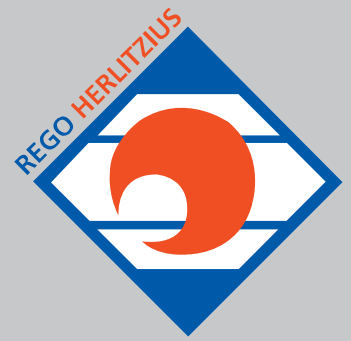


德国顶级手感搅拌机

创造出不同凡响的甜点



PRECISION ANY TIME OF DAY



Affordable alternative:
our factory refurbished
machines





模拟手感搅拌机

优质搅拌器 提高时间上的效率
强化乳化均质的层次

就甜点而言，搅拌机扮演着最重要且最灵魂的技术，可以短时间内将许多不同的材料完成搅拌，带来乳化均质的最大功效。

德国REGO公司是搅拌器模拟手感摆动的开创者，藉由长期研究观察师傅打发蛋糕及混合的各种动作手法，投入许多心力去研发研究开发，终于成功的推出能够模拟手感的最人性化搅拌机。

德国REGO搅拌机在生产线上可以提高制造速度及良品率，并且丰富商品的种类，也是提高品质的好帮手，在安全卫生方面也可以符合您的要求。



REGO HERLITZIUS
Mixing Machines lineup



SM 10

SM 30

SM 40

SM 60



SM 10

- *液晶电脑显示器
- *整体不锈钢可防异物混入更安全
- *搅拌声音很安静

SM 30 / SM 40

- *液晶电脑显示器
- *整体不锈钢可防异物混入更安全
- *搅拌声音很安静
- *机型采用脚架模式方便清洁

SM 60

- *60L的大容量制作出模拟手感才能达到的细致面糊与快速乳化
- *可用面板精确设定起泡/混和的切换搅拌角度、速度、时间等数值

机器型号	SM 10	SM 20 L	SM 30/40	SM 60
电力	0.9 KW	1.7 KW	3.2 KW	3.5 KW
电压	单相230V	三相400V	三相230V	三相230V
搅拌缸尺寸 (L)	7 ~ 16	16 ~ 20	10 ~ 50	60
旋转次数 (每分钟)	50 ~ 650	50 ~ 650	50 ~ 650	50 ~ 650
本体重量 (kg)	70	200	280	605
高度 (mm)	820	1519	1639	1771
宽度 (mm)	455	599	655	806
深度 (mm)	580	788	788	1003
面糊搅拌量 (L) ※1	0.2 ~ 3	0.5 ~ 5	0.25 ~ 11	0.5 ~ 10
重奶油类搅拌量(kg) ※2	0.2 ~ 13	1 ~ 16	0.25 ~ 40	1 ~ 40
轻奶油类搅拌量 (kg) ※3	0.2 ~ 8	1 ~ 10	0.25 ~ 25	1 ~ 25

※1：饼干、派类面糊、起司蛋糕、杏仁膏等 (派类面糊需另外选购配件)

※2：泡芙面糊、玛德莲、费南雪、果仁酱等

※3：鲜奶油、海绵蛋糕、饼干、年轮蛋糕面糊等。(最大搅拌量是以搅拌鲜奶油比重为基准)



REGO HERLITZIUS REGO和一般搅拌器比较

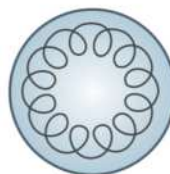


REGO 手感搅拌器

REGO最特殊的搅拌方式是回转型的打发，可以卷入更多空气。



从上方看到的动作



一般搅拌器

一般的搅拌器是一边自转扩大成公转，把面糊往外推移。

搅拌器是自转+公转



从侧面看到的动作



离心

让面糊向内卷入，增加更多的接触面有益乳化。

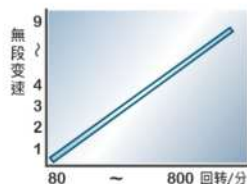


接触面

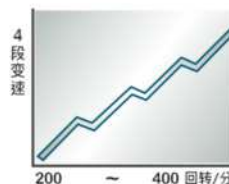


使面糊向外推移，造成接触面减少乳化力不均。

瞬间加速能力强



速度



必须分段加速

模拟手感摆动的搅拌机 REGO Mixing Machine's Works



Beating打发

在蛋糕面糊内可以打入许多空气
在蛋白霜及鲜奶油上可以快速打发出绵密均一的气泡加强其乳化均质能力

打发器



Stirring混合

油脂在经过混合后，可以搅拌的如软膏状般滑顺柔软，及快速到达乳化均质的效果。

※适合烧果子系列商品，重奶油蛋糕、马德蕾、费南雪等

混合器



※另外可加买的备件: 1.面团搅拌器 2.材料粉碎器 3.过滤器



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® 工具 SM

原装工具优化产品加工



REGO HERLITZIUS

高效生产的工具

打发器



搅拌器



混合器



结合器



三线器



平拌器



捏合钩



螺旋钩



燃气加热器



电加热器



坚果磨碎器



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



<使用范例>

德国REGO手感搅拌机

顶级特点

1 提升工作效率



- 调整按钮数字，即可改变面糊中的空气含量
- 面对不同的材料，都能短时间内达成乳化
- 可以配合少量的搅拌，即使是一颗鸡蛋都能打发
- 一次可以做出（不打入空气）大量的甘纳许巧克力酱
- 搅拌速度角度是可以无段式的调整
- 可以用任何尺寸的不锈钢盆，代替搅拌缸
- 机器搅拌声音非常小，不影响作业环境

2 提升生产效率



- 搅拌缸内上下层蛋糕面糊没有差别，提高商品的良品率
- 烘焙经验少的人，也不会因搅拌过度而失败

3 提升商品品质



- 提升蛋糕膨胀的高度，减少低塌形状的形成
- 海绵蛋糕咬感极佳，入口即溶化
- 可以打出非常细密的气泡，不容易消泡的蛋白霜
- 超越一般搅拌机乳化的界限，在重奶油蛋糕，杏仁膏海绵蛋糕底，可以明显感觉到，蛋糕海绵的湿润度

4 提升商业利润



- 和一般搅拌机相比较，一样的配方打发REGO会提高商品的生产量，降低成本(特别在蛋白霜、蛋糕卷、年轮蛋糕上)
- 提升公司招牌商品的稳定性及优化商品的品质
- 协助新商品 开发的范围，产生更多更好的利润



REGO HERLITZIUS GMBH



REGO公司创立于1904年，百年来一直在糕点业界扮演着核心角色，究其原因，是因为REGO公司清楚掌握了市场所追求的理想机器。REGO的产品内使用了可堪长期使用，耐用且坚固的机械与电子零件，即使机器使用数年，更换过内部零件，机器的运作仍完美无瑕。这就是REGO公司所坚持的标准。