

PRESSEMITTEILUNG

## Neue Ausstattungsdetails bei den Cremekochern von REGO HERLITZIUS

Nützliche Funktionen für Bäcker, Konditoren und Pâtisseries

Wuppertal, August 2017 – Praxisorientierung und Anwenderfreundlichkeit sind zwei der Kriterien, die bei der Entwicklung und Ausstattung der Maschinen von REGO HERLITZIUS hohe Priorität haben. Zu diesem Zweck befindet sich der Bäckereimaschinenspezialist im stetigen Dialog mit seinen Kunden. Dem hohen Anspruch an die genannten Kriterien folgend hat REGO HERLITZIUS die bewährten Eigenschaften der automatischen Cremekocher der CK-Serie noch einmal um bedienungsfreundliche und praxisnahe Funktionen ergänzt.

### Neuerungen bei den Maschinen der CK-Serie

In der aktuellen Version verfügen die Geräte, die mit Kesselgrößen von 30 bis 300 Liter (30, 60, 80, 120, 200, 250 und 300 l) erhältlich sind, nun statt der bisherigen Hebelmechanik über ein Handrad zur Entleerung der Kessel. Diese Innovation orientiert sich noch stärker an den Erfordernissen des täglichen Betriebes, da über das Handrad eine besser kontrollierte, langsame und stufenlose Entleerung der Kessel möglich wird.

Ebenfalls neu ist die optionale Ausstattung der Kessel mit einem Ablaufhahn. Über diesen Hahn können die Massen problemlos und komfortabel abgelassen werden und auch die Reinigung der Kessel wird noch einmal deutlich erleichtert. Letzteres ist unter Hygieneaspekten eine ebenso wichtige wie zeitsparende Funktion.

Zudem wurden die mittelgroßen Modelle CK 60 und CK 80 mit einer erhöhten Antriebsleistung ausgestattet.

„Bei diesen neuen Ausstattungsmerkmalen unserer Cremekocher haben wir uns an den konkreten Anforderungen des Handwerks aus der täglichen Arbeitspraxis orientiert und die Maschinen der im Markt bewährten und beliebten CK-Serie noch anwenderfreundlicher gestaltet“, sagt Uwe Paaß, Geschäftsführer der REGO HERLITZIUS.

Beibehalten wurde ein im Markt bislang einzigartiges Ausstattungsdetail, das eine erhebliche Erleichterung der Arbeitsabläufe mit sich bringt und zu der es viel positives Feedback der Anwender gibt. Hierbei handelt es sich um die Deckel zum Abrösten von Brandmassen, die über eine große Öffnung verfügen, durch die bei laufendem Betrieb der Maschine bequem und exakt dosiert Mehl zugegeben werden kann.

### Basisinformationen zu den Cremekochern

Die automatischen Cremekocher der CK-Serie von REGO HERLITZIUS eignen sich hervorragend zur rationellen Zubereitung von Pudding, Kokos-Makronen, Mohn, Gries, Fruchtfüllungen und vielem mehr. Die Arbeitsvorgänge werden durch den Einsatz der CK-Maschinen signifikant verkürzt – das Ergebnis für den Bäcker ist eine deutliche Erhöhung der Wirtschaftlichkeit bei gleich bleibend hoher Qualität.

Das Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen wird mit den Cremekochern von Rego Herlitzius zum Kinderspiel. Dank präziser Temperatursteuerung durch ein Thermostat und einem Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet. Die Zubereitung ist besonders wirtschaftlich, da keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen entstehen.

Die Cremekocher verfügen über eine Elektronik sowie eine digitale Zeitschaltuhr, die eine optimale Kontrolle über den laufenden Prozess ermöglicht.

Die moderne Thermo-Öl-Heizung der Rego Herlitzius-Cremekocher bietet erhebliche Vorteile gegenüber der klassischen Erhitzung über Wasser. So können höhere Temperaturen deutlich effizienter und energiesparender gehalten und alle Kochvorgänge abgeschlossen werden.

Der Konditor, Bäcker oder Pâtissier kann mit den Cremekochern sämtliche Produkte verarbeiten die bis 130°C erhitzt und danach entsprechend abgekühlt werden müssen. Durchgängig hohe Qualität bei der Temperierung von Cremes, Konfitüren oder Schokoladen ist garantiert.

Alle Cremekocher von REGO HERLITZIUS sind komplett in Edelstahl gefertigt und optional mit Rädern erhältlich, was einen flexiblen Einsatz innerhalb der Betriebsstätten vereinfacht.

Der zuverlässige Service von Rego Herlitzius sichert den langfristigen Betrieb der Maschinen und minimiert Ausfallzeiten. 18 Monate Garantie und Lieferung frei Haus runden das Angebot ab.

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 Strangbrofformanlagen. 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: Cremekocher 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, Cremekocher, CK-Serie, Uwe Paaß, Bäcker, Konditoren, Pâtissiers, Bäckereimaschinen, Konditoreimaschinen, Cremes, Massen, Brandmassen**