

SÉRIE ROTEC

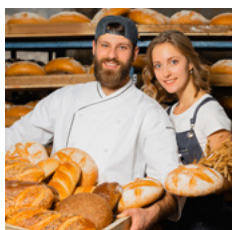
Trancheuses à pain REGO HERLITZIUS
puissantes, sûres et silencieuses



Équipement à lames circu-
laires fiable avec un niveau
de sécurité exemplaire.
Au service de la qualité
et de la rigueur.



ÉQUIPEMENTS DE
BOULANGERIE



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

TRAVAILLER MIEUX, PLUS FACILEMENT, ET PLUS VITE AVEC LES TRANCHEUSES À PAIN ROTEC:

Avec la série ROTEC de REGO HERLITZIUS, même les pains fraîchement sortis du four peuvent être facilement et immédiatement coupés à la perfection, sans huile, ou avec de l'huile en option.

Le dosage de la quantité d'huile de la lubrification intégrée des lames est réglable entre 0 et 100%.

Grâce à diverses fonctions supplémentaires, telles que la découpe en deux ou en demi-pain ainsi que la sélection du nombre de tranches de pain à couper,

la ROTEC est en mesure de satisfaire toutes les exigences. La sélection de l'épaisseur de la tranche entre 3 et 25 mm permet en outre de répondre à toutes les demandes.

Un standard de sécurité très élevé est obligatoire et est assuré par un verrouillage mécanique du capot ainsi qu'un contrôle de la position des lames via un capteur d'angle. Cette technique permet d'assurer un timing optimal entre les fonctions de démarrage, d'arrêt et de freinage.

Les exigences élevées en matière d'hygiène sont satisfaites, par exemple, grâce au nettoyage simple et rapide des tiroirs à miettes dans le compartiment de coupe et sous la position des lames.

La gamme de produits de la série ROTEC comprend également une variante SB pour le libre-service. Cette trancheuse est idéale pour les systèmes de boutiques, les discounters ou les boulangeries à succursales où le client coupe lui-même le pain.



**VERROUILLAGE
SÛR DU CAPOT**



MANIPULATION CONFORTABLE



NETTOYAGE FACILE



DES CARACTÉRISTIQUES CONVAINCANTES:

- Coupe particulièrement délicate et à la sortie du four grâce à une lame circulaire de très haute qualité
- Coupe tous les types de pain avec une épaisseur de tranche comprise entre 3 mm et 25 mm et une longueur de pain jusqu'à 500 mm (au choix avec ou sans lubrification de la lame)
- Les tranches de pain se séparent très facilement grâce à la lubrification réglable des lames
- Démarrage et freinage de l'entraînement des lames optimaux grâce à un convertisseur de fréquence
- Positionnement précis des lames grâce au moteur d'entraînement avec capteur d'angle
- Standard de sécurité élevé grâce au verrouillage entièrement automatique du capot pendant la coupe
- Endommagement minimal de la croûte
- Panneau de commande facile à manipuler avec présélection de l'épaisseur des tranches
- Affichage en texte clair
- Compartiment à couteaux rabattable, permettant un nettoyage rapide et facile
- Revêtement en fluoropolymère anti-adhésif et anti-bactérien des lames circulaires pour une coupe précise, sans adhérence
- Particulièrement silencieuse
- Sécurité certifiée GS

ROTEC 350



ROTEC 400



ROTEC 500



ROTEC 526



ROTEC SB



CARACTÉRISTIQUES DES TRANCHEUSES À PAIN:

Type d'équipement	ROTEC 350	ROTEC 400	ROTEC 500	ROTEC 526	ROTEC SB
Tension secteur [Volt]	230 / monophasé	230 / monophasé	230 / monophasé	230 / monophasé	230 / monophasé
Puissance de raccordement [kW]	1	1	1	1	1
Fusible [A]	16	16	16	16	16
Largeur de passage [mm]	230	230	230	265	230
Hauteur de passage [mm]	140	140	140	150	140
Profondeur [mm]	350	400	500	500	350
Épaisseur de coupe [mm]	3-25	3-25	3-25	3-25	3-25
Nombre de tranches max. [par min.]	145	145	145	145	145
Niveau sonore [dB (A)]	67 ± 3	67 ± 3	67 ± 3	67 ± 3	67 ± 3
Hauteur A [mm]	1090	1090	1090	1105	1090
Largeur B [mm]	827	927	1127	1127	827
Profondeur C [mm]	705	705	705	735	705
Poids net [env. kg]	227	237	250	260	243

NE PLUS JAMAIS ACHETER DE LAMES NEUVES!

Le service exclusif de remplacement des lames pour les trancheuses à pain ROTEC:

- Unique dans le secteur: Vous n'aurez plus jamais à acheter une lame neuve.
- À l'achat de l'équipement, une deuxième lame est jointe dans une caisse d'expédition de lames stable.
- Lors du remplacement de la lame, la lame se trouvant dans l'équipement est remplacée par la deuxième lame fournie.
- La lame usée est récupérée par un coursier et nous est renvoyée avec la caisse d'expédition.
- Une lame circulaire affûtée et dotée d'un nouveau revêtement vous sera immédiatement renvoyée.
- Vous n'aurez donc plus jamais à acheter une lame neuve.



REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com



INDUSTRADE
17 rue Alfred Kastler - 67300 Schiltigheim
Tél. 03 90 20 07 07
info@industrade.fr - industrade.fr