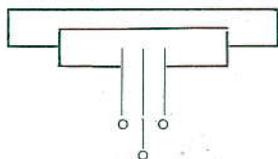


Möller & Schulze
Maschinenfabrik, Apparate-
Bauanstalt & Kupferschmiede
Magdeburg-Neustadt

Möller & Schulze

:: :: Magdeburg-Neustadt :: ::

**Maschinen-Fabrik
Apparatebau-Anstalt
: Kupferschmiede :**



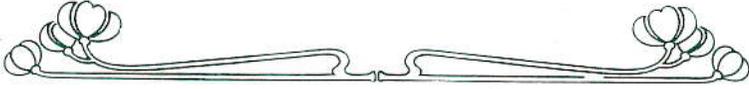
==== Spezial-Katalog ====

für

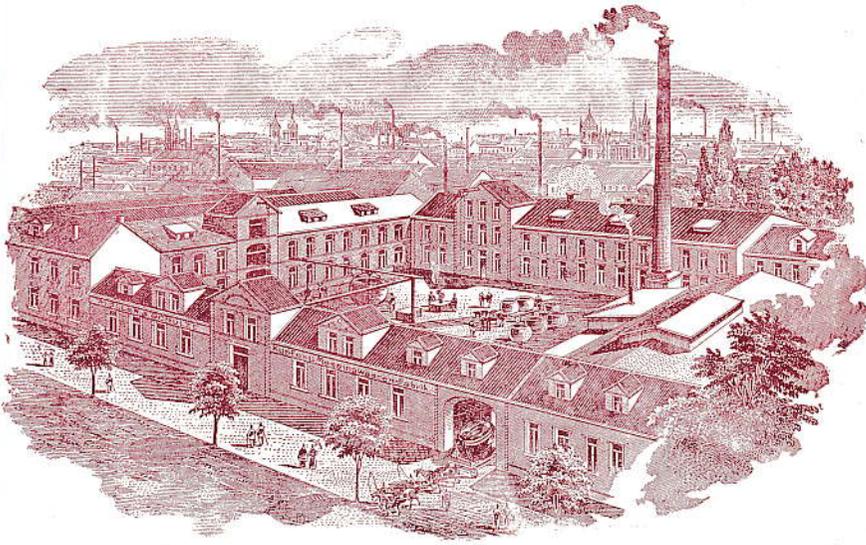
Maschinen und Apparate
zur Schokoladen- und
Zuckerwaren-Fabrikation

Ausgabe 1909

MÖLLER & SCHULZE, MAGDEBURG-NEUSTADT.



Gesamtansicht des



ersten Werkes.



MÖLLER & SCHULZE

Kupfer-, Metall- und Eisenwaren-Fabrik
Verzinnerei.

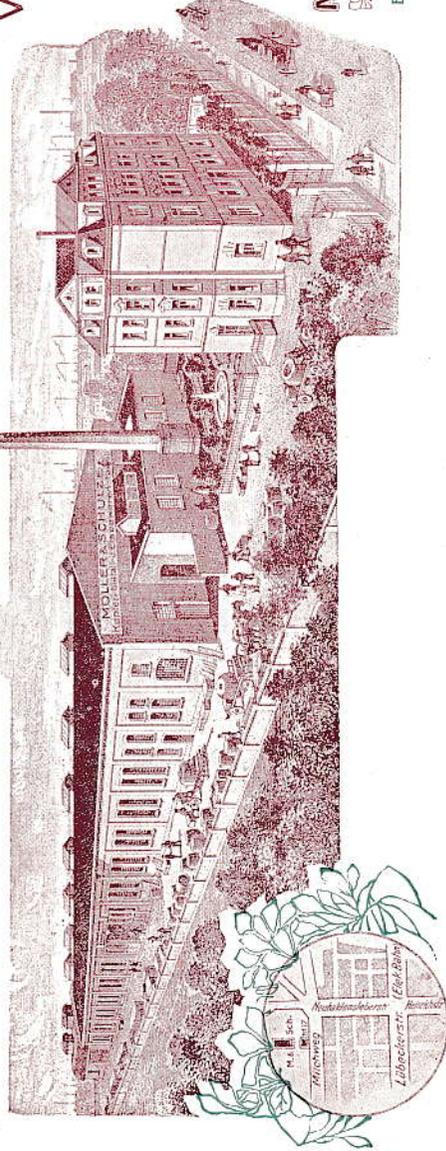
BANK-KONTO :
MAX JAENSCH
MAGDEBURG.

Fernsprecher
No. 1489.

TELEGRAMM-ADRESSE:
MÖLLERSCHULZE
MAGDEBURGNEUSTADT.

MAGDEBURG
NEUSTADT

Eisenbahnstation: Neustadt.



Gesamtansicht des zweiten Werkes.



☒ Höchste Auszeichnungen. ☒



Goldene Medaille



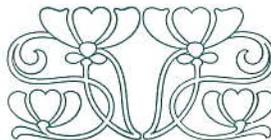
Handwerks-Ausstellung Magdeburg 1904.



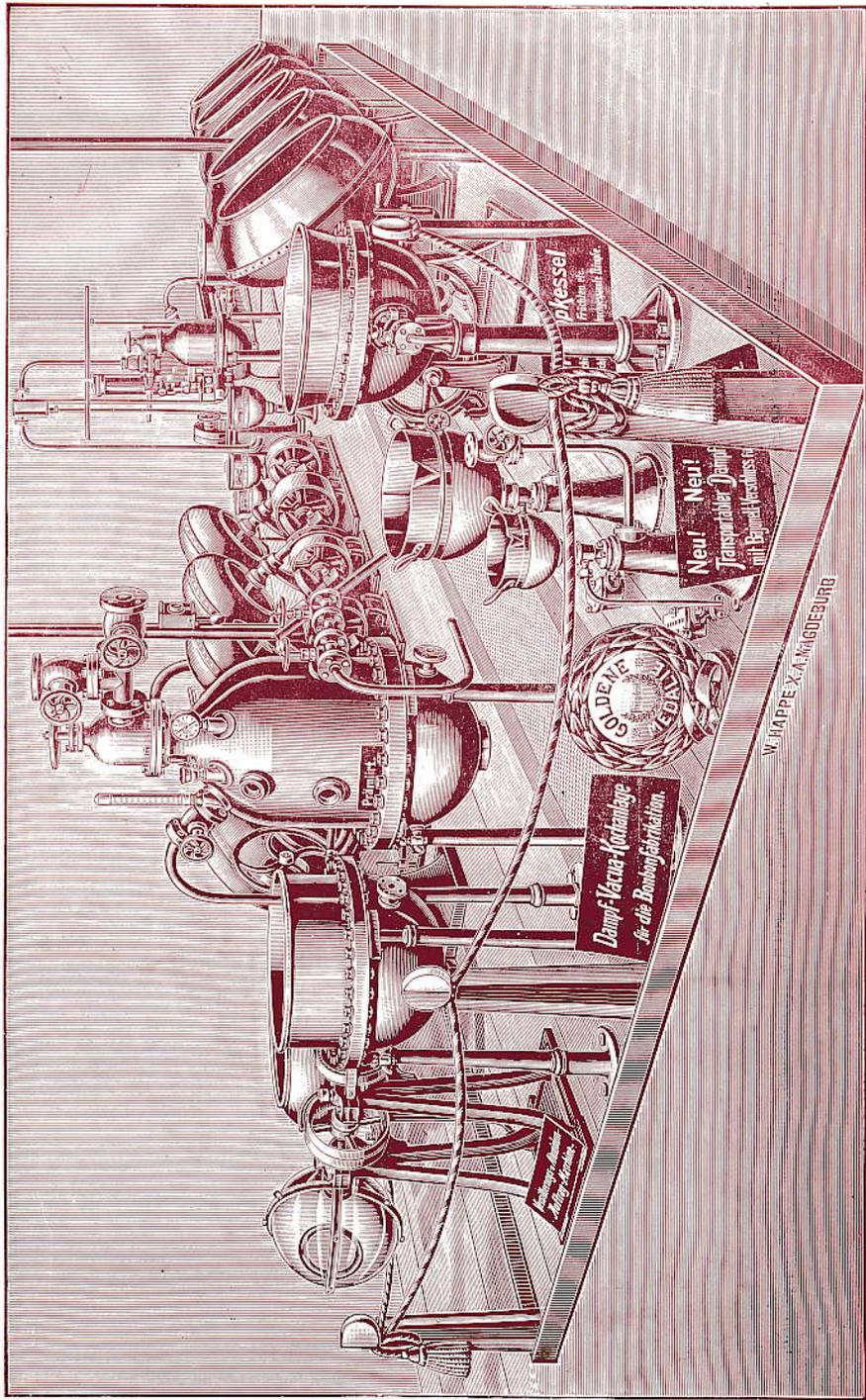
Goldene Medaille

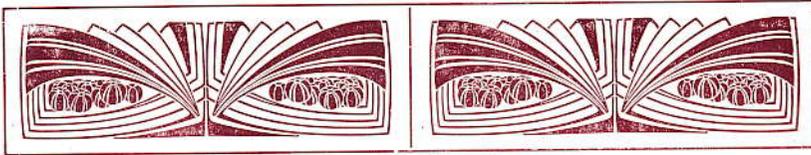


Werder a. Havel 1907.



Ausstellungsgruppe auf der Handwerks-Ausstellung in Magdeburg 1904.





P. P.

Mit Gegenwärtigem erlauben wir uns Ihnen in Nachstehendem eine Auswahl der sich bisher gut bewährten

Maschinen und Apparate für die Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie

anzubieten mit der Bitte, bei Bedarf hiervon recht ausgiebigen Gebrauch machen zu wollen.

Preise haben wir dem Katalog nicht beigelegt, weil dieselben von Zeit zu Zeit sehr variieren und sich hauptsächlich nach dem Stand der Rohmaterialien richten. Wir bitten daher, nachdem die Wahl einer Maschine oder eines Apparates erfolgt ist, bei uns gefl. anfragen zu wollen. Kostenanschläge werden gratis und franko geliefert.

Kleine Aenderungen an den Maschinen behalten wir uns vor, es sind demnach die aufgeführten Abbildungen für uns nicht verbindlich.

Nicht verzeichnete Konstruktionen liefern wir ebenfalls und bitten bei Bedarf um gefällige Anfrage.

Hochachtungsvoll!

MÖLLER & SCHULZE.

Verkaufs-Bedingungen.

Zeichnungen und Kostenanschläge berechnen wir nicht, wenn uns die Ausführung der Anlage übertragen wird.

Versand: Der Versand und Transport geschehen stets für Rechnung und Gefahr der Besteller, auch dann, wenn Frankolieferung vereinbart ist.

Preise: Die Preise aller unserer Fabrikate verstehen sich sämtlich ab Bahnhof **Magdeburg-Neustadt** und schließen Verpackung nicht ein.

Gewähr: Für sorgfältige und solide Ausführung übernehmen wir Garantie. Alle Apparate werden vor dem Versand einem Kaltwasserprüfungsdruck unterworfen.

Lieferzeit: Die Liefertermine werden so kurz als möglich bemessen. Hinfällig wird der Vertrag der Lieferung, wenn wir Störungen durch Naturereignisse, wenn unsere Fabrik oder unsere Lieferanten durch Fehlguß, Streike, Arbeitsschluß, Unfälle von Maschinen oder Gebäuden, Betriebsstörungen erleiden; oder wenn wir mit der Lieferung durch unsere Lieferanten in Verzug kommen.

Zahlung: Unsere Zahlungsbedingungen sind, wenn nicht andere Vereinbarungen getroffen:

für das Deutsche Reich Ziel 3 Monat,
Zahlung innerhalb 14 Tagen mit $1\frac{1}{2}\%$ Sconto,
alles in Bar, ohne Abzug.

Für alle aus unserem Verträge oder infolge dieses Vertrages entstehenden Ansprüche und Streitigkeiten gilt das Gericht in Magdeburg.

Für das Ausland unterliegt die Zahlungsweise besonderen Vereinbarungen.

Verpackung: Die Verpackung berechnen wir zum Selbstkostenpreis und bei Franko-Retournierung im unbeschädigten Zustande nehmen wir dieselbe zu $\frac{2}{3}$ des fakturierten Betrages zurück.



Dampf-Kochapparate.

Dampf-Kochapparate führen wir in verschiedenen Konstruktionen aus und zwar den Dampfmantel vermittelt Flanschen und Mutterschrauben angeschraubt, oder denselben angenietet oder hart angelötet. Bei kleineren Apparaten und Kochkesseln wird der Dampfmantel aus Kupfer, bei größeren aus Gußeisen hergestellt, wenn nicht besonders anderes Material gewünscht wird. Die gußeisernen Dampfmäntel haben den Vorzug, daß die Wärme-Abgabe nach außen nicht so groß ist wie bei kupfernen. Dampfmäntel aus Gußeisen hergestellt, besitzen große Haltbarkeit, fast keine Reparaturen. Bei den Kippkesseln sind die Achsen am Dampfmantel angegossen, die Lagerstellen werden auf der Drehbank bearbeitet, es wird dadurch eine genaue Längsrichtung der Achse gegeben. Die Achsen werden vermittelt Stopfbüchsen verpackt, die Haltbarkeit ist eine fast unbegrenzte. Alle Dampf-Kochapparate werden in unserer Probierstation einer Kaltwasserdruckprobe und einer Dampfprobe unterworfen. Für jeden Dampf-Kochapparat werden Druckprobe-Atteste mitgeliefert. Die Armaturen werden nur in kräftiger und solider Konstruktion geliefert und sind dieselben nicht mit billiger Werksware zu vergleichen. Bei Anfragen bitten wir gefl. Inhalt und Betriebsdampfdruck der Dampf-Kochapparate anzugeben.



