

Spritzkuchenformgerät

Handantrieb - SFG -

Elektroantrieb - ESFG -



Mit verschiedenen Stempeln können Spritzkuchen, Donuts, Krapfen und Quarkbällchen geformt und direkt in das heiße Fettbad abgesetzt werden

*

Je Umdrehung werden ein Gebäckstück, bei Quarkbällchen zwei, erzeugt

*

Änderung des Gewichts von ca. 10 bis 80 g

*

Einfache und leichte Bedienung, Handhabung und Reinigung

*

Beide Geräte und Schwenkarm sind wartungsfrei

*

Geräte: Alu-Guss, Trichter: Kunststoff, Stempel: Edelstahl

weisse-backtech * Bäckereitechnik / Maschinenbau e. Kfm. *

Inh. Karsten Pohle Feinwerkmechanikermeister

Gabelsbergerstraße 10 * D - 01307 Dresden * Tel. +49 351 44 91 50* Fax +49 322 250 004 42

Internet: www.weisse-backtech.de * E-Mail: weisse.backtech@t-online.de

Das Spritzkuchenformgerät ist ein Dosiergerät zur Herstellung von verschiedenem Siedegebäck aus Brandmasse bzw. Fertigmehl oder ähnlichen Massen gleicher Konsistenz. Das Gerät wird mit einem schwenkbaren Arm, den man auf einen Wand- oder Tischhalter aufsteckt, über dem Fettbad bewegt und dabei werden die Gebäckstücke direkt in das Fettbad abgesetzt. Beim Gerät mit Elektroantrieb werden durch die konstante Geschwindigkeit gleichmäßige Gebäckstücke erzeugt. Es kann im Einzel- oder Dauerhub gearbeitet werden.

Zur Geräteaufstellung sind erforderlich:

- * Wandbefestigung mit doppelt schwenkbaren Arm (70 cm) oder
- * Tischbefestigung mit doppelt schwenkbaren Arm (70 cm)
- * Sonderausführung: dreifach schwenkbarer Arm (100 cm)

Dosierstempel, je nach Bedarf einzeln einsetzbar:

- 1.1) Stempel Spritzkuchen mit Zylinderbuchse A (Gebäckdurchmesser ca. 7,5 - Höhe ca. 4 cm)
- 1.2) Stempel Spritzkuchen Mini mit Zylinderbuchse C (Gebäckdurchmesser ca. 5,5 - Höhe ca. 3 cm)
- 1.3) Stempel Spritzkuchen Maxi mit Zylinderbuchse D (Gebäckdurchmesser ca. 10 - Höhe ca. 5 cm)
- 2.1) Stempel Ringkrapfen (Donuts) mit Zylinderbuchse A (Gebäckdurchmesser ca. 8 - Höhe ca. 3,5 cm)
- 2.2) Stempel Ringkrapfen Mini (Donuts) mit Zylinderbuchse C (Gebäckdurchm. ca. 5 - Höhe ca. 2 cm)
- 2.3) Stempel Ringkrapfen Groß (Donuts) mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 9,5 - Höhe ca. 4 cm)
- 3.1) Stempel Quarkbällchen mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 4,5 cm)
- 3.2) Stempel Quarkbällchen Mini mit Zylinderbuchse B, je Hub 4 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 3 cm)
- 3.3) Stempel Quarkbällchen Groß mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 5,5 cm)
- 4.1) Stempel Krapfen mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 6,5 cm)
- 4.2) Stempel Krapfen Groß mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 8 cm)
- 4.3) Stempel Krapfen Rheinische mit Zylinderbuchse D (Gebäckdurchmesser ca. 10 cm)
- 5.) Stempel Tulumba mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, gezahnt (Gebäckdurchm. ca. 3 - Länge ca.5cm)

Die angegebenen Abmessungen sind abhängig von der eingesetzten Masse und deren Konsistenz. Beim Kauf von 2 Stempeln mit gleicher Zylinderbuchse ist nur eine erforderlich.



Sonderausrüstungen:

- * Zählwerk für ESFG, mit dem das Gerät auch abgeschaltet werden kann.
- * Kippgelenk für SFG/ESFG, bei tiefer liegendem Fettspiegel
- * Arbeitstisch für SFG/ESFG mit Zwischenboden; fahrbar mit 4 Lenkrollen (L 80, B 60, H 85 cm)
- * Edelstahlbelag für Arbeitstisch mit Zwischenboden

Technische Daten

	- Elektroantrieb -	- Abweichung Handantrieb -
Anzahl der Hübe:	48 pro Minute	bis 50 pro Minute
Kunststofftrichter: Volumen:	7 Liter (bis max. + 60°C belasten !)	
Temperatur Einsatzbereich:	zwischen - 40 und + 65 °C	
Gewichtseinstellung:	von ca. 10 bis 80 g, in Abhängigkeit vom Stempel	
Motor:	90 W, 230 V, 50 Hz, 0,95 A, IP 55 Überlastungsschutz durch Thermostat	entfällt
Anschluß:	Schutzkontakt- Steckdose 230 V, 10 A	
Abmessung:		
Grundgerät:	L 500, B 400, H 650 mm	H 550 mm
Schwenkarm:	L 700 (2x 350), B 50, H 120 mm	
Gewicht komplett:	27 kg	20 kg
Dauerschalldruckpegel:	unter 70 dB (A)	entfällt

Technische Änderungen vorbehalten. Es gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen.