



MIXING MACHINE





REGO ミキサー

4つの向上力

1 工作效率提升

- 一個按鈕就可以改變含空氣的份量
- 各種不同素材的材料，短時間內均質乳化
- 一個雞蛋也可以打發，少量的準備工作也能應付
- 一次可以做出大量的甘納許
- 速度、攪拌器角度可以任意調整
- 可以使用所持的鍋子作為攪拌鋼
- 機器操作聲音安靜，改善工作環境

2 生產效率提升

- 攪拌缸的上下麵糊沒有差異，可以提高麵糊的成品率
- 經驗少的師傅也不會因為攪拌過度而失敗

3 商品品質提升

- 可以做出漂亮浮起來下沉較少的海綿組織
- 可以做出具有口感，入口即化的海綿蛋糕體
- 可以做出氣泡細膩，入口即化的蛋白霜
- 超越一般攪拌機能做出的範圍，奶油蛋糕、海綿蛋糕體也能輕鬆做
- 乳化程度非常優秀提高濕潤口感

4 利潤提升

- 與一般攪拌機比較，以同樣配方攪拌麵糊，能提高成品率，降低成本
(例如：蛋白霜、手捲蛋糕、年輪)
- 提升商品得品質可以確立品牌形象
- 可以開拓新產品開發，創造更多利潤。



烘培製作，除了技術之外

機器的好壞 是影響品質的最大關鍵

仕込みを変える
菓子が変わる

追求最高品質的攪拌機

短時間內將不同性質的食材完美混合、均質化且能完全乳化

REGO攪拌機最特殊的部分

在於攪拌器的旋轉方式，因模仿人工的手打方式，
所以形成的氣泡和一般的機器不同，創造出高品質的乳化能力。

快速應付不同的配方，比以前更有效率、安全、衛生、
讓企業形象推向劃時代的夢想，亦是師傅創作時的最佳夥伴。

あなたの手と同じ作業をするミキサー “REGO”

Beating

ビーティング (打發)

將空氣大量打入麵糊中，
特別適用在蛋白霜、鮮奶油打發。
可迅速得到均質的乳化
及細緻綿密的蛋白氣泡。

(適合蛋白霜、杏仁膏、海綿蛋糕、
戚風蛋糕、達克華滋等麵糊使用。)



混和器
ビーティングウィスク

Stirring

ステアリング (混和)

油脂完全混和後，乳化出滑順
且光澤滑順的麵糊。提升食材魅力。

(磅蛋糕、瑪德蓮、費南雪、
燒菓等全面麵糊使用。)



打發器
ステアリングウィスク

另外可加購配件：麵團攪拌器、材料粉碎器、過濾器

この他、ニーディング (生地捏ね)、グレイティング (粉碎)、ストレイニング (フルーツ裏ごし) 用のアタッチメントもご用意しております。

>> REGO Mixing Machines line up

SM30/SM40 (SM30SS/SM40SS)

手動操作智慧顯示。一目瞭然

- 數位化液晶表示 (無段變速)，設定自動打發紀錄
- 手動調整變換速度，操作容易。
- 付腳架模型，機下方便清潔，不易藏垢
- 外裝不鏽鋼，更具安全性 (防止異物混入)
- 運轉時低噪音。
- 可以應對各種尺寸攪拌鍋



SM30烤漆模 / SM30 ペイントモデル
※ 也有不鏽鋼版 / ステンレスタイプもあります



SM40不鏽鋼板 / SM40 ステンレスタイプ
※ 也有不鏽鋼版 / ペイントタイプもあります

	SM30 / SM30SS	SM40 / SM40SS
電力	3.0kw	3.0kw
電源	3 相 230V	3 相 230V
攪拌機尺寸 (ℓ)	10 - 50	10 - 50
回轉數 (每分)	50 - 650	50 - 650
淨重 (kg)	280	280
高度×長度×寬度 (mm)	1630 × 660 × 790	1630 × 660 × 790
※1 麵糊製作量 (最小) (ℓ)	0.25	0.25
麵糊製作量 (最大) (ℓ)	11	11
※2 膏狀類製作量 (最小) (kg)	0.25	0.25
膏狀類製作量 (最大) (kg)	40	40
※3 鮮奶油類製作量 (最小) (kg)	0.25	0.25
鮮奶油類製作量 (最大) (kg)	25	25
標準附屬品	<ul style="list-style-type: none"> ・32L 銅盆 ・32L 用打發用攪拌棒 ・30L 用乳化攪拌棒 	<ul style="list-style-type: none"> ・40L 銅盆 ・40L 用打發用攪拌棒 ・40L 用乳化攪拌棒