Fig. 1



Dampf-Kochapparate

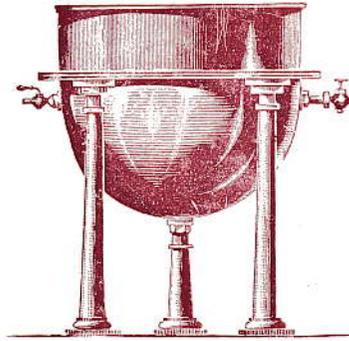
abnehmbar und transportabel, mit Bajonettverschluß, auf Säule montiert, sehr gut passend für Laboratorien.

D. R. G. M. 233827.



Inhalt in Litern	3	5	10	15	20	25	30
Preis p. Stck. in Mark							

Fig. 2



Dampf-Kochapparat

festehender Konstruktion, auf 3 Säulen montiert, mit und ohne untere Entleerungsvorrichtung, ausgeführt bis zu den größten Dimensionen in Kupfer, Nickel, Aluminium etc.

Bis zu dem höchsten Betriebsdruck verwendbar.



Inhalt in Liter	50	60	70	80	90	100
Preis in Mark						

Inhalt in Liter	125	150	175	200	250	300
Preis in Mark						

Fig. 3



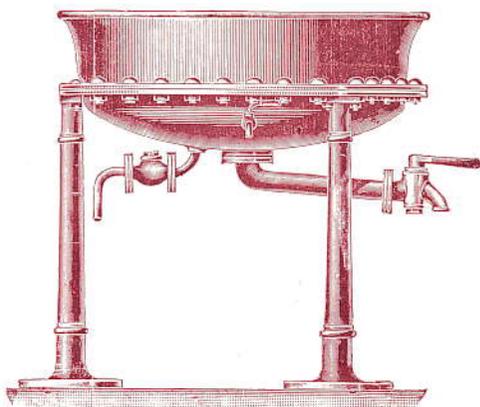
Dampf-Kochapparat

feststehender Konstruktion, auf schmiedeeisernem Untergestell, mit und ohne Entleerungsvorrichtung, verwendbar für niedriger gespannten Dampf, ausgeführt in Kupfer, Nickel, Aluminium.

Preise auf gefl. Anfrage.



Fig. 4



Dampf-Kochapparat

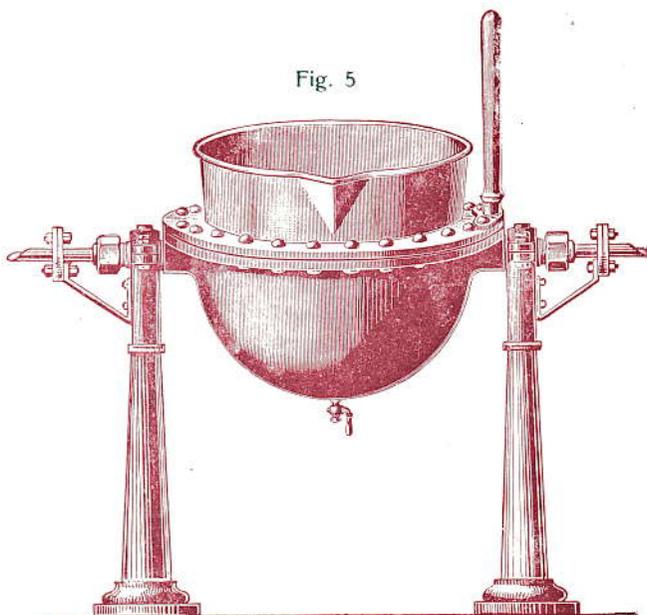
feststehender Konstruktion, kräftig gebaut und auf 3 Säulen montiert, eignet sich vorzüglich zum Kochen von Zitronat etc.

Auf Wunsch mit und ohne Entleerungsvorrichtung.



Inhalt in Liter	20	30	40	50	75	100	125	150	175	200
Preis in Mark										

Fig. 5



Dampfkoch-Kippkessel

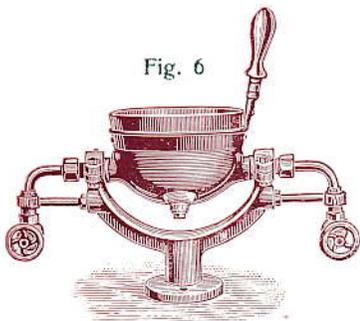
auf Säulen oder auch auf Wunsch auf Wandkonsolen montiert, zum Kippen mit Hebel ausgerüstet. Die Kessel werden in Kupfer, Nickel und Aluminium ausgeführt.

Inhalt in Liter	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Preis in Mark									

Kleiner Dampfkoch-Kippkessel

zum Überziehen von Fondants.

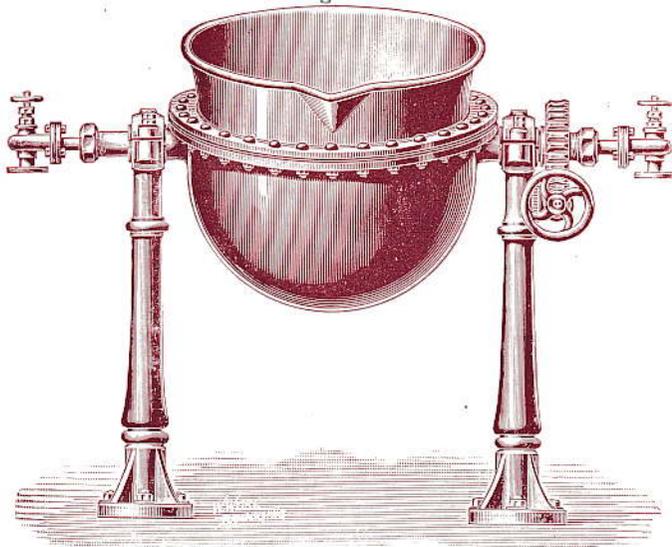
Fig. 6



Inhalt in Liter	1	2	3	4	5
Preis in Mark					



Fig. 7



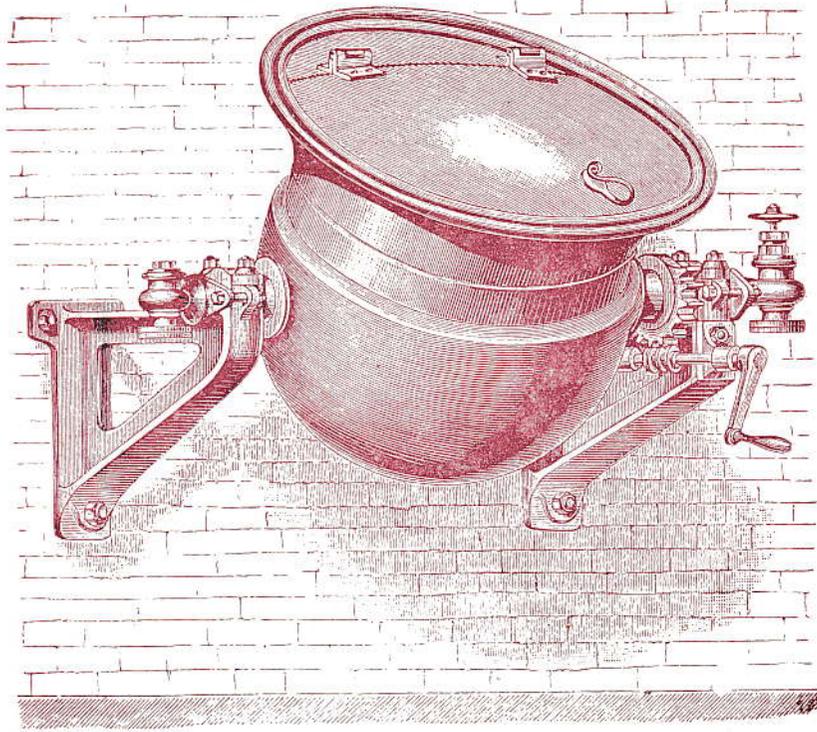
Dampfkoch-Kippkessel

wie vorstehend, jedoch zum Kippen mit Schnecke und Schneckenrad eingerichtet, dadurch bis zu den größten Dimensionen verwendbar.

Werden auf Wunsch auch mit unterer Entleerungs-Vorrichtung ausgerüstet.

Inhalt in Liter	50	75	100	125	150	175	200
Preis in Mark							
Inhalt in Liter	250	300	350	400	450	500	
Preis in Mark							

Fig. 8



Dampfkoch-Kippkessel

auf Wandkonsolen montiert, zum Kippen mit Schnecke und Schneckenrad ausgerüstet.

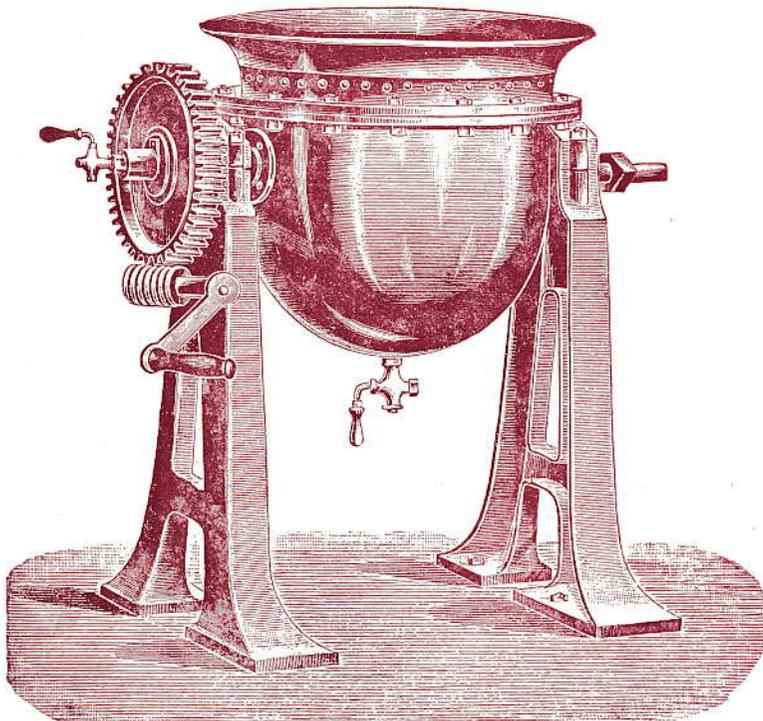
Wo Platzmangel vorhanden, sehr zu empfehlen,
:: :: da derselbe sehr wenig Platz benötigt. :: ::

==== Preise auf gefl. Anfrage. ====



MÖLLER & SCHULZE, MAGDEBURG-NEUSTADT.

Fig. 9



Dampfkoch-Kippkessel

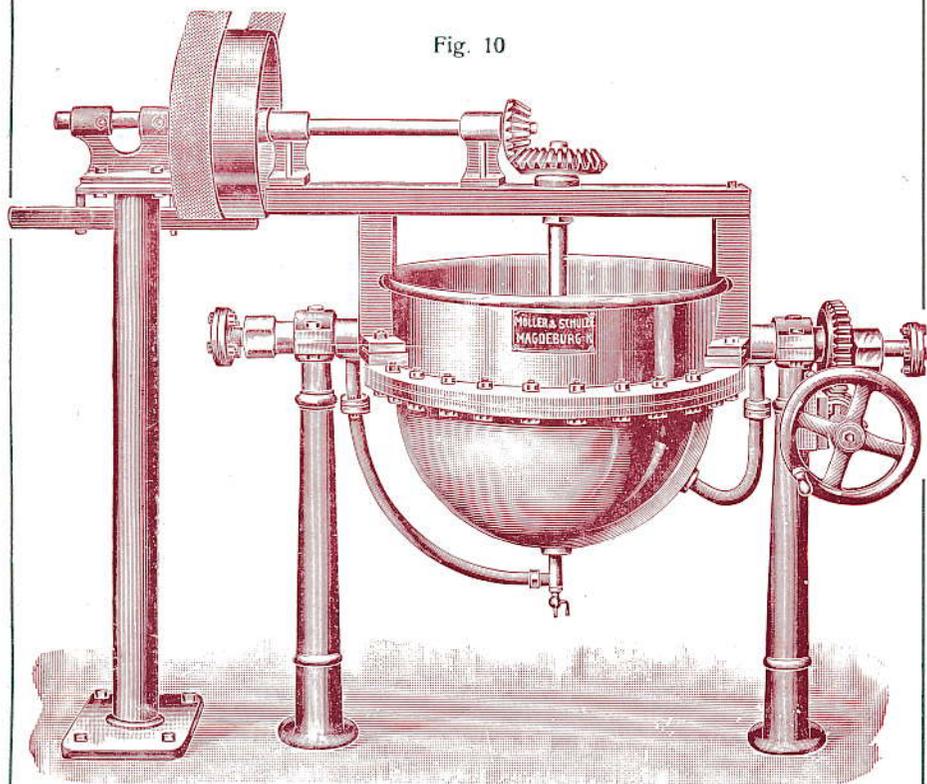
auf Säulen montiert, zum Kippen mit Schnecke und Schneckenrad
ausgerüstet, auch mit unterer Entleerungsvorrichtung.

Ausgeführt bis zu den größten Dimensionen.

Preise auf gefl. Anfrage.



