

THEEGARTEN entwickelt für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Hart- und Weichkaramellen, Fondant, Bonbonfüllungen, Marmeladen, Konfitüren etc. Auflöse- sowie Koch- und Rührmaschinen in verschiedenen Baugrößen.

Ein wesentliches Merkmal dieser Maschinen ist die patentierte Schrägstellung der Rührwerkswelle zur Erzielung einer intensiven Homogenisierung der Masse. Formschöne, leicht pflegbare Gußkonstruktionen, separat eingebaute Elektroteile, die außerhalb des Wärmebereiches liegen, und die Ausführung der Kessel in flanschloser Argon-Arc-Schweißung sind weitere Merkmale der Theegarten-Modelle.

Automatische Beschickungseinrichtungen für die Rohmaterialien können zu den Koch- und Rührmaschinen mit- oder nachgeliefert werden.

Kühleinrichtungen, Strangform- und Ausziehmaschinen, Bonbon-Kalibriermaschinen etc. vervollständigen das THEEGARTEN-Programm für die Nahrungs- und Genußmittelindustrie.

THEEGARTEN have developed Dissolving, Mixing and Boiling Machines of various sizes for the production and further processing of hard boiled sweets, toffees, fondants, centre fillings, marmalades, jams and other confectionery.

An important feature in these machines is the patented oblique mixing shaft which permits a more intensive homogenization of the batch.

Further advantages of the THEEGARTEN models are their excellent design, easy maintenance, separate electrical controls, outside the heated area, and the flangeless construction of the pans by Argon-Arc welding.

Automatic feeding devices for the raw materials are optional and can be fitted at any time.

Cooling Devices, Batch Rollers, Rope Sizing Machines, Sweet Grading Machines, etc. complete the THEEGARTEN programme for the food and confectionery industry.



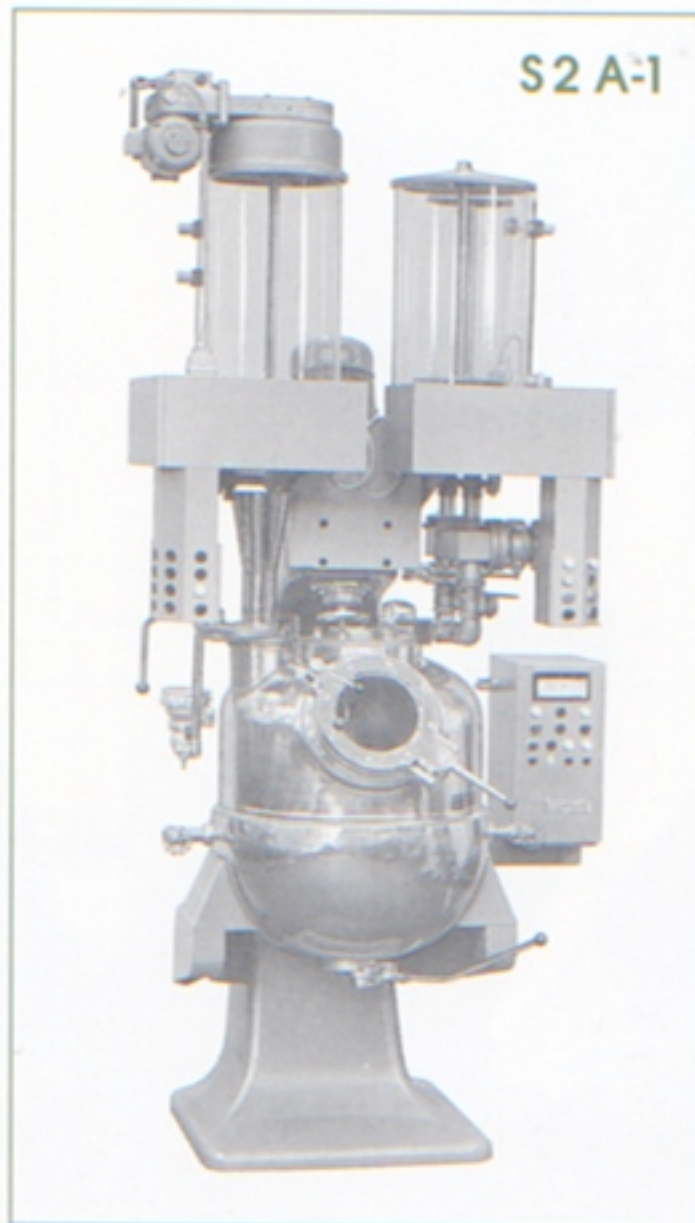
S2 L-1

Koch- und Rührmaschine für Weich- und Hartkaramellen etc. – für kleine Sätze – mit und ohne Vakuumeinrichtung. Füllinhalt, 60 l.

Mixing and Boiling Machine for toffee, caramel and high boiled sweets in small batches – with or without vacuum unit. Filling capacity, 60 l.

Cuiseur/mélangeur pour toffee et sucre cuit – avec ou sans pompe à vide. Capacité utile, 60 litres.