#麵糊製作量:
餅乾、派皮、乳酪蛋糕、杏仁膏菓子等
(除乳酪蛋糕外、製作其他、建議另購
其他攪拌配件。)

#膏狀類製作量:
泡芙麵糊、瑪德蓮、費南雪、榛果醬等

#鮮奶油類製作量:
鮮奶油、鮮奶霜、海綿蛋糕體、戚風蛋
糕、年輪蛋糕糊等(最大的生產容量，
以鮮奶油為比重基準)

SM60 (SM60SS)

製作出均一、安定且不失高品質的麵糊。

- 實現60公升也能—從首部開始攪拌，製作出更細緻紋理；短時間均勻乳化
- 空氣打發/均勻乳化，一鍵開關；攪拌棒首部角度、速度、時間，皆可以智能儀表設定數值
- 37種類的製作可以預先程序設計，無論何時都可以記錄製成程序
- 每一個程序，又可以編入20道攪拌行程



SM60烤漆模/SM60 ペイントモデル

※ 也有不鏽鋼版/ステンレスタイプもあります

SM10/SM20

精美小巧型
高機能俱全

- 數位化液晶表示（無段變速），設定自動打發紀錄手動調整變換速度，操作容易。
- 外裝不鏽鋼，更具安全性（防止異物混入）
- 運轉時低噪音。



SM20烤漆模/SM20 ノーマル（ペイント）タイプ

※ 也有不鏽鋼版/ステンレスタイプもあります

	SM60 / SM60SS	SM10	SM20
電力	4.5kw	0.75kw	1.5kw
電源	3相 230V	单相 230V	单相 230V
攪拌機尺寸 (ℓ)	60	7 - 16	7 - 20
回轉數 (每分)	50-500	50 - 650	50 - 650
淨重 (kg)	350	70	140
高度×長度×寬度 (mm)	1920 × 660 × 960	810 × 530 × 550	1100 × 620 × 760
※ ¹ 麵糊製作量 (最小) (ℓ)	0.5	0.2	0.2
麵糊製作量 (最大) (ℓ)	8	3	4
※ ² 膏狀類製作量 (最小) (kg)	1	0.2	0.2
膏狀類製作量 (最大) (kg)	40	13	16
※ ³ 鮮奶油類製作量 (最小) (kg)	1	0.2	0.2
鮮奶油類製作量 (最大) (kg)	25	8	10

麵糊製作量：
餅乾、派皮、乳酪蛋糕、杏仁膏菓子等
(除乳酪蛋糕外、製作其他，建議另購
其他攪拌配件。)

膏狀類製作量：
泡沫麵糊、瑪德蓮、費南雪、榛果醬等

鮮奶油類製作量：
鮮奶油、鮮奶霜、海綿蛋糕體，戚風蛋
糕、年輪蛋糕糊等(最大的生產容量，
以鮮奶油為比重基準)

レゴ社製 首振りミキサー

プラネタリーミキサー

REGO 手感攪拌機

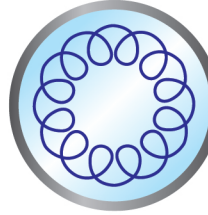
一般攪拌機

プラネタリーミキサーとの比較

從上方看的軌跡

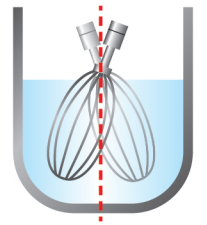


REGO最特殊的攪拌方式是迴轉型的打發，可以捲入更多空氣。

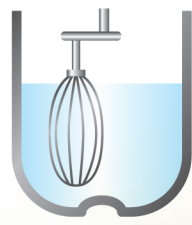


一般的攪拌器是一邊自轉擴大成公轉，把麵糊往外推移。

從側面看的動作

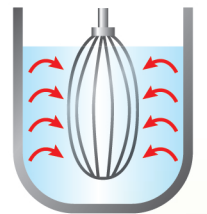


攪拌器是自轉加公轉

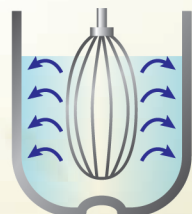
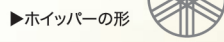