Fig. 10



Dampfkoch-Kippkessel

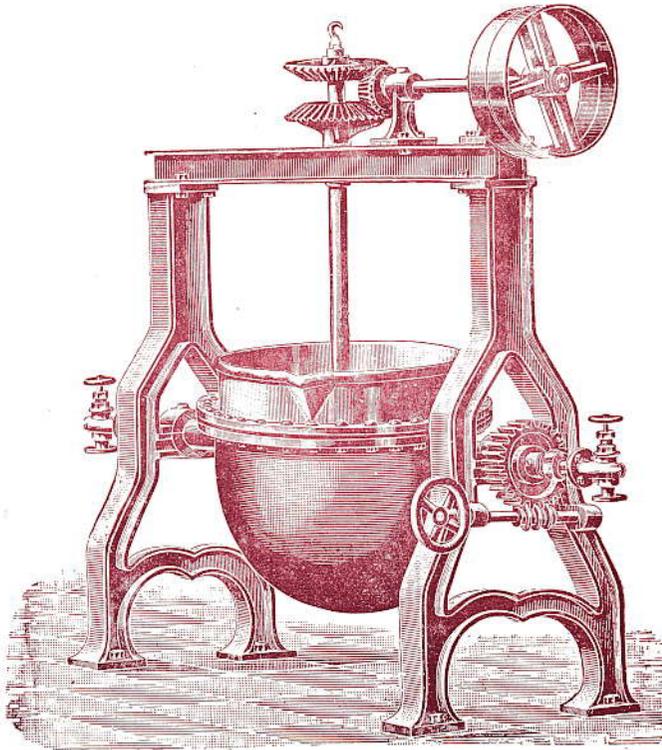
mit eingebautem Rührwerk, welches beim Kippen des Kessels
in demselben bleibt.

Wird in Kupfer, Nickel, Aluminium ausgeführt.

==== Preise auf gefl. Anfrage. ====



Fig. 11



Dampfkoch-Kippkessel

mit eingebautem vertikalem, hochziehbarem Rührwerk, welches die Masse durch entgegengesetztes Drehen innig vermischt.

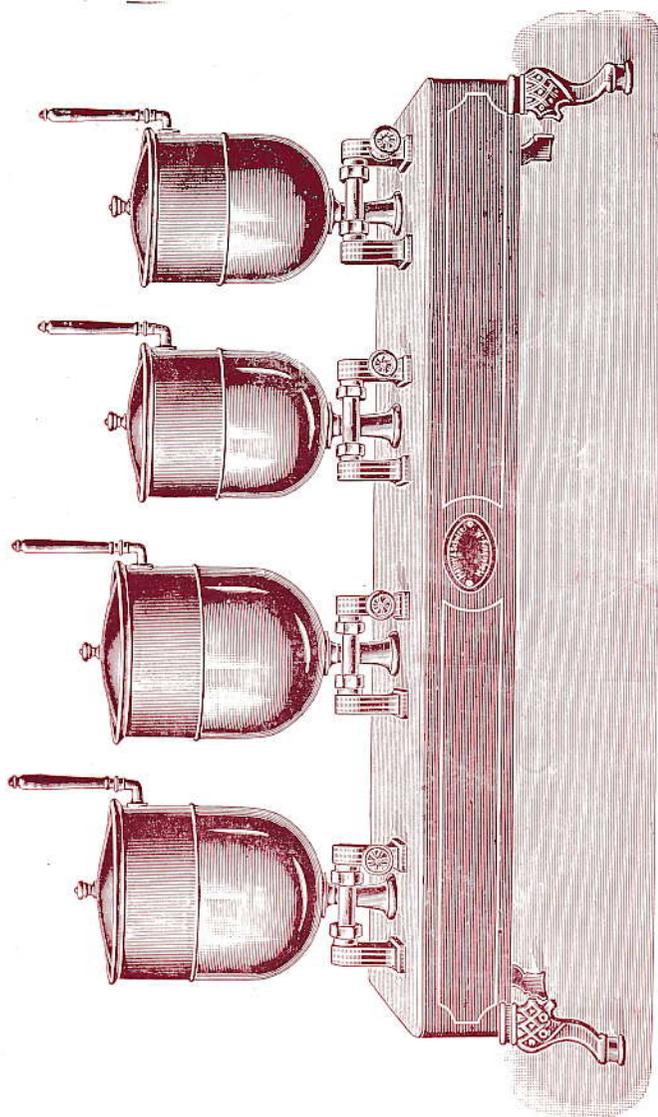
Ausführung in Kupfer, Nickel und Aluminium

:: :: bis zu den größten Dimensionen. :: ::

==== Preise auf gefl. Anfrage. ====



Fig. 12



==== Batterie ====

von 4 Dampfkochkesseln, aus reinem Nickelblech, kippar konstruiert, sehr praktisch, wegen ihrer eleganten Ausführung sehr beliebt und bevorzugt. — Eignen sich zum Kochen von Suppen, Milch etc. — Werden auch in Kupfer und Aluminium ausgeführt.

Werden in jeder beliebigen Anzahl auf einen Tisch montiert und erbitten bei gefl. Anfragen die Stückzahl und Literinhalte anzugeben.

Fig. 13



Nickelkessel

feststehend, mit aufklappbarem Deckel, mit nachstellbarem Charnier,
schließt daher permanent dicht.

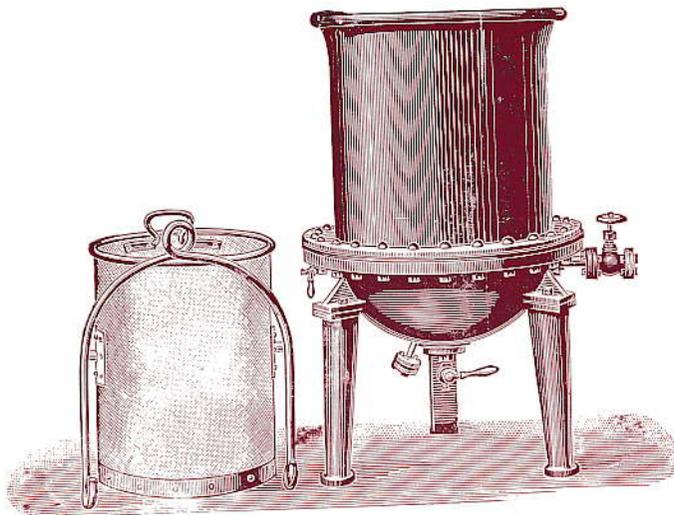
Werden in allen Größen und Metallen ausgeführt.

Eignen sich zum Kochen von Suppen, Milch, allen Speisen etc.

Preise auf gefl. Anfrage.



Fig. 14



Mandelbrühapparat

aus Kupfer.

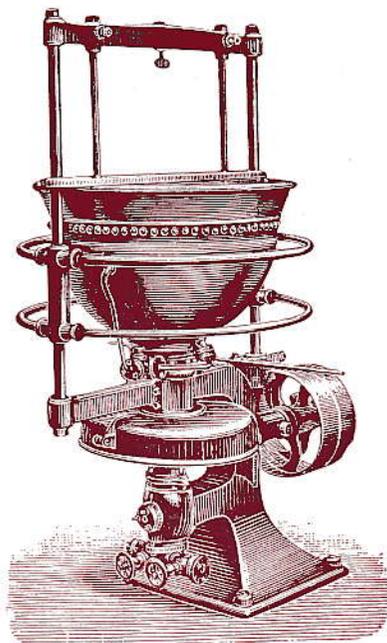
— Ein sehr praktischer Apparat, mit großer Leistungsfähigkeit. —

Werden angefertigt für 50, 100, 150 Liter Inhalt.

Preis auf gefl. Anfrage.



Fig. 15



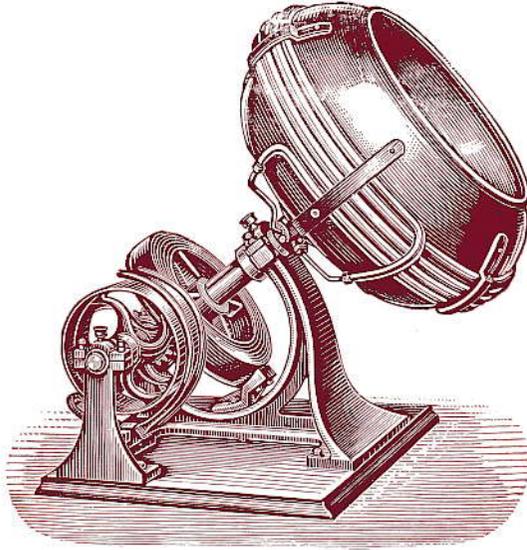
Marzipan=Abröstkessel

neue Konstruktion. Die Wendemesser des Kessels sind aushebbar, letzterer ist für Dampfheizung eingerichtet und mit Wasserkühlvorrichtung versehen.

Preis nach gefl. Anfrage.



Fig. 16



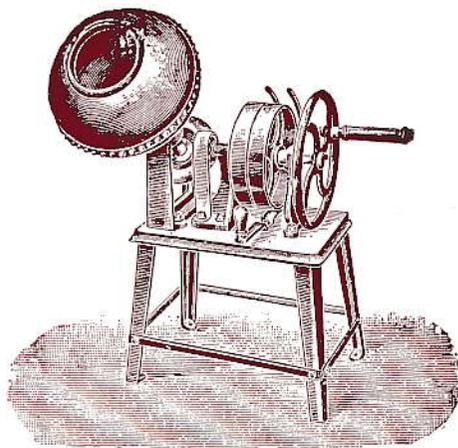
Drageemaschinen

neueste, modernste Konstruktion, für Einzelantrieb, sowie in Batterieform, mit und ohne Dampfheizung.



Kessel-		Mit Dampfheizung	Ohne Dampfheizung
Durchmesser	Tiefe	Preis in Mark	Preis in Mark
700	350		
950	450		
1000	500		
1400	650		

Fig. 17



Drageemaschinen

kleineren Systems

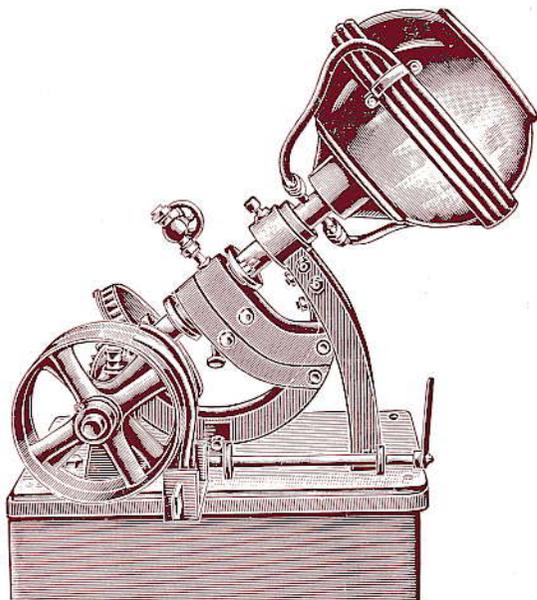
für Apotheker und kleinere Zuckerwarenfabriken.

Für Handbetrieb.

300 mm Kessel-Durchmesser	Mark
550 " " "	"
700 " " "	"



Fig. 18



Drageemaschine

— mit Dampfbeheizung —

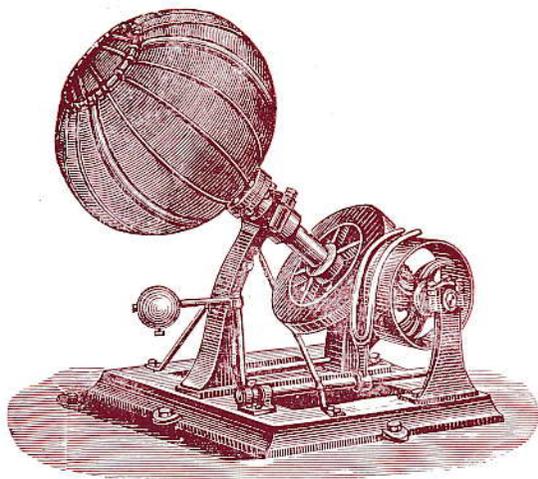
ebenfalls für Apotheker etc.

400 mm Kessel-Durchmesser Mark

andere Größen nach besonderer Anfrage.



Fig. 19.



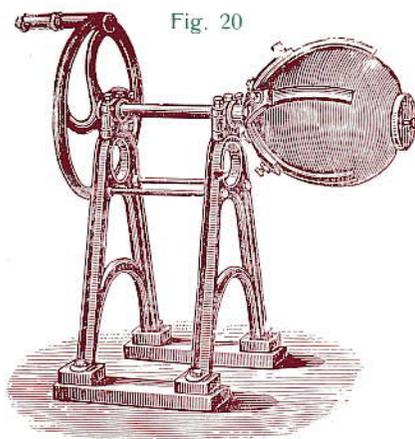
Gummier-Maschine.

Bei den Gummier-Maschinen für Dragees ist der aus Draht geflochtene Behälter gut verzinkt.

Größe der Behälter: 700 Durchmesser, 500 tief.

..... Mark.

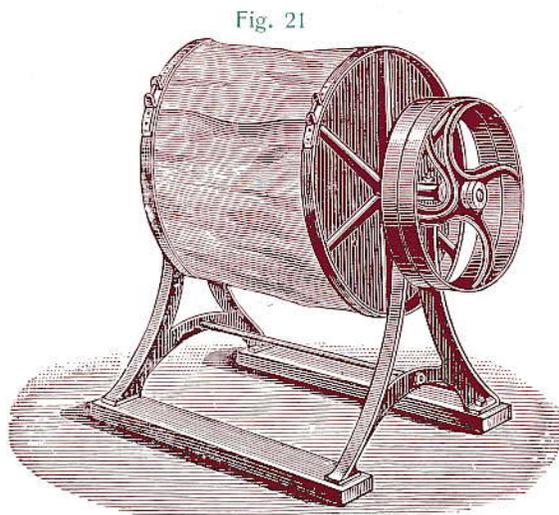




Versilberungs-Maschine

für Dragees, Kugelbehälter aus starkem Glas. Wird mit ein oder zwei Glasbehältern angefertigt.

Preis auf gefl. Anfrage.



