



REGO HERLITZIUS



Zum Jahresstart: Limitierte Stückzahl zum Sonderpreis – PM 60 von REGO Herlitzius!

Die REGO® PM 60 mit 60-Liter-Kessel sorgt für präzise und hygienische Teigverarbeitung. Optimierte Knetarme sorgen für exzellente Teigvermischung. Ein Speichercomputer mit 37 Programmen à 20 Arbeitsschritten, stufenlose Drehzahlregelung und ein automatisches Anlaufprogramm garantieren höchste Qualität.

Überzeugende Eigenschaften:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Serienmäßig mit Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritte
- Elektrische Kesselhöhenverstellung, dadurch Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige so wie elektrische Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine
- Automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich
- Hohe Sicherheit dank 2-Hand-Bedienung
- Schutzabdeckung in schlagfestem Plexiglas
- Geringes Gewicht und kompakte Maße
- LED zur Kesselausleuchtung
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- GS geprüfte Sicherheit

Mit Serienausstattung:

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



Für starke
12.025,-€*

*Nur die ersten 25 Maschinen profitieren von diesem exklusiven Angebot. Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt. für die PM 60 inklusive Werkzeuge.