

REGO® PM-SERIE

Robuste, präzise und leicht zu reinigende
Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen



Planeten-, Rühr- und
Knetmaschinen mit
Computersteuerung.
Für hohe Qualität und
rationelles Arbeiten.



KONFITOREI
MASCHINEN



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® PM-MASCHINEN:

Mit Kesselgrößen von 20 bis 200 Litern macht die REGO® PM-Serie die Verarbeitung von Massen, Eischnee, Cremes und Teig leichter, präziser, hygienischer und angenehmer.

Die exakte Reproduzierbarkeit von Rezepturen ist für Konditoren, Bäcker und Betreiber von Großküchen mit hohem Qualitätsanspruch unerlässlich. Die Maschinen der REGO® PM-Serie unterstützen den Anwender hierbei mit einer umfangreichen Serienausstattung bestmöglich.

Der Knetprozess für die Rezepturen wurde unter Laborbedingungen optimiert und die Formen sowie Kurven- bzw. Radianübergänge der Knetarme sind derart gestaltet, dass eine exzellente Teigvermischung gewährleistet ist.

Alle Planetenmaschinen verfügen über eine elektronische Steuerung sowie ab 40 Liter über einen Speichercomputer mit 37 Programmen á 20 Arbeitsschritten und eine stufenlose elektronische Drehzahlregelung.

Auch das automatische Anlaufprogramm der Maschinen ist computergesteuert, was Werkzeuge und Maschine schont.

Die genannten Maschinen-Eigenschaften ebenso wie die digitalen Zeit- und Drehzahlanzeigen helfen dem Konditor und Bäcker bei der genauen Rezepterstellung.



SICHERE BEDIENUNG



HÖHENVERSTELLBARER KESSEL



FREISTEHENDER MASCHINENFUSS



ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Serienmäßig mit Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritte (ab PM 40)
- Mechanische Kesselhöhenverstellung (PM 20)
- Elektrische Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau (ab PM 40)
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrische Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine
- Automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich (ab PM 40)
- Hohe Sicherheit dank 2-Hand-Bedienung (ab PM 40)
- Schutzabdeckung in schlagfestem Plexiglas; optional in Edelstahl oder als Schutzgitter

- Mit Schutzhäusung (PM 140 S und PM 200 S)
- Problemloser Standortwechsel durch geringes Gewicht und kompakte Maße
- LED zur Kesselausleuchtung
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- GS geprüfte Sicherheit

UMFANGREICHE SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Kessel
- 1 Schlag- oder Rührbesen
- 1 Flachrührer und 1 Knetspirale
- 1 Kesselwagen (ab PM 40)
- Zubehörset (Befestigungsset)
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (rostfrei)

REGO® PM 20
(TISCHGERÄT)



REGO® PM 40 / 60



REGO® PM 80 / 100



REGO® PM 140 / 200



REGO® PM 140 S / 200 S



MASCHINENDATEN PLANETEN-, RÜHR- UND KNETMASCHINEN:

Maschinentyp	PM 20 Tischgerät	PM 40	PM 60	PM 80	PM 100	PM 140 / 140 S	PM 200 / 200 S
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Anschlussleistung [kW]	1,7	3,5	3,5	4,5	6,5	8,5	8,5
Absicherung [A]	16	16	16	16	16	16	16
Frequenzumrichter [kW/V]	1,5 / 230	3,0 / 400	3,0 / 400	5,5 / 400	5,5 / 400	11 / 400	11 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 350	50 - 350
Geräuschpegel [dB (A)]	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5	70 ± 5
Kesselgröße [Liter]	20	40 / 20	60 / 40	80 / 60	100 / 80 / 60	140	200 / 140
Höhe [mm]	1100	1760	1760	1850	1980	1980	1980
Breite [mm]	625	690	690	660	700	850 / 950	850 / 950
Tiefe [mm]	695	930	930	1240	1240	1325	1325
Teig [Liter]	0,5 - 4	0,75 - 8	1 - 10	1,25 - 14	1,5 - 20	3 - 28	4 - 40
Masse [kg]	1 - 15	1,5 - 30	3 - 50	3 - 55	3 - 60	5 - 115	8 - 160
Creme [kg]	1 - 10	1,5 - 20	3 - 30	3 - 40	3 - 45	5 - 70	8 - 96
Nettogewicht [ca. kg]	150	300	300	600	650	880 / 980	880 / 980

ORIGINAL WERKZEUGE UND ZUBEHÖR:

PM 20 - 100:



Schlagbesen



Rührbesen



Flachrührer



Knetspirale



Kreuzrührer



Abstreifer

PM 140 - 200:



Schlagbesen



Rührbesen



Flachrührer



Knetarm



Kreuzrührer



Abstreifer

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com



Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal

Tel.: 0049 (0) 2 02-269 200 - 10
Fax: 0049 (0) 2 02-269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com