Poliertrommel

Dieselbe dient zum Polieren der Dragees und ist für Hand oder Transmissionsbetrieb eingerichtet. Die Trommel ist mit starker Leinwand überzogen.

Ansicht einer von uns ausgeführten
Drageekessel-Anlage.

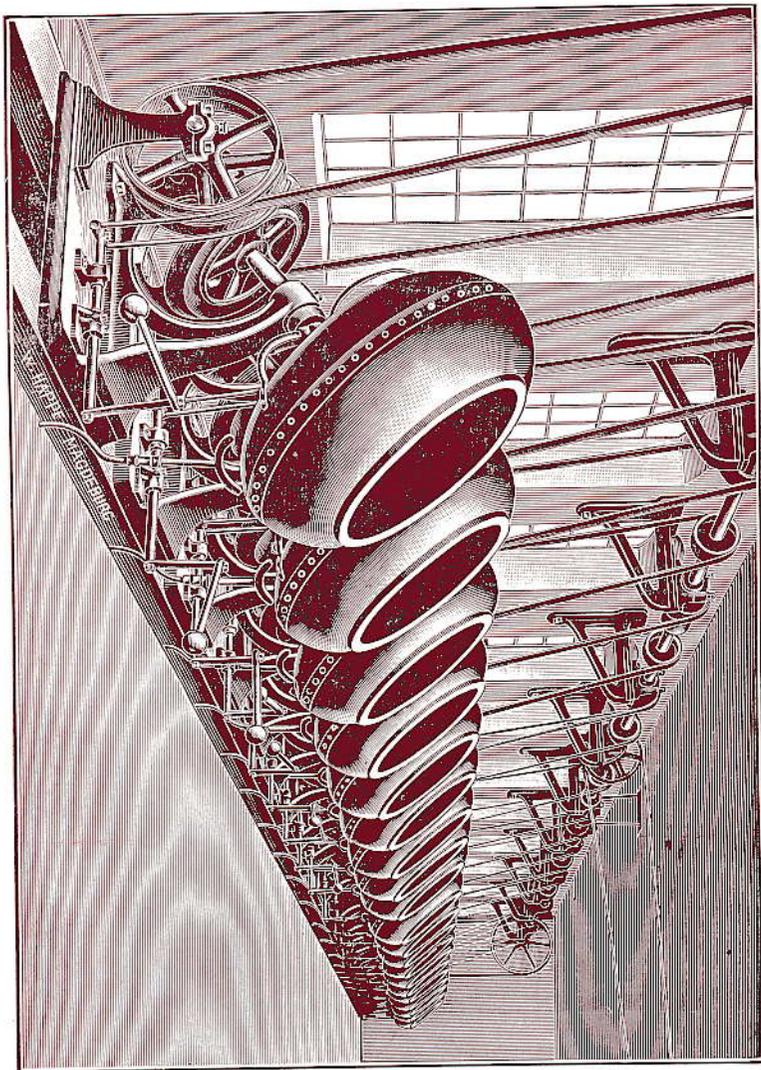
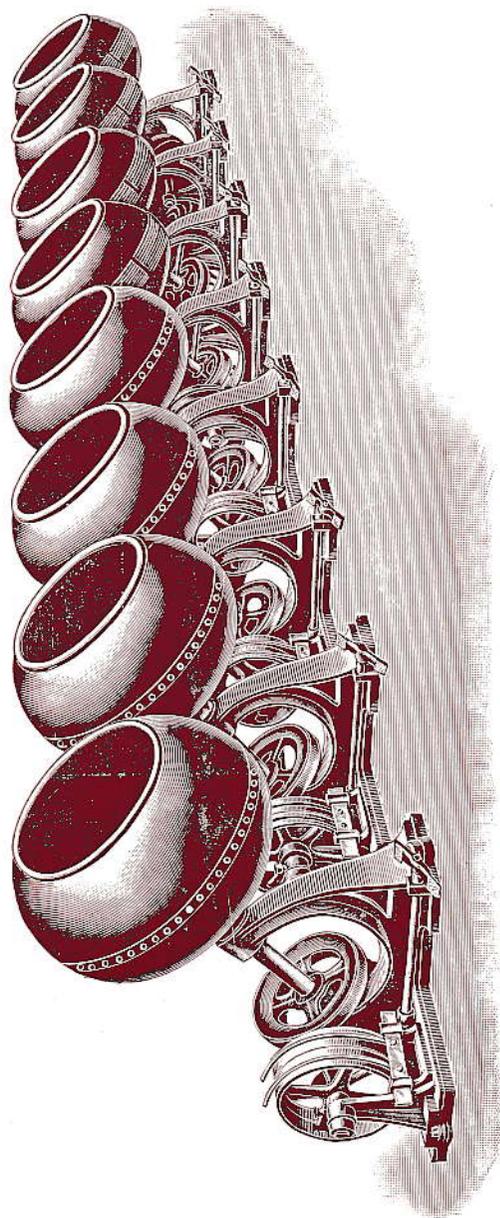


Fig. 22

Fig. 23.



Ansicht einer ausgeführten Drageekessel-Anlage

mit und ohne Dampfbeheizung.

Vacuumapparate.

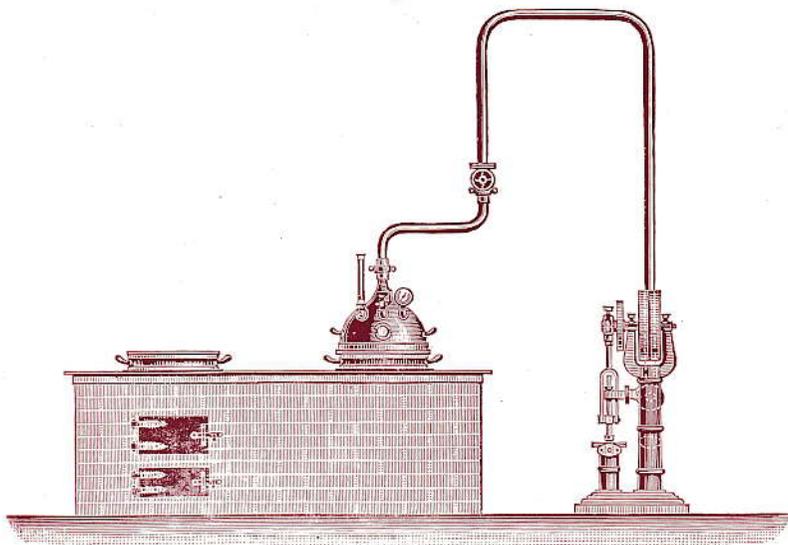
Die Einführung von Vacuumapparaten in die Zuckerwarenbranche hat ein wirklich hohes Interesse erregt. Es sind nun die verschiedensten Typen dieser Apparate in den Handel gebracht; auch wir haben sowohl für Dampfbeheizung, als auch für direkte Feuerung unsere eigene Konstruktion, welche sich gut bewährt hat und zur größten Zufriedenheit unserer geschätzten Auftraggeber, wie zugesandte Anerkennungsschreiben bezeugen, funktioniert.

Die Kochweise in Vacuumapparaten geschieht bekanntlich unter Luftleere, infolgedessen also unter verminderter Temperatur; dieses ist für alle Flüssigkeiten, welche nachteilige Veränderungen durch hohe Siedetemperatur erleiden, von größtem Vorteil.

Die Luftleere selbst in Vacuumapparaten wird durch eine trockene oder nasse Luftpumpe bewirkt. Die vorteilhaftere Wahl letzterer hängt von der Örtlichkeit und sonstigen Nebenumständen ab.



Fig. 24



Vacuum=Apparat

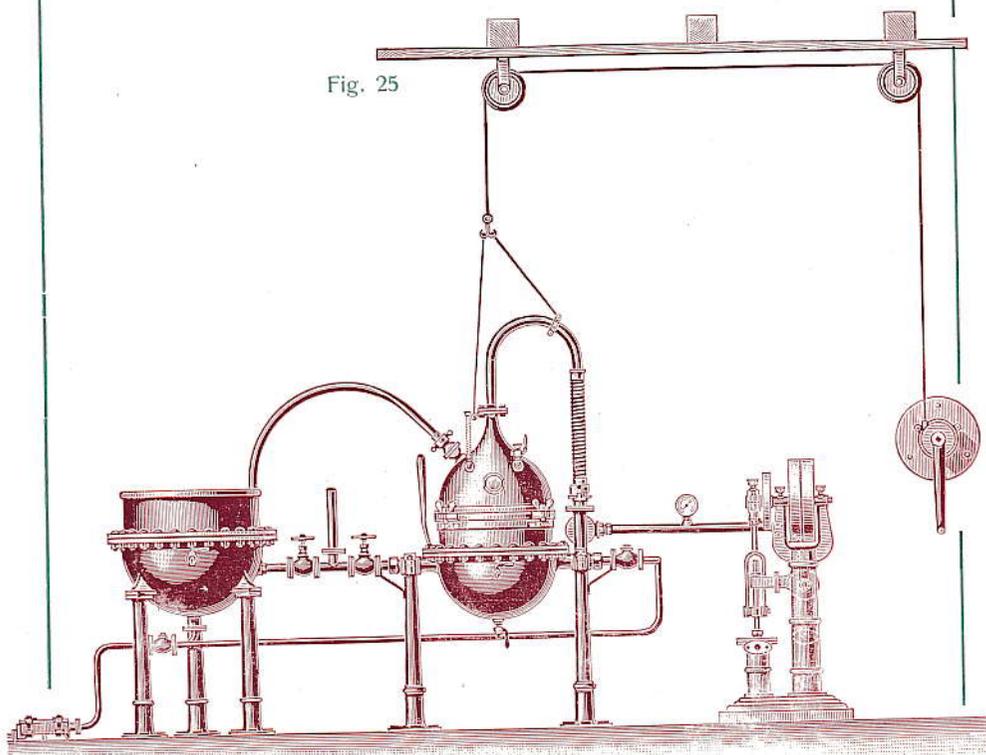
für direkte Feuerung

neueste Konstruktion, einfachste Bedienung, für Karamellkocherei ohne Dampftrieb vorzüglich geeignet. Ganz aus starkem Kupfer gebaut, mit 2 Unterteilen, letztere beide zur Haube passend.



Inhalt in Kilo		20—25 Kilo	30—35 Kilo
Preis in Mark	Vacuum mit 2 Unterteilen		
	Luftpumpe		
	1 Unterteil		

Fig. 25



Vacuum=Apparat

D. R. G. M.

kipbarer Konstruktion und mit hochzielbarer Haube, mit danebenstehender Naßluftpumpe und Auflöseessel. Neueste und einfachste Konstruktion und Bedienung. Für Karamellkocherei vorzüglich geeignet.

		Inhalt in Kilo	25	30—35	50
Preis in Mark	Vacuum				
	Löseessel				
	Luftpumpe				

Neu!

Neu!

Karamell-Kochapparat „Auto“

Kontinuierlich arbeitender Vacuum-Apparat „Auto“



Auf dem Gebiete der Karamellkocherei neuer Apparat, derselbe bietet gegenüber der gewöhnlichen Vacuumarbeit hervorragende Vorteile und zwar:

Geringster Dampfverbrauch, 3—4 Atm. (also weniger Heizkohle).

Wenig Bedienung.

Geringer Kraftbedarf.

Dauernde Haltbarkeit.

Wenig Platzbedarf.

Keine Montage, da die Apparateteile auf eine Sohlplatte montiert sind, also fertig bis zum Betrieb hergestellt sind.

Hoher Syrupzusatz.

Ausgezeichnete, trockene, haltbare Ware.

Der Karamell-Kochapparat „Auto“ ist ein verbesserter Vacuumapparat, als besondere Merkmale sind zu bezeichnen, daß der Apparat kontinuierlich also ununterbrochen das Kochprodukt liefert und immer gleichmäßige Ware bringt. Die ganze Arbeitsweise ist sehr einfach und dabei außerordentlich flott. Der Apparat arbeitet in jeder Beziehung sicher und tadellos, derselbe ist besonders kräftig und solide konstruiert. Vermöge seiner besonders großen Heizfläche ist unser Apparat in der Leistungsfähigkeit größer als Konkurrenz-Apparate. Wir bauen unsere Karamell-Kochapparate in zwei verschiedenen Konstruktionen und zwar mit unterer sehr vorteilhafter Entleerung und trotzdem sehr leicht abnehmbarem, beheizbaren Unterteil. Ferner mit unterschiebbaren und kippbaren, beheizbaren Unterteilen. Beide Konstruktionen sind praktisch ausprobiert und sind besonders solide gebaut.

Die Apparate werden für verschiedene Leistungen gebaut, die gangbarste Leistung ist die von 4 bis 6 Zentnern pro Stunde Karamellmasse, die Leistung kann jedoch stark gesteigert werden.

Der Kraftbedarf für Luft- und Zuckerwasserpumpe ist bei unserer Konstruktion besonders gering, da Luft- und Zuckerwasserpumpe kombiniert sind, nur eines Riemen-Antriebes bedürfen, ein Verschleiß an Kraft wie bei zwei besonderen Antrieben nicht stattfindet.

Wir geben unsere Apparate 4 Wochen kostenlos auf Probe und nehmen dieselben zurück, wenn dieselben nicht voll und ganz den Ansprüchen unserer verehrten Besteller entsprechen.

