

# ROTEC-SERIE

Leistungsstarke, sichere und geräuscharme  
REGO HERLITZIUS Brotschneidemaschinen



Zuverlässige Kreismesser-  
maschine mit vorbildlichem  
Sicherheitsstandard.  
Für hohe Qualität und  
rationelles Arbeiten.



BÄCKEREI  
MASCHINEN



**REGO® HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People

# LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT ROTEC BROTSCHNEIDEMASCHINEN:

Mit der ROTEC-Serie von REGO HERLITZIUS können auch ofenfrische Brote problemlos sofort perfekt geschnitten werden – und dies ohne oder optional auch mit Öl.

Die Ölmenge der integrierten Messerbeölung ist in der Dosierung einstellbar zwischen 0 und 100 Prozent.

Mit diversen Zusatzfunktionen, wie dem Halbieren oder Aufschneiden nur eines halben Brotes sowie eine Auswahl der zu schneidenden Brotscheibenzahl, kann die ROTEC jedem

Anspruch gerecht werden. Die Auswahl der Scheibendicke zwischen 3 und 25 mm lässt darüber hinaus keine Wünsche offen.

Ein sehr hoher Sicherheitsstandard ist obligatorisch und wird über eine mechanische Hauben-Verriegelung sowie eine kontrollierte Messerposition via Winkelsensor realisiert. Diese Technik ermöglicht ein optimales Timing zwischen den Start-, Stop- und Bremsfunktionen.

Der hohe Anspruch an Hygiene wird bspw. durch einfaches und schnelles Reinigen von Krümelschubladen im Schneidraum sowie unterhalb der Messerposition unterstrichen.

Das Produktprogramm der ROTEC-Serie umfasst auch eine Variante SB für die Selbstbedienung. Die Schneidemaschine ist ideal für Shop-Systeme, Discounter oder Filialbäckereien, in denen der Kunde das Brot selber schneidet.



**SICHERE  
HAUBEN-VERRIEGELUNG**



**KOMFORTABLE HANDHABUNG**



**EINFACHE REINIGUNG**



## ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Besonders schonender und ofenfrischer Schnitt durch qualitativ sehr hochwertiges Kreismesser
- Schneidet alle Brotsorten mit Scheibendicke zwischen 3 mm und 25 mm und Brotlänge bis 500 mm (wahlweise mit oder ohne Messerbeölung)
- Brotscheiben sehr gut trennbar durch individuell einstellbare Messerbeölung
- Besseres Anlauf- und Bremsverhalten des Messer-antriebs durch Frequenzumrichter
- Exakte Messerpositionierung durch Antriebsmotor mit Winkelsensor
- Hoher Sicherheitsstandard durch vollautomatische Hauben-Verriegelung während des Schneidvorgangs
- Minimale Krustenbeschädigung
- Einfach zu handhabendes Bedienfeld mit Scheibenstärkenvorwahl
- Klartext-Anzeige
- Messerraum aufklappbar, dadurch einfache und schnelle Reinigung
- Antibakterielle Antihaft-Fluorpolymerbeschichtung des Kreismessers zum exakten, klebefreien Schnitt
- Besonders geräuscharm
- GS geprüfte Sicherheit

**ROTEC 350**



**ROTEC 400**



**ROTEC 500**



**ROTEC 526**



**ROTEC SB**



## MASCHINENDATEN BROTSCHEIDEMASCHINEN:

Maschinentyp	ROTEC 350	ROTEC 400	ROTEC 500	ROTEC 526	ROTEC SB
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig				
Anschlussleistung [kW]	1	1	1	1	1
Absicherung [A]	16	16	16	16	16
Durchgangsbreite [mm]	230	230	230	265	230
Durchgangshöhe [mm]	140	140	140	150	140
Einlegetiefe [mm]	350	400	500	500	350
Schnittstärke [mm]	3-25	3-25	3-25	3-25	3-25
Max. Scheibenzahl [pro min.]	145	145	145	145	145
Geräuschpegel [dB (A)]	62	62	62	62	62
Höhe A [mm]	1090	1090	1090	1105	1090
Breite B [mm]	827	927	1127	1127	827
Tiefe C [mm]	705	705	705	735	705
Nettogewicht [ca. kg]	210	230	250	260	245

## NIE WIEDER NEUE MESSER KAUFEN!

Der exklusive Messertauschservice für die ROTEC-Brot Schneidemaschinen:

- Einmalig in der Branche: Sie müssen nie wieder ein neues Messer kaufen.
- Ein zweites Messer liegt beim Maschinenkauf direkt in einer stabilen Messerversandkiste bei.
- Bei dem Messertausch wird das in der Maschine befindliche Messer durch das mitgelieferte Zweitmesser ersetzt.
- Das benutzte Messer wird von einem Kurierdienst abgeholt und mit der Versandkiste an uns zurück gesendet.
- Ein geschärftes und neu beschichtetes Kreismesser wird Ihnen umgehend wieder zugesandt.
- Dadurch muss nie wieder ein neues Messer gekauft werden.



**REGO HERLITZIUS GMBH**  
Bäckerei- und Konditorenmaschinen



[www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)

Hatzfelder Straße 115  
42281 Wuppertal

Tel.: 02 02 · 269 200 - 10

Fax: 02 02 · 269 200 - 11

[mail@rego-herlitzius.com](mailto:mail@rego-herlitzius.com)