

# SPRITZKUCHENFORMGERÄT SFG / 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

# Dosiergerät für Spritzkuchen und Donuts

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 schwenkbarem Arm (70 cm) oder
- Tischbefestigung mit doppelt schwenkbarem Arm (70 cm)
- Sonderausführung: dreifach schwenkbarer Arm (100 cm)

## Dosierstempel, je nach Bedarf einzeln einsetzbar

### Stempel für Spritzkuchen (1)

- mit Zylinderbuchse A (Gebäckdurchmesser ca. 7,5 - Höhe ca. 4 cm)
- für Mini mit Zylinderbuchse C (Gebäckdurchmesser ca. 5,5 - Höhe ca. 3 cm)
- für Maxi mit Zylinderbuchse D (Gebäckdurchmesser ca. 10 - Höhe ca. 5 cm)

### Stempel Ringkrapfen (2)

- (Donuts) mit Zylinderbuchse A (Gebäckdurchmesser ca. 8 - Höhe ca. 3,5 cm)
- Mini (Donuts) mit Zylinderbuchse C (Gebäckdurchmesser ca. 5 - Höhe ca. 2 cm)
- Groß (Donuts) mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 9,5 - Höhe ca. 4 cm)
- Maxi (Donuts) mit Zylinderbuchse D (Gebäckdurchmesser ca. 10,5 - Höhe ca. 3,5 cm)

### Stempel Quarkbällchen (3)

- mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 4,5 cm)
- Mini mit Zylinderbuchse B, je Hub 4 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 3 cm)
- Groß mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, (Gebäckdurchmesser ca. 5,5 cm)

### Stempel Krapfen (4)

- mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 6,5 cm)
- Groß mit Zylinderbuchse B (Gebäckdurchmesser ca. 8 cm)
- Rheinische mit Zylinderbuchse D (Gebäckdurchmesser ca. 10 cm)

### Stempel Tulumba (5)

- mit Zylinderbuchse B, je Hub 2 Stück, gezahnt (Gebäckdurchmesser ca. 3 - Länge ca. 5 cm)



Die angegebenen Abmessungen sind abhängig von der eingesetzten Masse und deren Konsistenz.

Beim Kauf von 2 Stempeln mit gleicher Zylinderbuchse ist nur eine erforderlich.

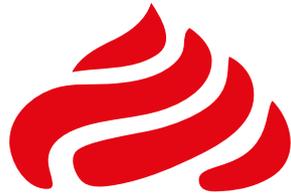
## Technische Daten

	Elektroantrieb	*Abweichung Handantrieb
Anzahl der Hübe:	48 pro Minute	*bis 50 pro Minute
Trichter:	Kunststoff (bis max. + 60°C belasten !)	
Volumen:	7 Liter	
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	
Anschluss:	Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 10 A	
Abmessung:		
Grundgerät:	L 500, B 400, H 650 mm	
Schwenkarm:	L 700 (2 x 350), B 50, H 120 m	
Gewicht komplett:	27 kg	*20 kg
Dauerschalldruckpegel:	unter 70 dB (A)	*entfällt

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

## 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



---

# WEISSE

## BACKTECH

HERAUSGEBER/VERFASSER:  
Weisse Backtech Bäckertechnik/Maschinenbau e. Kfm.  
Inhaber: Karsten Pohle Feinwerkmechanikermeister,  
Gabelsbergerstraße 10, D-01307 Dresden  
Tel.: +49 (0351) 44 91 50, Fax: +49 322 224 602 35,  
E-Mail: [info@weisse-backtech.de](mailto:info@weisse-backtech.de), Web: [www.weisse-backtech.de](http://www.weisse-backtech.de)