

**REGO® HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People

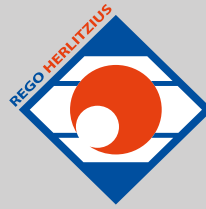
# Vertec 30, DG 45 & BS 45

*Halbautomatisierte Anwendung*



**REGO HERLITZIUS**  
Für hohe Qualität  
und rationelles Arbeiten.

# Vertec 30, DG 45 & BS 45



**REGO® HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People



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

## Vertec 30

- Kontinuierliche Taktung (30 Brote/min.)
- Nutzlänge bis 350 mm Brotlänge
- Universell einsetzbar
- Beutelstraffer vor Clipsung
- Vakuumsystem zur Absaugung der Luft aus dem Beutel
- Drahtclipverschluss
- MHD Printer
- Einstellbare Brotführung

## DG 45

- Zuführung über 2 Spezialaufbänder
- Oberband höhenverstellbar mit Federausgleich
- Automatischer Bandvorschub mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit
- Stundenleistung 300-1200 Brote
- Schnittstärken 9 /10/11/12/13 mm erhältlich
- Zusatzeinrichtungen: Beutelaufblasgerät, Angetriebenes Ablaufband
- Beölung möglich

## BS 45

- Für semiautomatische Anwendung
- Kapazität bis 2000 Brote/Std.
- Frequenzgesteuerte Bandgeschwindigkeit
- Nutzlänge bis 370 mm
- Gehärtete Bandführung mit Bandbeölung
- Kompakte Bauweise
- Einfache Handhabung

**18 Monate Garantie und  
Lieferung frei Haus!**

## Maschinendaten

### Halbautomatisierte Anwendung

Maschinentyp	Vertec 30	DG 45	BS 45
Netzspannung [Volt/Hz]	400/50	400/50	400/50
Druckluft [bar]	4	6	6
Produktmaße [L x B x H in mm]	140 - 350 80 - 260 70 - 150	140 - 370 80 - 200 70 - 170	140 - 370 80 - 200 70 - 170
Taktleistung	1800/Std	2200/Std	2200/Std
Maschinenmaße [L x B x H in mm]	2750 x 700 x 900	3100 x 800 x 2200	700 x 2000 x 1300
Netto Gewicht [kg]	550	720	250
Geräuschpegel [dB (A)]	ca. 67	ca. 65	ca. 62
Antriebsmotor [kW/min <sup>-1</sup> ]	1,5	2,5	1,1

**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](http://www.rego-herlitzius.com)