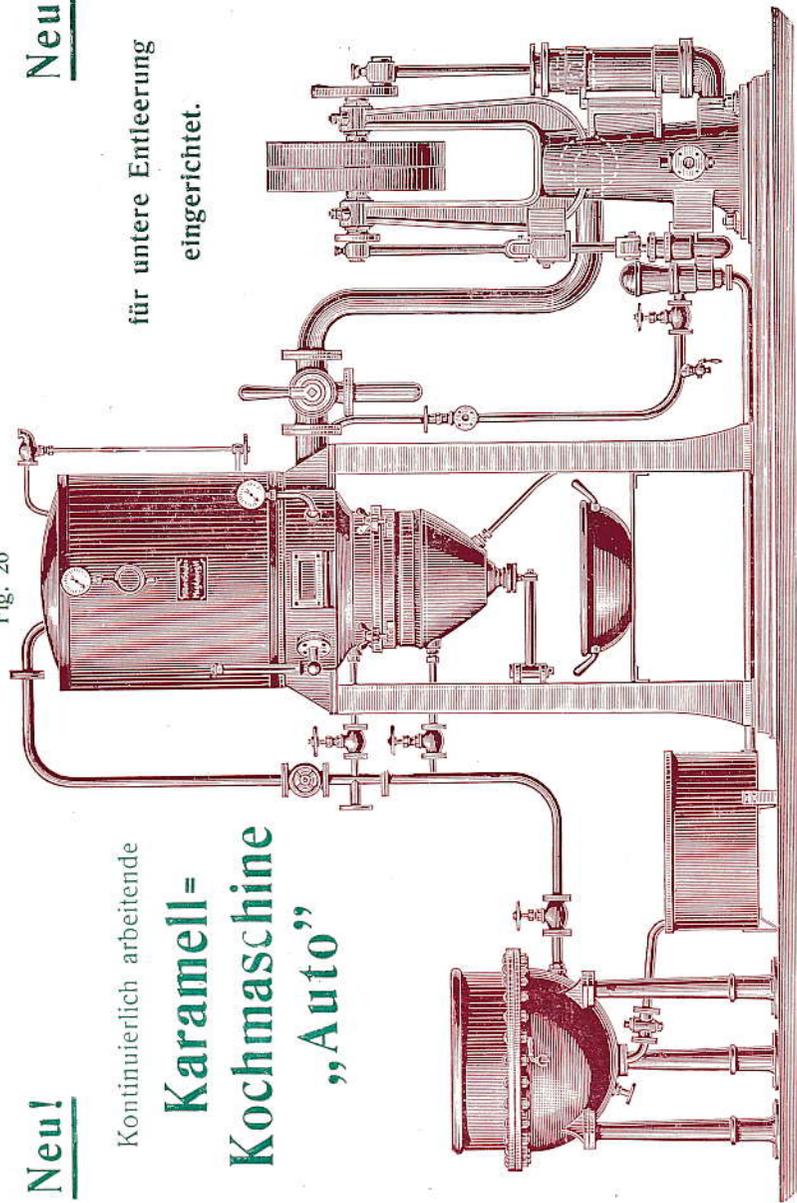
Zur Besprechung stellen wir unsere Reise-Ingenieure kostenlos zur Verfügung.

Neu!

Kontinuierlich arbeitende

Karamell= Kochmaschine „Auto“

Fig. 26



Neu!

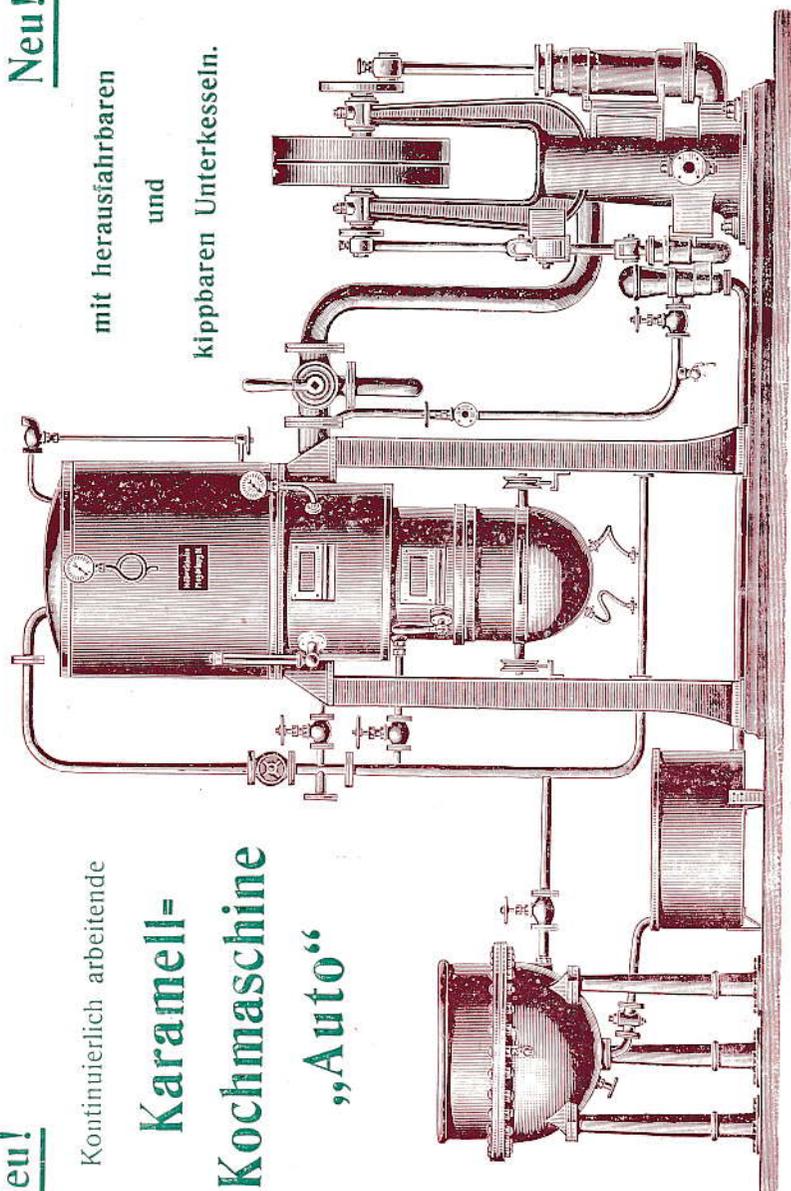
für untere Entleerung
eingerrichtet.

Neu!

Kontinuierlich arbeitende

Karamell- Kochmaschine „Auto“

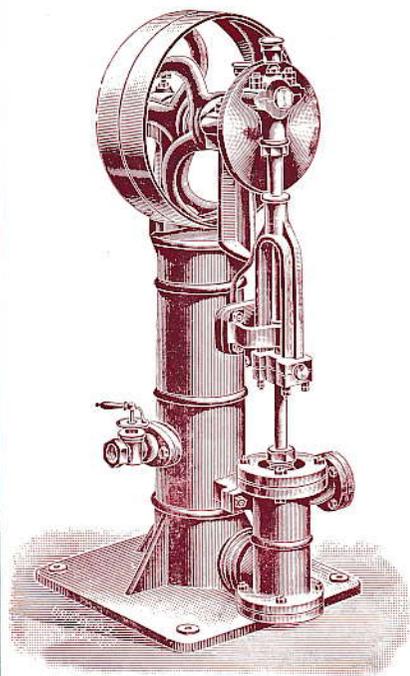
Fig. 27



Neu!

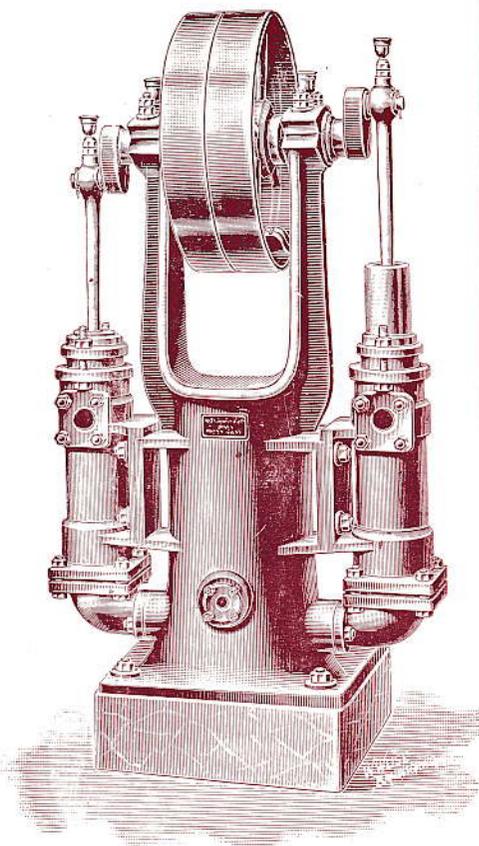
mit herausfahrbaren
und
kippbaren Unterkesseln.

Fig. 28



Einfach wirkende Konstruktion.

Fig. 29



Doppelt wirkende Konstruktion.

Naßluftpumpen

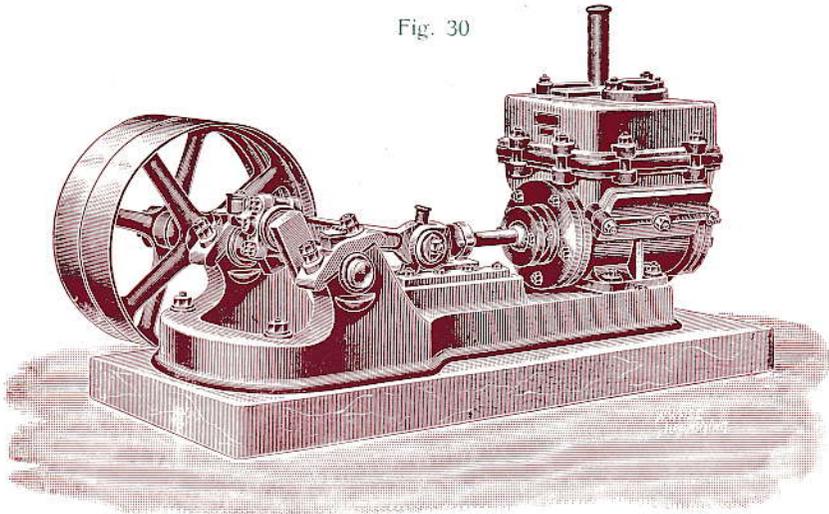
für Riemenbetrieb

stehender Konstruktion, mit in den Körper eingebautem Einspritzkondensator, für Vacuum-Apparate.

==== Preise auf gefl. Anfrage. ====



Fig. 30

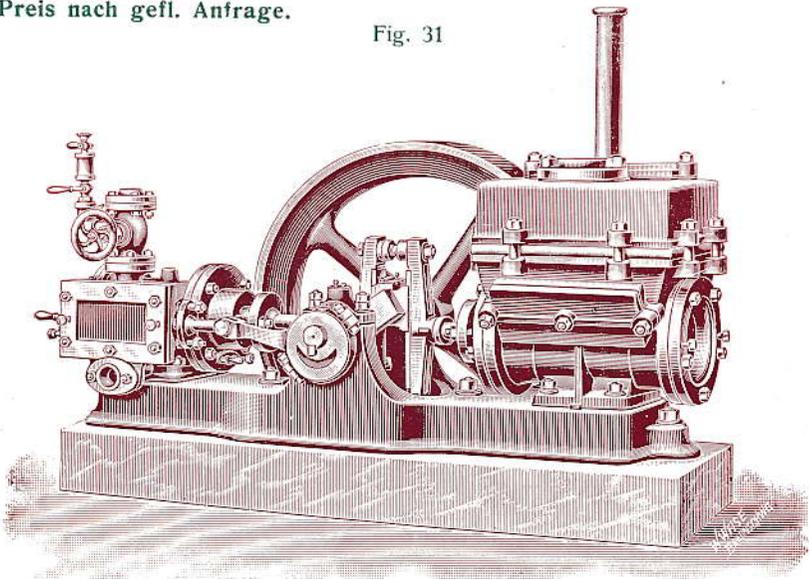


NaBluftpumpe für Riemenbetrieb

liegende Konstruktion, mit Einspritzkondensator.

Preis nach gefl. Anfrage.

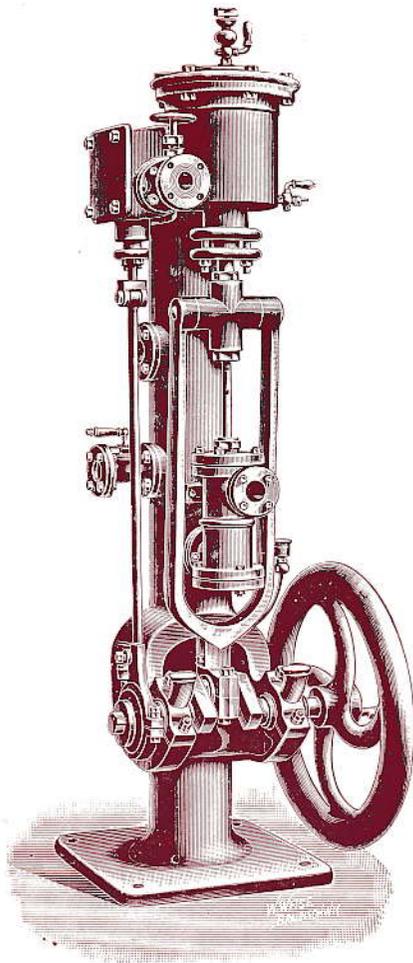
Fig. 31



NaBluftpumpe

mit direkt zusammengekuppelter Dampfmaschine
liegende Konstruktion.

Fig. 32



Naßluftpumpe

mit direkt zusammengekuppelter Dampfmaschine
stehende Konstruktion.

==== Preis auf gefl. Anfrage. ====



Fig. 33

Eingieß-Pfannen
aus Kupfer

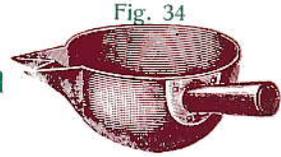


Fig. 34

mit einer oder mehreren Tüllen, z. Gießen von Kugeln, Himbeeren etc.

