



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® PM 140 & 200

Planeten-, Rühr- und Knetmaschinen



REGO HERLITZIUS

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

REGO® PM 140 & 200



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



Leichter, besser und schneller arbeiten mit REGO® PM Maschinen:

- Serienmäßig mit Speichercomputer (37 Programme à 20 Schritte)
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Große elektr. Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Maschine auch ohne Schutzabdeckung lieferbar

Umfangreiche Serienausstattung:

- 1 Kessel
- 1 Schlag- oder Rührbesen
- 1 Flachrührer
- 1 Knetspirale
- 1 Kesselwagen
- Zubehörset
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl (Rostfrei)

18 Monate Garantie und Lieferung frei Haus!

Maschinendaten

Planeten, Rühr- und Knetmaschinen:

Maschinentyp	PM 140	PM 200
Netzspannung [Volt]	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Antriebsmotor [kW/min ⁻¹]	7,5 / 720	7,5 / 720
Absicherung [A]	16	16
Frequenzumrichter [kW/V]	11 / 400	11 / 400
Arbeitsdrehzahl [min ⁻¹]	50 - 350	50 - 350
Geräuschpegel [dB (A)]	62	62
Kesselgröße [Liter]	140	200 / 140
Höhe A [mm]	1980	1980
Breite B [mm]	950	950
Tiefe C [mm]	1440	1440
Teig [Liter]	3,0 - 28	4,0 - 40
Masse [kg]	5,0 - 115	8,0 - 160
Creme [kg]	5,0 - 70	8,0 - 96
Nettogewicht [ca. kg]	860	880

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

