

Optimaler Wirkungsgrad

DIE REGO HERLITZIUS GMBH, HAAN, HAT DIE PLANETENRÜHRMASCHINEN-SERIE ÜBERARBEITET, DAMIT NEUSTE HYGIENEANFORDERUNGEN UND GUTE VERMISCHUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND.

++ Bild 1

Neu ist die Schutzabdeckung mit Nachfüllfenster

++ Bild 2

Die Aufnahmewellen für die Werkzeuge aus Edelstahl mit Schnellwechselsystem



+ Neue Details wie eine einteilige Schutzabdeckung mit Nachfüllfenster über dem Kessel sorgen bei der PM-Serie der Rego Herlitzius GmbH für mehr Hygiene. Wie Andreas Themann, Geschäftsführer des Bäckerei- und Konditoreimaschinenherstellers erklärt, wurden die Planetenrührmaschinen unter dem Gesichtspunkt Hygienic Design überarbeitet. Alle Abdeckungen sind leicht wechselbar und das Folienpanel unterstreicht den Anspruch an neueste Hygieneanforderungen und der DIN EN 454. Der Knet- und Mischprozess für die Rezepturen wurde unter Laborbedingungen optimiert und die Formen und Kurven- bzw. Radienübergänge der Knetarme sind so gestaltet, dass eine optimale Teigvermischung gewährleistet ist, teilt das Unternehmen mit. Die Planet-Getriebe wurden unter Laborbedingungen auf Verschleiß- und Geräusentwicklung untersucht und weiter verbessert. Mit optimierten Fertigungsprozessen und Materialpaarungen entwickelte das Unternehmen ein wartungsarmes und standfestes Planetengetriebe. Dieses sorgt auch bei hohen Laufgeschwindigkeiten

für eine entsprechende Laufruhe. Durch eine lastabhängige frequenzgeregelte Steuerung wurde der Abtrieb vom Motor zum Planetengetriebe verbessert. Integrierte Schwingelemente absorbieren und reduzieren Schwingungen, die in das Gestell übertragen werden. Der High-Efficiency-Antrieb der PM-Serie ist auf die neue IE-2-Klasse abgestimmt und sorgt für einen optimalen Wirkungsgrad. Die Aufnahmewellen für die Werkzeuge sind vollständig aus Edelstahl mit Schnellwechselsystem gefertigt. Die Vorzentrierungen für die Kessel stellen sicher, dass ein schneller Wechsel der Kessel und eine genaue Orientierung für die Kesselaufnahme möglich sind. Die Rühr- und Schlagbesen sind in ihrer Form so gestaltet, dass sich beim Mischen eine stabile Masse ergibt, die nicht so schnell kollabiert und an Volumen verliert, teilt das Unternehmen mit. Hervorzuheben ist die BG-Konformität nach Prüf- und Zertifizierungsordnung der Prüf- und Zertifizierungsstellen 902 mit GS-Prüfbescheinigung, die auf Grundlage der GS-NG 2 für Nahrungsmittelmaschinen für die REGO HERLITZIUS PM-Serie erteilt wurde. +++



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.