Inhalt in Liter	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	5	7 $\frac{1}{2}$	10
Fig. 33 Preis in Mk.					
Fig. 34 „ „ „					

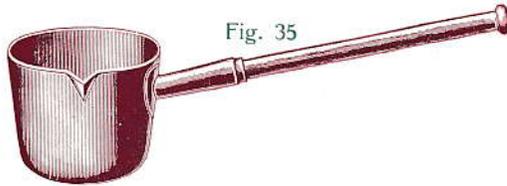


Fig. 35

Kupferne Stielpfanne (Kasserol)

Inhalt in Liter	3	5	10	15	20	25	30
Fig. 35 Preis in Mk.							

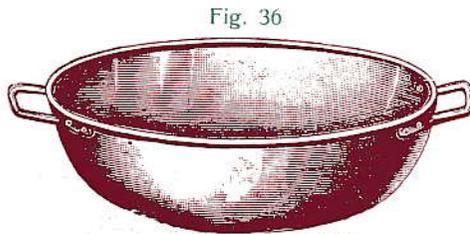


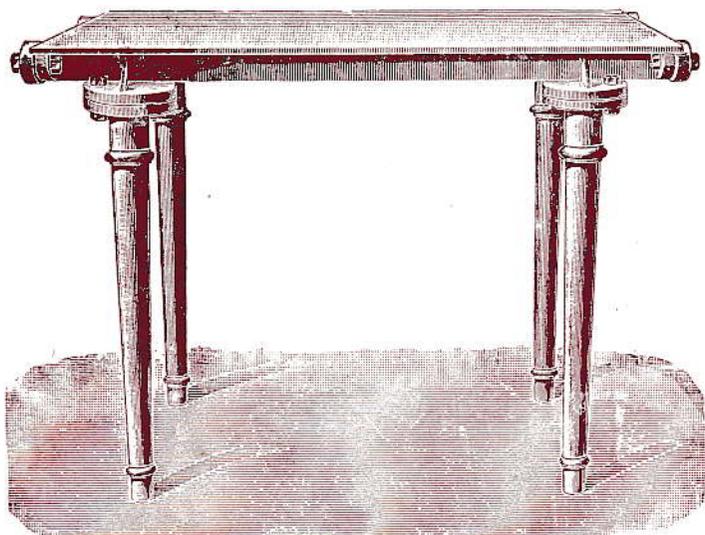
Fig. 36

Vorwärmkessel
aus Kupfer

auch für gebrannte Mandeln zu benutzen.

Inhalt in Liter	10	15	20	25	30	40	50
Fig. 36 Preis in Mk.							

Fig. 37



Dampf-Wärmetisch aus Gußeisen.

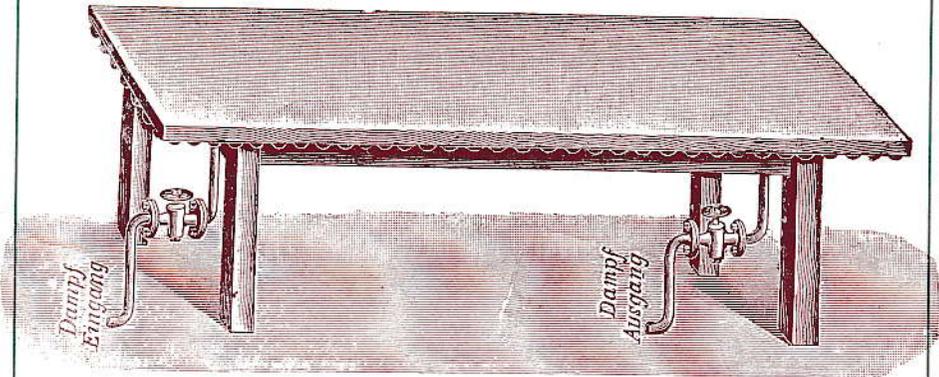
Dieser Wärmetisch ist sowohl für direkten, als auch für Retourndampf geeignet. Derselbe ist bis zu 6 Atm. verwendbar. Die Oberfläche ist möglichst glatt gegossen.

Die seitlich angebrachten Flanschenverbindungen gestatten, eine beliebige Anzahl Platten zusammensetzen, sodaß man bei Bedarf den Wärmtisch nach Wunsch leicht vergrößern kann.



Nummer	Größe in mm	Gewicht in Kilo	Preis in Mk.
1	1000×1000	ca. 150	
2	1000×800	„ 120	
3	1000×500	„ 75	

Fig. 38



Dampf-Wärmetisch

aus Schmiedeeisen.

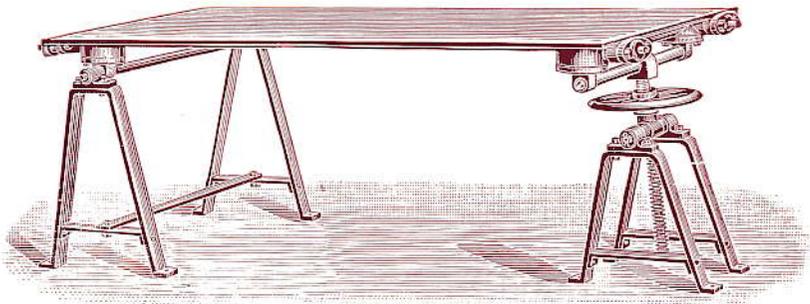
Diese Wärmeplatten werden kräftig gebaut und zwar in der Regel für 2 Atm. Probedruck. Der Unterbau ist ähnlich wie oben gezeichnet, jedoch auch ganz aus Schmiedeeisen. Diese Tische müssen mit einem guten Leder überspannt werden.



Größe in mm =	1000 × 1000	1500 × 1000	2000 × 1000
Preis in Mark			

Wir bauen diese Wärmetische auf Wunsch bis zum höchsten Betriebsdruck. Der Preis für diese Tische stellt sich entsprechend höher und empfiehlt es sich, besonders danach anzufragen.

Fig. 39



Dampf-Wärmetisch

aus Schmiedeeisen

neueste Konstruktion mit Handrad und Spindel verstellbar zu jeder beliebigen schrägen Lage. Die Platten werden ebenfalls stark gebaut, in der Regel für 2 Atm. Probedruck. Das Untergestell ist äußerst solide und kräftig.



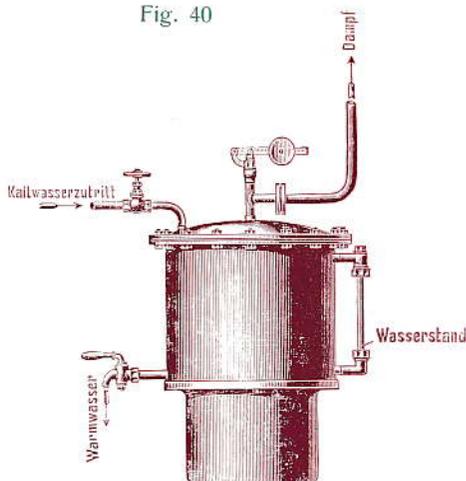
Größe in mm =	1000 × 1000	1500 × 1000	2000 × 1000
Preis in Mark			

Wir bauen diese Wärmetische auf Wunsch bis zum höchsten Betriebsdruck. Der Preis für diese Tische stellt sich entsprechend höher und empfiehlt es sich, besonders danach anzufragen.

Kupferner Niederdruck- Dampfkessel.



Fig. 40



In Zuckerwarenfabriken, wo kein Dampf zur Verfügung steht, resp. wo mit Feuer-Vacuum gekocht wird, hat man bisher in den meisten Fällen die Wärmplatten mit Gas beheizt. Abgesehen von der im Verhältnis sehr teuren Methode braucht kaum erwähnt zu werden, daß diese Beheizung durch die nicht verbrannten Gase für den betreffenden Arbeiter eine sehr ungesunde ist. Ferner ist bei Wärmplatten für Gasbeheizung eine gleichmäßige Wärme kaum zu erzielen.

Um diesen Uebelständen abzuhelpfen, haben wir einen kleinen, kupfernen Niederdruck-Dampfkessel konstruiert, der alle bisherigen Nachteile vollständig beseitigt.

Für diesen Kessel kommen nur die Anschaffungskosten in Frage, sodaß sich derselbe in sehr kurzer Zeit vielfach bezahlt macht, denn dieser Kessel benötigt keine besondere Beheizung, sondern wird so auf den Herd aufgesetzt, daß er von den Heizgasen, die sonst unausgenutzt in den Schornstein gehen, des Vacuumfeuers sowohl als auch vom Feuer für Schnittsachen vollständig beheizt wird. Er erzeugt genügend Dampf, um die Wärmeplatte gut und gleichmäßig zu erwärmen. Außerdem ist am Kessel außer Sicherheitsventil, Wasserstand und Wassereintrittsventil ein Hahn zum Entnehmen von warmem Wasser angebracht.

Es sollte von keinem Zuckerwarenfabrikanten, der keinen Dampftrieb besitzt, diese günstige Gelegenheit, die Wärmeplatte zu beheizen, unbenutzt bleiben.

Preis des kompletten Kessels Mk.

Wasser = Kühlwendetisch

neuester Konstruktion, stabile Bauart, zum permanenten Gebrauch.

Unterplatte und Rahmen in einem Stück gegossen.

Beide Seiten sauber gehobelt und geschliffen.

Anerkannt beste Kühlvorrichtung für Karamellzucker.

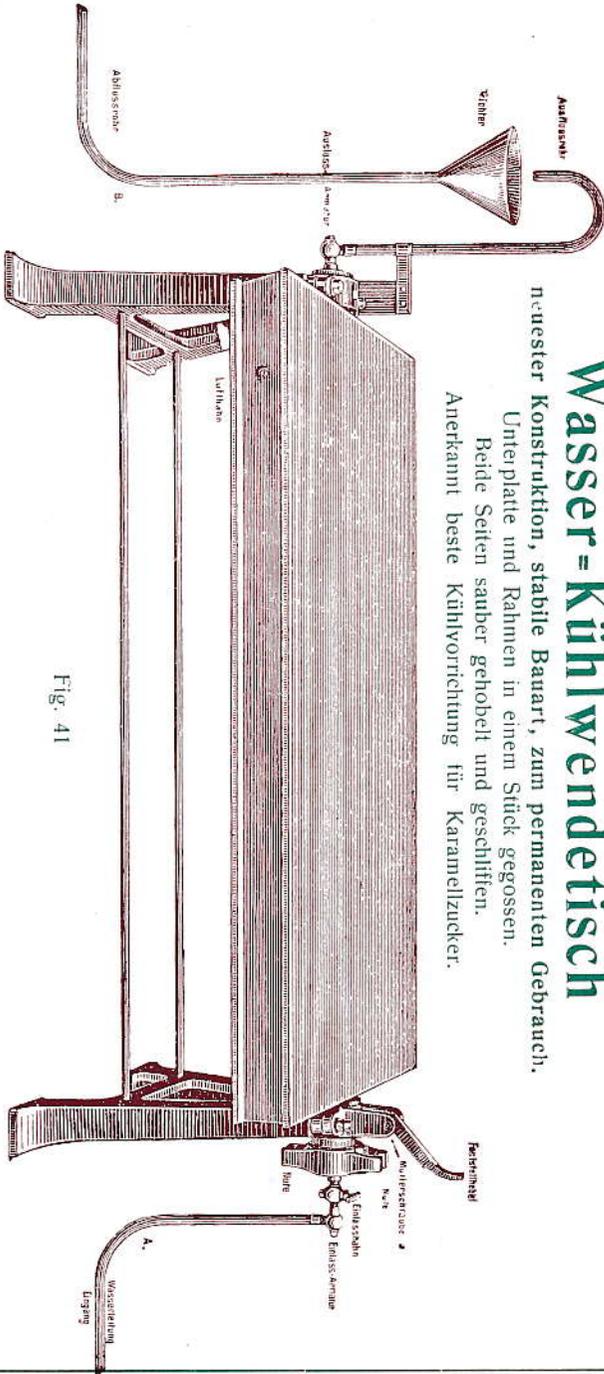
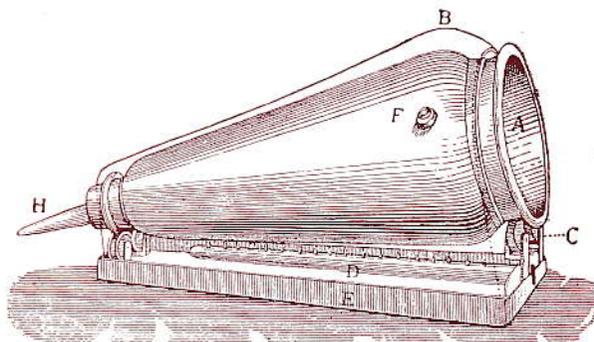


Fig. 41

Nummer	Größe in mm	Gewicht in kg	Preis in Mark
1	2200 × 860	ca. 630	
2	1800 × 810	" 520	
3	1300 × 765	" 410	
4	1000 × 720	" 300	

Fig. 42



Caléfacteur

(Zuckerwärmer).

Dieser Apparat dient zum Warmhalten des fertig gelegten Zuckers. Durch Drehen des Behälters wird ein Breitdrücken des Musters verhindert.

Zum Anwärmen dient Gas oder Spiritus.

Größe I für Sätze von 8 kg **Mark**

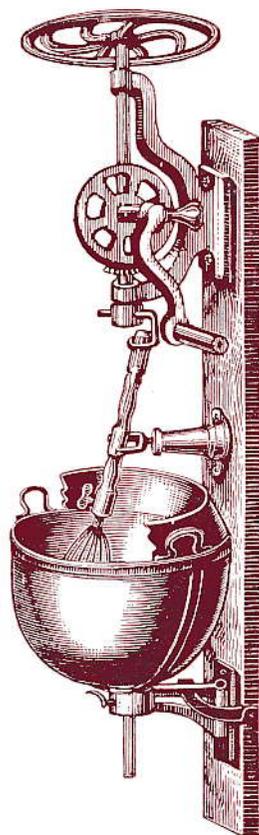
Größe II für Sätze von 16 kg **Mark**



Schaum=Schlagmaschine.

