





REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® SM 60

Schlag- und Rührmaschinen

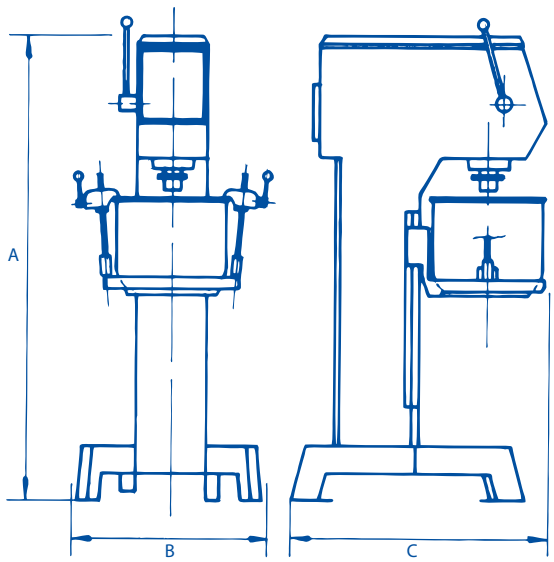


REGO HERLITZIUS

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

REGO® SM 60

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



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

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

Umfangreiche Serienausstattung:

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

18 Monate Garantie und Lieferung frei Haus!

Maschinendaten Schlag- und Rührmaschinen:

Maschinentyp	SM 60
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig
Antriebsmotor [kW/min^{-1}]	3,0 / 1435
Absicherung [A]	16
Frequenzumrichter [kW/V]	3,0 / 400
Arbeitsdrehzahl [min^{-1}]	50 - 650
Geräuschpegel [dB (A)]	54
Kesselgröße [Liter]	50 / 60
Höhe A [mm]	1920
Breite B [mm]	660
Tiefe C [mm]	960
Teig [Liter]	0,5 - 8
Masse [kg]	1,0 - 32
Creme [kg]	1,0 - 20
Nettogewicht [ca. kg]	350

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