Schlag- und
Rührmaschinen

REGO® SM 40

REGO HERLITZIUS

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

REGO® SM 40

18 Monate Garantie und Lieferung frei Haus!

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

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 Rührbesen
- Wendering (für kleinere Kessel)
- Zeituhr mit Abschaltautomatik
- Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (Rostfrei)

Maschinendaten
Schlag- und Rührmaschinen:

Maschinentyp	SM 40
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)]	62
Kesselgröße [Liter]	20 / 32 / 40
Höhe A [mm]	1630
Breite B [mm]	660
Tiefe C [mm]	790
Teig [Liter/min]	0,5 8
Masse [Liter/min]	1,0 32
Creme [Liter/min]	1,0 20
Nettogewicht [ca. kg]	280