

## PRESSEMITTEILUNG

Vielseitige und leistungsstarke Kreismessermaschine für Betriebe mittlerer Größe

### **Neue Version der ROTEC 2000 mit Servoantrieb**

Wuppertal, August 2017 – Die Entwicklungsingenieure des Bäckereimaschinenspezialisten REGO HERLITZIUS haben die bewährte und viel verkaufte Brotschneidemaschine ROTEC 2000 noch einmal verbessert. Die Kreismessermaschine mit einer Schnittleistung von 300 Scheiben pro Minute richtet sich nach wie vor an mittelgroße Betriebe mit deren Anforderungen. In der neuen Version ist die ROTEC 2000 jetzt mit einem brandneuen Servoantrieb ausgestattet, der den Brotschneider noch wartungs- und reinigungsfreundlicher macht und somit die Langlebigkeit und die Hygieneigenschaften der Maschine noch einmal verbessert.

Zudem wurden bei der aktuellen Version der vielseitigen, leistungsstarken und durchaus robusten Brotschneidemaschine Ein- und Auslauf von zuvor 200 mm Breite jetzt auf 210 mm erhöht. Das ermöglicht, wie es der Markt wünscht, auch das Schneiden von Broten mit noch größerer Breite.

Der Servoantrieb der neuen Version der ROTEC 2000 erhöht einerseits wegen eines verringerten mechanischen Verschleißes im Antriebsbereich die Lebensdauer der Maschine noch einmal. Andererseits sorgt der Servoantrieb für einen ruhigeren, runderen Lauf der Maschine und damit indirekt auch für eine noch größere Flexibilität und Präzision bei der Einstellung der Schnittstärken.

Die neue ROTEC 2000 ist gegenüber ihrem Vorgängermodell auch im Design stark verändert. Die Bauweise zielt darauf, durch optimale Zugänglichkeit aller relevanten Maschinenteile Reinigung und Wartung der Maschine weiter zu erleichtern und so die Hygiene im Betrieb zu optimieren. Das Kreismesser verfügt über eine von REGO HERLITZIUS mitentwickelte antibakterielle Teflon-Antihaft-Beschichtung. Messerwechsel sind problemlos durchführbar, da das Kreismesser ebenfalls einfach zugänglich ist. Zur optimalen Sicherheit im Betrieb sind alle Hauben mechanisch und elektrisch gesichert. Bei Produktmangel sorgt eine integrierte Lichtschranke dafür, dass die Maschine automatisch abschaltet.

Mit der ROTEC 2000 besteht die Möglichkeit, bis zu sechs Bahnen gleichzeitig und kontinuierlich zu schneiden. Das ist im Übrigen auch ideal, um Brotchips oder Cantuccini in dünne Scheiben von 1,5 mm zu schneiden. Auf diese Weise trägt REGO HERLITZIUS dem Trend der erhöhten Nachfrage im Brotchipsbereich Rechnung und gibt den Betrieben eine hierfür geeignete und leistungsstarke Maschine an die Hand. Bei einer Leistung von 300 U/min ergibt sich eine Ausbringung von 1.800 Brotchipsscheiben pro Minute – eine beachtliche Anzahl.

Die innovative Modulbauweise erlaubt dem Anwender eine Standardmaschine, so auch die ROTEC 2000, mit vor- oder nachgeschalteten Modulen wie einem Brotmagazin im Einlauf, mehrbahnigen Auslaufbändern oder anschließenden Vibrationstischen im Maschinenauslauf, auf denen die Scheiben vereinzelt werden, zu kombinieren. Durch diese Modulbauweise verfügt die Maschine über eine breite Palette von Anwendungsmöglichkeiten mit zahlreichen Funktionsweisen entsprechend der jeweiligen Anforderungen des Anwenders.

Wie das Vorgängermodell ist auch die neue Version der ROTEC 2000 für industrielle Anwender und Großbäckereien zur ergonomischen und komfortablen Bedienung mit einem 5,7" Color Touchscreen Display sowie einer drahtlosen Funkfernbedienung ausgestattet.

Der Spezialist für Bäckereimaschinen **REGO HERLITZIUS** steht mit seiner über 100 jährigen Erfahrung für moderne Produkte, die Funktion und Design miteinander verbinden. Das Sortiment des namhaften Herstellers reicht von Schlag- und Rührmaschinen über Knetmaschinen bis hin zu hochwertigen Schneidemaschinen und Strangbrotformanlagen. Tradition und Fortschritt hat bei der REGO HERLITZIUS großen Stellenwert. Der Qualitätsanspruch an die Produkte ist sehr hoch, was durch die Langlebigkeit der sich im Einsatz befindlichen Maschinen unter Beweis gestellt wird.

Neben der erfolgreichen Produkt-Vermarktung im deutschen Markt haben intensive Export-Aktivitäten dafür gesorgt, dass die Marke in Asien heute ebenso bekannt ist wie in Nordamerika oder in Europa.

Bildmaterial: Kreismessermaschine ROTEC 2000 von REGO HERLITZIUS

---

Ansprechpartner:

Uwe Paaß  
REGO HERLITZIUS GMBH  
Tel.: 0202 / 269200-10  
E-Mail: [mail@rego-herlitzius.com](mailto:mail@rego-herlitzius.com)  
[www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)

Keywords: Rego Herlitzius, Brotschneider, Brotschneidemaschine, Rotec, Rotec 2000, Kreismessermaschine, Bäckereimaschine, Großbäckereien