



**REGO® HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People

# REGO® SM 20 L

*Jetzt auch als Standmodell:  
Die kompakte Schlag- und Rührmaschine!*



## **REGO HERLITZIUS**

Schlag- und Rührmaschinen  
mit Computersteuerung. Für hohe  
Qualität und rationelles Arbeiten.

# REGO® SM 20 L



REGO® HERLITZIUS  
The Bakery Equipment People



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

## Leichter, besser und schneller arbeiten mit REGO® SM Maschinen:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Mechanische Kesselhöhenverstellung
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm

## Umfangreiche Serienausstattung:

- 1 Kessel
- 1 Schlagbesen, 1 Mixbesen
- Wending (für kleinere Kessel)
- Zeituhr mit Abschaltautomatik
- Zubehörsset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (Rostfrei)

## Maschinendaten Schlag- und Rührmaschinen:

Maschinentyp	SM 20 L
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig
Antriebsmotor [kW/min <sup>-1</sup> ]	1,5 / 1435
Absicherung [A]	16
Frequenzumrichter [kW/V]	1,5 / 400
Arbeitsdrehzahl [min <sup>-1</sup> ]	50 - 650
Geräuschpegel [dB (A)]	62
Kesselgröße [Liter]	16 / 20
Höhe A [mm]	1520
Breite B [mm]	600
Tiefe C [mm]	790
Teig [Liter]	0,5 - 4
Masse [kg]	1,0 - 16
Creme [kg]	1,0 - 10
Nettogewicht [ca. kg]	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](http://www.rego-herlitzius.com)