Mezcladora y cocedora para masas de caramelo blando y duro para cantidad menor – con y sin dispositivo de alto vacío. Capacidad, 60 l.



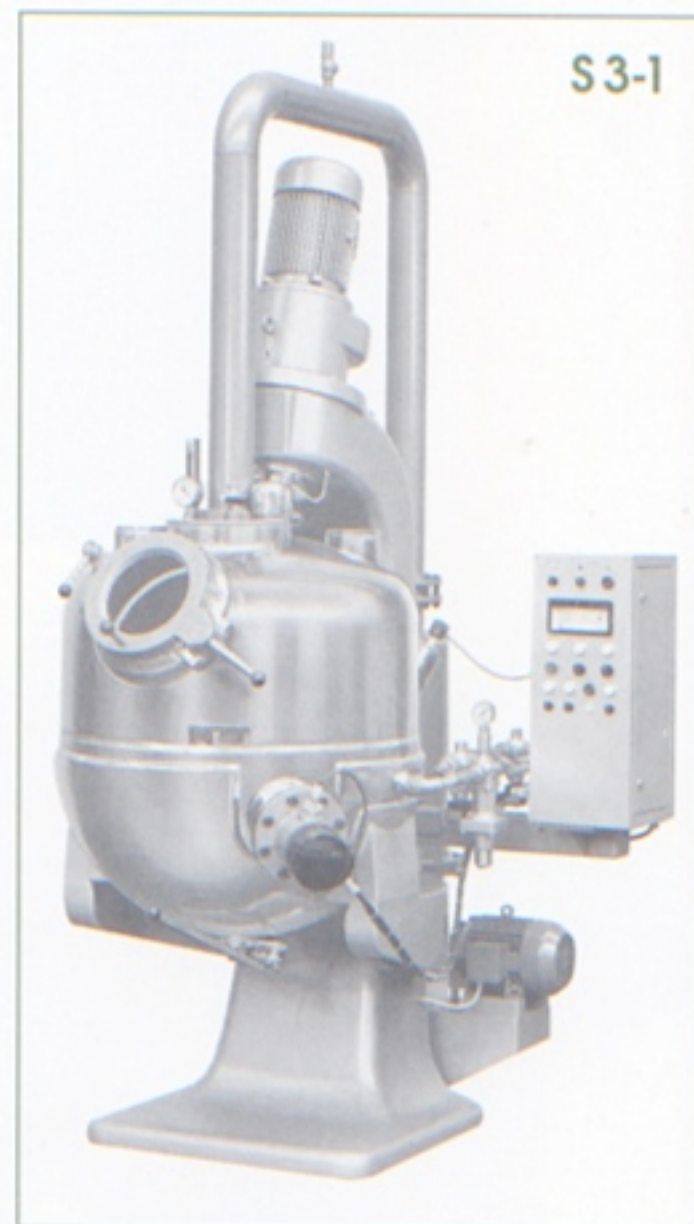
S2 A-1

Koch- und Rührmaschine für Weich- und Hartkaramellen, Marmeladen, Konfitüren etc. Zusatzeinrichtungen, automatische Dosier- und Beschickungsanlage für bis zu 7 Komponenten – Vakuumeinrichtung. Füllinhalt, 165 l.

Mixing and Boiling Machine for toffee, caramel, high boiled sweets, jams, marmalades etc. Accessories, automatic metering and feeding system for up to 7 raw materials – vacuum unit. Filling capacity, 165 l.

Cuiseur/mélangeur pour toffee, sucre cuit, confiture, marmelade etc... Accessoires, système de dosage et de remplissage pour 7 composants – pompe à vide. Capacité utile, 165 litres.

Mezcladora y cocedora para masas de caramelo blando y duro, mermelada y confitura etc. Accesorios, dispositivo dosificador automático para máx. 7 materias – dispositivo de alto vacío. Capacidad, 165 l.



S3-1

Koch- und Rührmaschine für Weich- und Hartkaramellen, Marmeladen, Konfitüren etc. Zusatzeinrichtungen, automatische Dosier- und Beschickungsanlage für bis zu 7 Komponenten – Vakuumeinrichtung. Füllinhalt, 260 l.

Mixing and Boiling Machine for toffee, caramel, high boiled sweets, jams, marmalades etc. Accessories, automatic metering and feeding system for up to 7 raw materials – vacuum unit. Filling capacity, 260 l.

Cuiseur/mélangeur pour toffee, sucre cuit, confiture, marmelade etc... Accessoires, Système de dosage et de remplissage pour 7 composants – pompe à vide. Capacité utile, 260 l.

Mezcladora y cocedora para masas de caramelo blando y duro, mermelada y confitura etc. Accesorios, dispositivo dosificador automático para máx. 7 materias – dispositivo de alto vacío. Capacidad, 260 l.

**SCHOLL
CONSULTING**

Packaging Machinery
Confectionery Machinery
Laboratory Machinery
Packaging Materials
Stickers & Tattoos