [A]	16	16	16	16
Durchgangsbreite [mm]	230	230	230	265
Durchgangshöhe [mm]	140	140	140	150
Einlegetiefe [mm]	350	400	500	500
Schnittstärke [mm]	3-25	3-25	3-25	3-25
Max. Scheibenzahl [pro min.]	145	145	145	145
Geräuschpegel [dB (A)]	62	62	62	62
Höhe A [mm]	1090	1090	1090	1105
Breite B [mm]	827	927	1127	1127
Tiefe C [mm]	705	705	705	735
Nettogewicht [ca. kg]	210	230	230	230

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

Hatzfelder Str. 115, 42281 Wuppertal
Postfach 201061, 42210 Wuppertal
Tel.: 02 02 · 269 200 - 10
Fax: 02 02 · 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