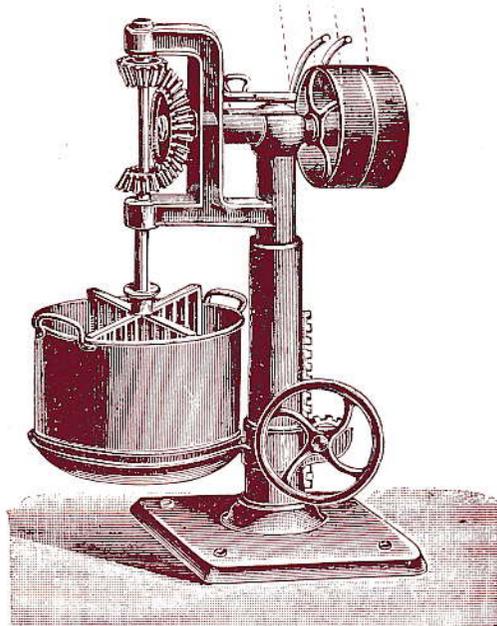
Fig. 43

Diese Maschine ist zum Schlagen von leichten Massen, sie nimmt sehr wenig Raum ein, wird an der Wand oder Säule angeschraubt, ist leicht drehbar, die Verstellung des Besens ist sehr einfach, der Kessel selbst und auch der Besen ist sehr leicht herauszunehmen.



	Gewicht kg	Preis Mk.	Riemenscheiben Durchmesser
Für Handbetrieb	60		
„ Kraftbetrieb	75		300 mm

Fig. 44



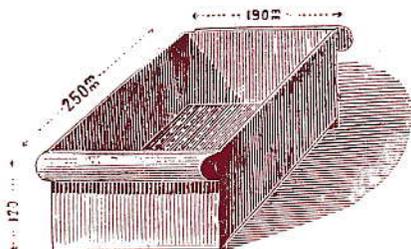
Große Massenschlag-Maschine

eignet sich zu Gelatine oder Leimmassen.

Dieselbe wird geliefert mit starkem, kupfernem Kessel, verzinnem, kräftigem Schlagwerk, Deckel und Schutzvorrichtung.

	Ge- wicht kg	Kesselgröße		Preis Mk.	Kesselgröße		Preis Mk.
		Durchm. mm	Höhe mm		Durchm. mm	Höhe mm	
Für Kraftbetrieb	160	410	220		570	340	
„ Handbetrieb	155	410	220		570	340	
„ Hand- u. Kraftbetrieb	170	410	220		570	340	

Fig. 45



Kupfer-Kasten

mit einem starken Messingboden versehen. Eignet sich vorzugsweise zum Schlagen von Raffinküchel.

No. I 250 × 190 cm Mk.
" II 270 × 200 " "

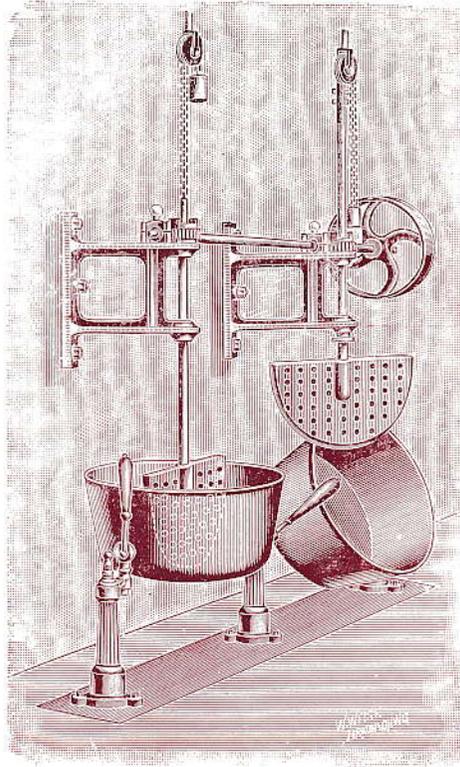
Fig. 46



Ueberzugspanne mit Wasserbad.

Wird wie vorstehendes Bild, oder in noch einfacherer Ausführung ohne Füße und ohne Stiel geliefert.

Fig 47



Blanchierkessel

mit mechanischem Rührwerk, mit und ohne Doppelboden.

Der Kessel wird aus Kupfer angefertigt. Drehen des Rührwerkes geschieht durch Transmissionsbetrieb mittels Riemenscheiben, oder durch Handbetrieb mittels Kurbel und Schwungrades. Der Kessel wird auf Säulen montiert, ist mit Kippvorrichtung versehen und eignet sich vorzüglich für Konfitüren, Marmeladen, Nuß, Obst, Preiselbeeren etc.

Nach Fertigstellung der Arbeit wird das Rührwerk mittels Gegengewicht leicht aus dem Kessel herausgehoben, damit dieser entleert und gereinigt werden kann.

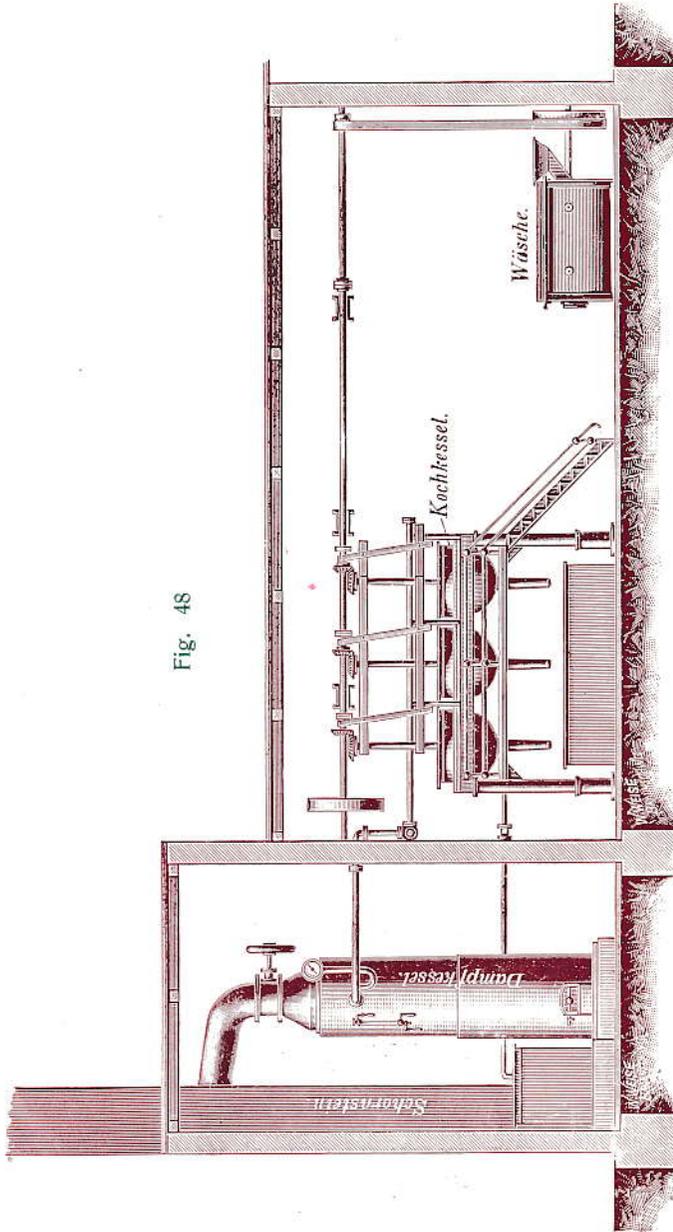
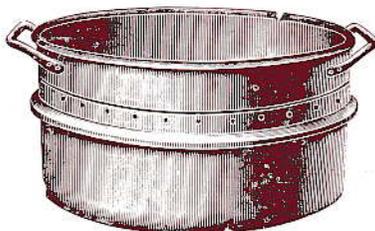


Fig. 48

❖ ❖ ❖ **Komplette Preißelbeeren-Kochanlage** ❖ ❖ ❖

für 200 Zentner Tagesproduktion, welche von uns ausgeführt wurde.

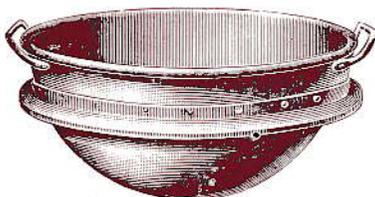
Fig. 49



Blanchierkessel

zum Vorkochen, für Unterfeuerung, aus Kupfer, einfach mit Winkelring.

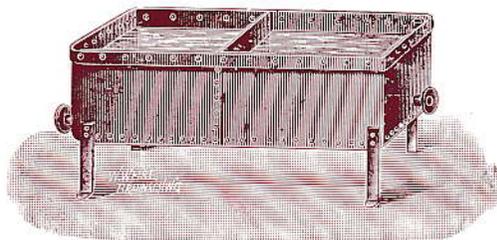
Fig. 50



Blanchierkessel

zum Blanchieren von Früchten etc., — aus Kupfer, halbrund mit Winkelring.

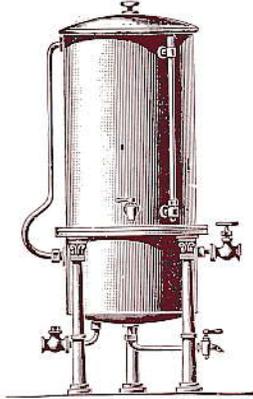
Fig. 51



Offener Kasten für Dampftrieb

aus Eisen, oder auf Wunsch aus Kupfer mit Kupferschlange und Einlegeböden zum Dunsten von Früchten in Gläsern oder Dosen.

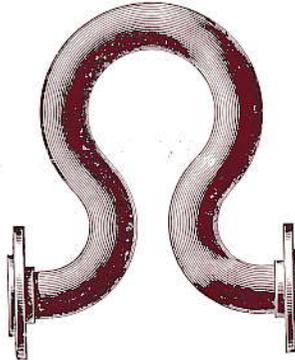
Fig. 52



Kupferne Dampf-Kaffeekochmaschine

hauptsächlich für Fabriken zum Kaffeekochen für die Arbeiter geeignet; innen sauber verzinkt, außen blank gearbeitet, von 25 Liter Inhalt bis zu den größten Dimensionen.

Fig. 53



==== Kupferne Federrohre ====

von 40 bis 300 mm Durchmesser, für Längenausdehnung von 50 bis 100 mm. Die Längenausdehnung einer Rohrleitung ist bei einer Temperatur von 100° Celsius 1,2 mm pro laufenden Meter.

Absperr-Ventile

in allen Ausführungen

für niedrig und hoch gespannte überhitzte Dämpfe

in allen gewünschten Legierungen.

Fig. 54



Fig. 55



Fig. 56



Fig. 57

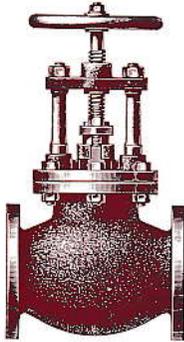


Fig. 58

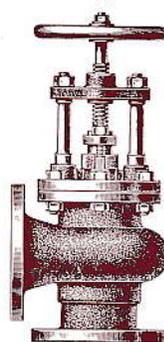


Fig. 59



Fig 60

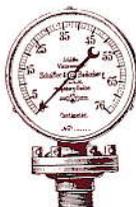


Fig. 61



Manometer und Vacuummeter

in eleganter Ausführung und in allen Größen.

Fig. 62

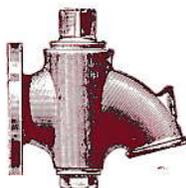


Fig. 63

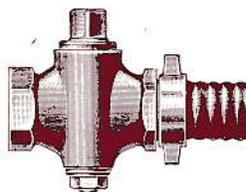


Fig. 64

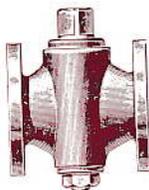
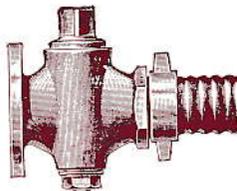


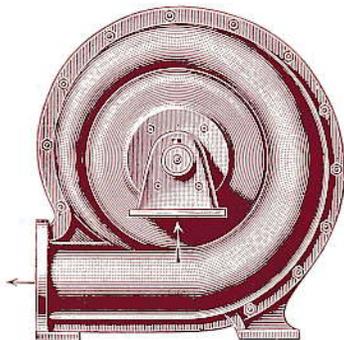
Fig. 65



Hähne

in jeder beliebigen Ausführung und jedem gewünschtem Metall.

Fig. 66



==== Ventilatoren ====

für Kraftbetrieb

werden in verschiedenen Größen geliefert.

==== Preise nach gefl. Anfrage. ====



Dampf- und Warmwasser-Heizungsanlagen

werden zweckmäßig und billig geliefert.

□ □ □

==== Sämtliche Rohrleitungen ====

von Kupfer, Schmiedeeisen und Gußeisen, sowie verschiedenste Armaturen in Messing, Rotguß und Gußeisen, Kondensstöpfe etc. liefern wir in sauberster Ausführung und billigst.



Transmissionsteile

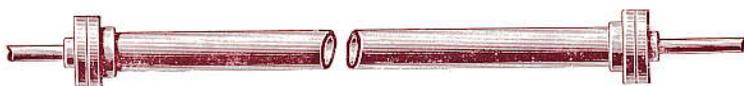
...

