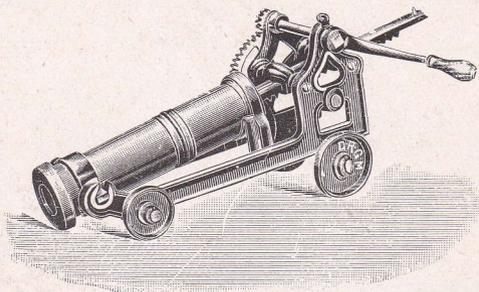


Teigspritze H. Nr. 3239

Geeignet für **Konditoreien und Kleinbetriebe**.

Auf Räder montiert; zum Befahren und Auspressen weicherer Teigmassen auf dem Arbeitstisch.

Der Teigbehälter ist zum Füllen wie zum Reinigen leicht heraus zu nehmen und ist das daran befindliche Mundstück zum Auswechseln der verschiedenen Schablonenabnehmbar. Ein



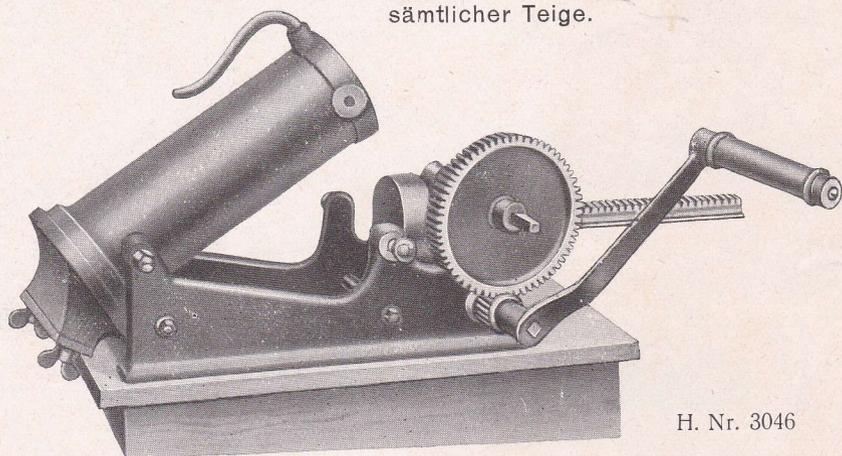
H. Nr. 3239

mittels Kurbel bewegtes und in die Zahnstange des Kolbens eingreifendes doppeltes Zahnradgetriebe bewirkt ein leichtes, gleichmäßiges Auspressen des Teigstranges.

Gewicht ca. 10 Kg., Preis kompl. mit 6 Schablonen

Teigspritze oder Queenmaschine H. Nr. 3046

Besonders schwere und kräftige Ausführung zur Verarbeitung sämtlicher Teige.



H. Nr. 3046

Wegen ihrer leichten, bequemen Handhabung und grossen Leistungsfähigkeit für **mittlere und größere Betriebe** sehr zu empfehlen.

Der sauber ausgedrehte Gußzylinder mit aufgeschraubtem Mundstück kann zwecks Füllens hochgeklappt werden. Der Kolben wird mittels doppeltem Zahnradgetriebe und Zahnstange nach vorne gedrückt, wobei durch das besonders breit ausgeführte Mundstück bis zu 7 Teigstränge auf einmal ausgepreßt werden.

Die Schablonen sind durch besonders angebrachten Rahmen, der ein Auswechseln ohne Entleerung des Behälters schnellstens gestattet, gehalten. Beim Auspressen legen sich die Teigstränge auf Brettchen oder Bleche, die zwischen den beiden Seitengestellen durchgeschoben werden.

Der Teigbehälter ca. 4 Liter Inhalt.

Gewicht ca. 50 Kg., Preis kompl. mit 12 Schablonen