離心

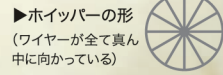
接觸面



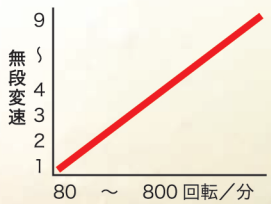
讓麵糊向內捲入
增加更多的接觸面
有益乳化



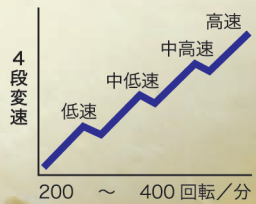
使麵糊向外推移
減少接觸面
造成乳化力不均



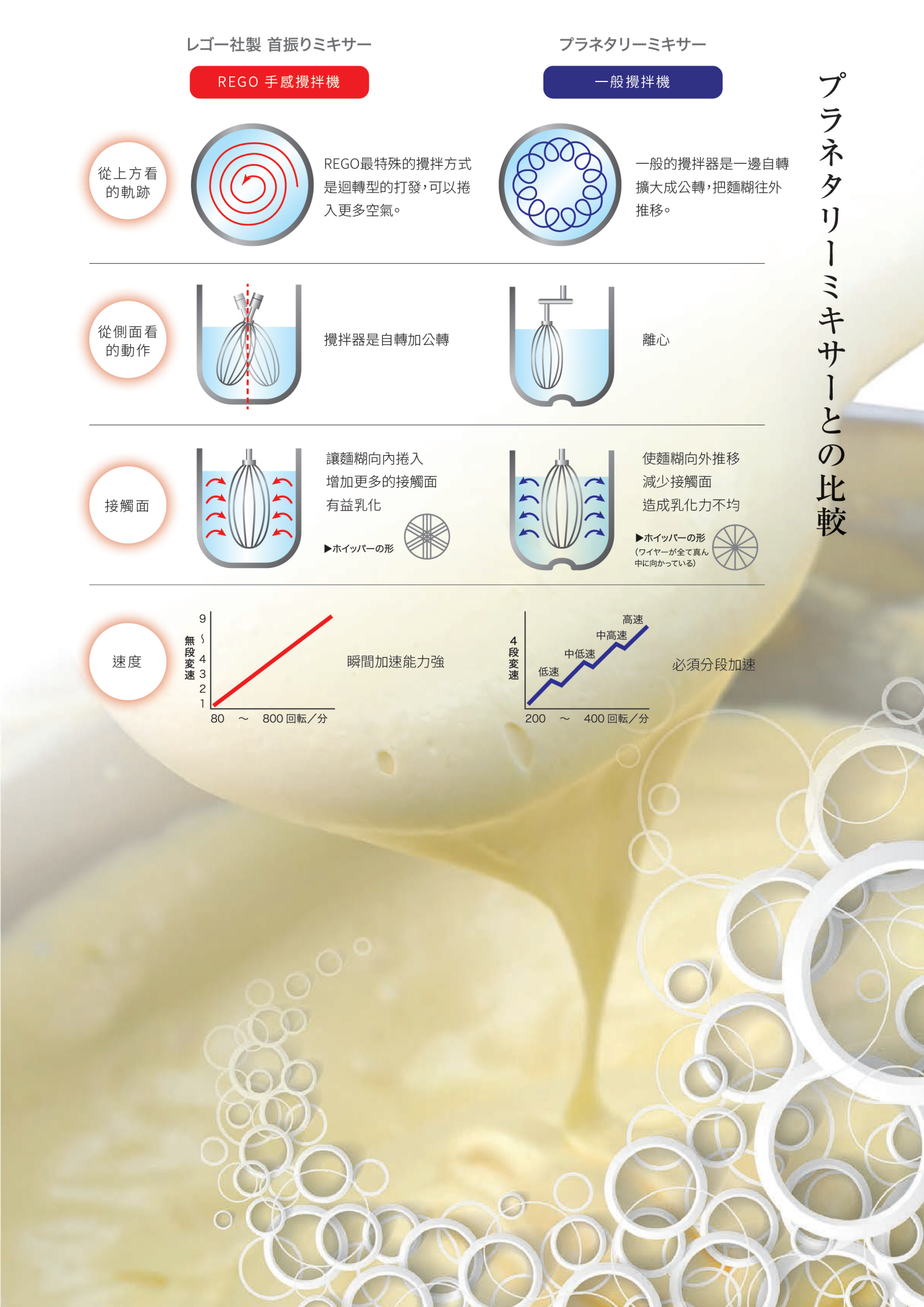
速度



瞬間加速能力強



必須分段加速



レゴ・ヘルリツィウス社



REGO HERLITZIUS G M B H 公司

REGO 公司自1904年創業以來，一直走在糕點業的前端，
這是由於REGO公司清楚烘培技術的需求。
歷久彌固的真金錘鍊，REGO公司的理想是製造
可以長時間耐用”堅固機器”“堅固的零件”，
使用過數年交換零件後機器還是能夠100%操作。



總輸入元

ルーツ貿易株式会社

〒272-0035 千葉県市川市新田4-13-8

Tel: 047-379-1505 Fax: 047-379-1506

<http://www.e-roots.co.jp>