Fig. 67



Façonwellen resp. **Hauptantriebswellen**

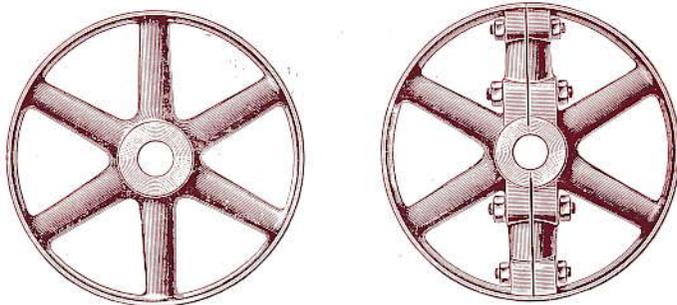
Fig. 68



Rohrwellen

für Lagerentfernungen bis zu ca. 10 m.

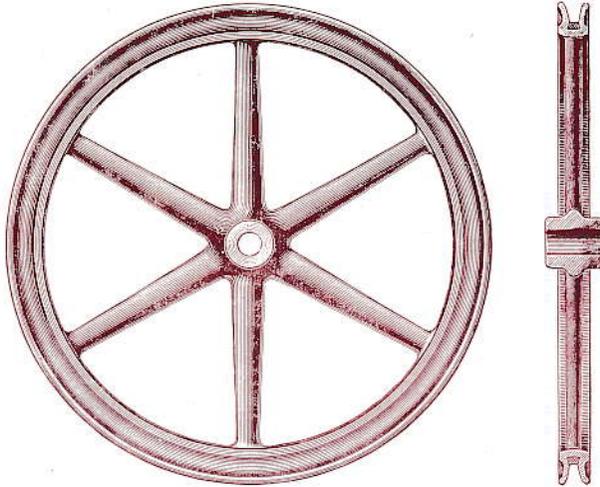
Fig. 69



Riemenscheiben

Wir fertigen die Riemenscheiben ungeteilt und geteilt, am Umfang gerade, und genau in sich ausbalanciert an.

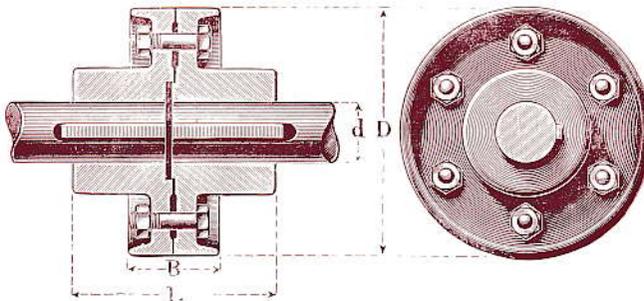
Fig. 70



==== Drahtseilscheiben ====

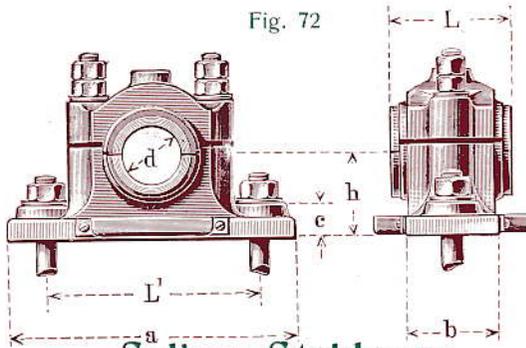
mit und ohne Hirnlederfütterung
sowie Hanfseilscheiben in allen Größen und für jede
beliebige Anzahl Seile.

Fig. 71



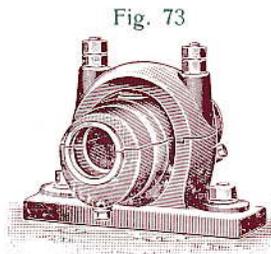
==== Scheibenkupplungen ====

sowie alle anderen Sorten Kupplungen.

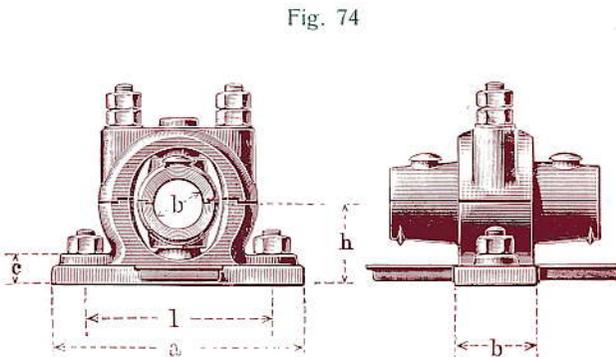


Sellers-Stehtlager

Lagerschale mit Zirkulationsschmierung

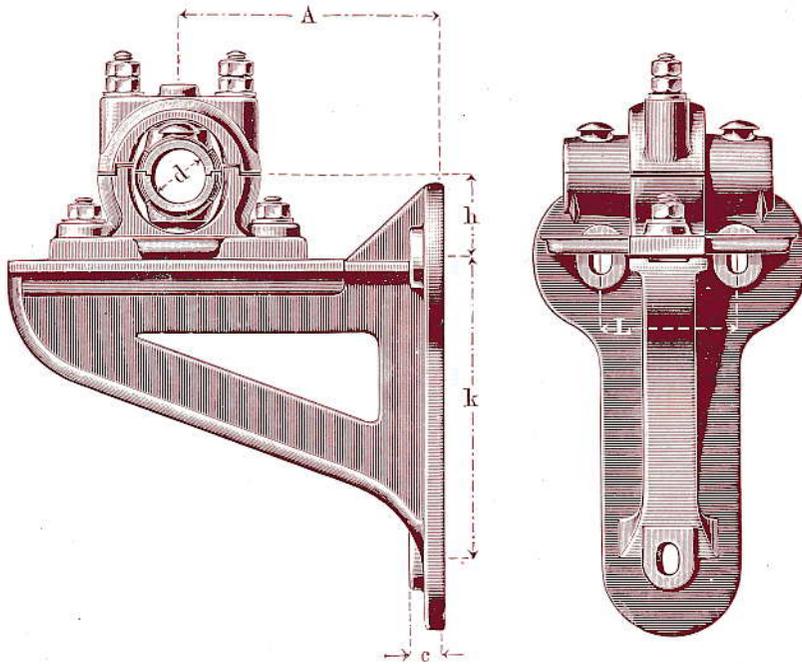


Sellers-Lagerschalen mit Ringschmierung



Stehtlager mit festen Metallschalen.

Fig. 75



Wandkonsolen

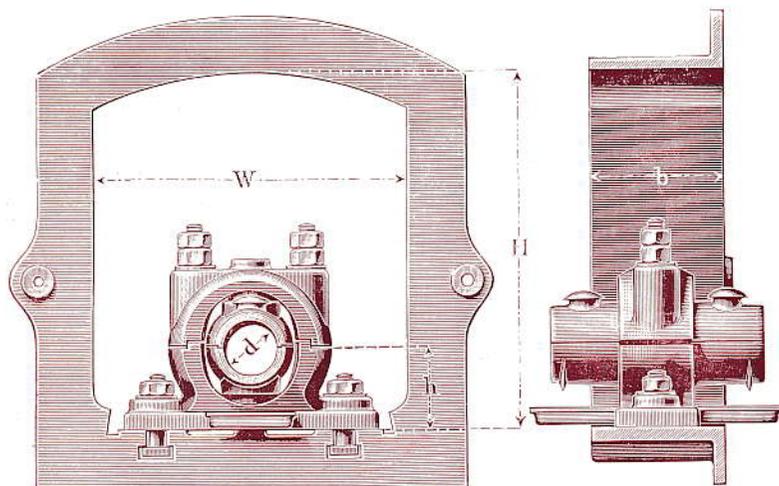
für Sellers-Stehlager und Stehlager mit Metallschalen.



Auch andere Konstruktionen von Wandkonsolen, sowie Säulenkonsolen werden sauber und solide ausgeführt.



Fig. 76

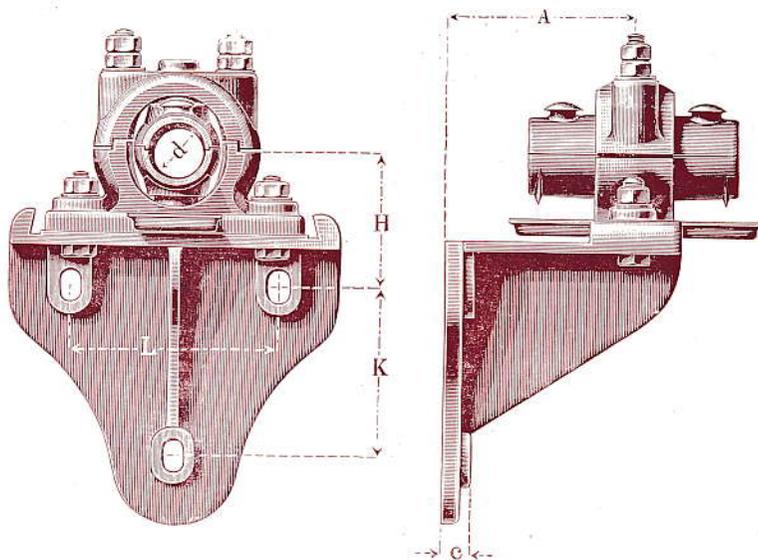


Mauerkasten

für Sellers Stehlager und Stehlager mit Metallschalen.



Fig. 77

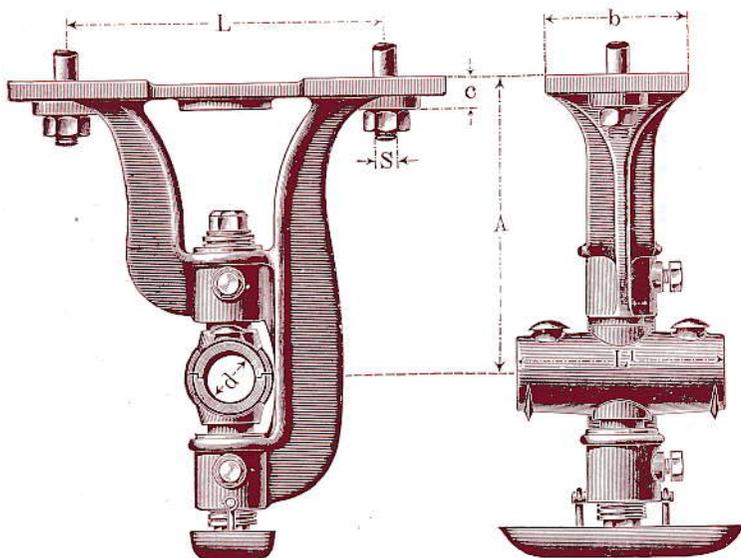


Winkelkonsole

für Sellersstehlager und Stehlager mit Metallschalen.



Fig. 78.



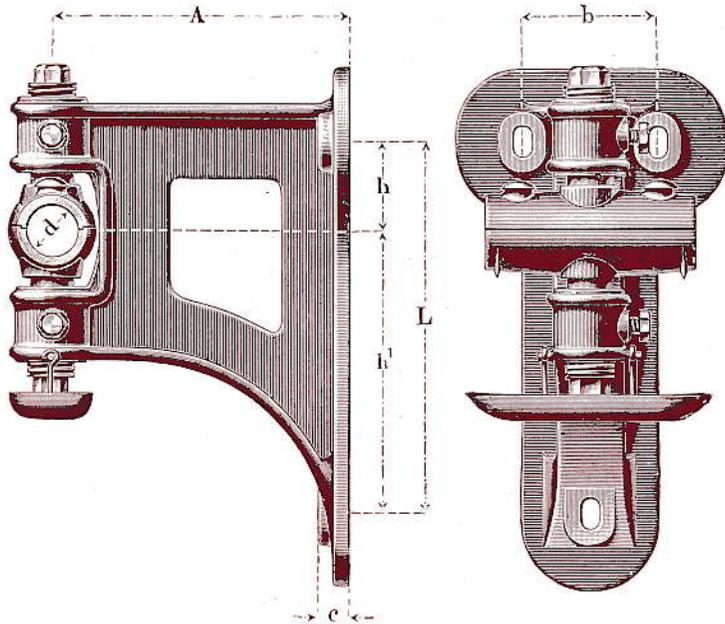
Sellers-Hängelager

==== Lagerschale mit Zirkulationsschmierung. ====



Außer den hier verzeichneten Konstruktionen liefern wir auch sämtliche andere Transmissionsteile in sauberster Ausführung und bei schnellster Lieferzeit.

Fig. 79



Sellers Wandkonsollager

Lagerschalen mit Zirkulationsschmierung.



Einige Referenzen

über

von uns ausgeführte Vacuum- und Drageemaschinen-Anlagen.

Magdeburg-Neustadt, den 15. Februar 1900.

Auf Wunsch bestätige ich Ihnen gern, daß die von Ihnen gelieferten
beiden

 Vacuum-Apparate 

zu meiner vollsten Zufriedenheit funktionieren.

Hochachtend

Joh. Gottl. Hauswaldt.

In Vollmacht: M. Paetz.

Lübeck, den 12. April 1900.

Die von Ihnen gelieferte

 Feuer-Vacuumanlage 

ist zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen; das Fabrikat ist tadellos schön

Hochachtend

Franz Schwedt,

Bonbon- und Marzipan-Fabrik.

Klagenfurt, den 4. Juni 1900.
in Kärnten.

Wir berichten Ihnen gerne, daß wir mit der uns gelieferten

 Vacuum-Anlage 

mit 2 Unterteilen und Hebevorrichtung

nicht nur in der exakten Ausführung derselben sondern auch in deren
Funktion in Verbindung der uns gesandten Luftpumpe vollkommen zufrieden
gestellt wurden und stellen unsere Firma als Referenz gerne zur Verfügung.

Achtungsvoll

Jos. Maurer Söhne.

Druck: A. SORGLER
Magdeburg - A. N.

