

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04745		DK 200/250		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Mehl / 400kg Teig, für Knetmaschine, Chargenknetter, DK 200/250
020 .04387	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .03860	BOKU	160		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 160kg Teig, Durchmesser (Außen) 84cm x Tiefe Kessel 51cm. 1 Stück verfügbar
020 .04388	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04385	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04726	Diosna	SP 120 E		Spiralknetter, Knetarm und Kessel aus Edelstahl, für 120 kg Teig/75kg Mehl, mit digitaler Steuerung, mit Mehlstaubabdeckung, mit Bodenentleerung mit Auslauf- und Steigband ca. 220cm hoch
020 .04333	Diosna	SP 200 oder SPV 200		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für ca. 200kg Teig/300l, für Diosna Spiralknetter Typ SP 200 oder SPV 200, mit Zangenverriegelung
020 .04057	Diosna	SP 240 AD		Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbare Edelstahlkesselwagen für ca. 150kg Mehl/240kg/ Teig/370 Liter, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04058	Diosna	SP 240 AD		Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbare Edelstahlkesselwagen, für ca. 150kg Mehl/240kg/ Teig/370 Liter, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04061	Diosna	SP 240 AD		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für ca. 240kg Teig/355l, für Diosna Spiralknetter Typ SP 240 AD, mit Zangenverriegelung
020 .02739	Diosna	W 240 A		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Teig

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04389	Diosna	HKV 224	2002	Hebekipper, eingerichtet für Kessel SK 240 AK, Kipphöhe 2,15m, Bauhöhe 3,15m, Tragkraft 550kg, Kipprichtung rechts, ohne Ausschälung
020 .04563	Diosna	HK 166	2002	Hebekipper für Knetschalen DIOSNA SPV 160 und 120, 400kg Tragkraft, Kipphöhe 1,80cm
020 .04330	Diosna	SP 200 AD		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04630	FOMKO	500		Reibmaschine, Restbrotzerkleinerer, inkl. Trichter, Sieb mit 4mm Durchmesser, 1400 rpm
020 .04748	Kemper	President 75 AE-V	2012	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit TOUCH Steuerung, Spirale aus Edelstahl, 3 Zonen Knetsystem, mit Kesselabstreifer, mit Zangenverriegelung, mit 2 ausfahrbaren Edelstahlkesselwagen für 75kg Mehl, ca. 120kg Teig, 175 Liter, mit Temperaturfühler
020 .04749	Kemper	President 75 AE-V	2008	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit TOUCH Steuerung, Spirale aus Edelstahl, 3 Zonen Knetsystem, mit Zangenverriegelung, mit 2 ausfahrbaren Edelstahlkesselwagen für 75kg Mehl, ca. 120kg Teig, 175 Liter, mit Temperaturfühler
020 .04448	Kemper	HK 200L	2001	Hebekipper, eingerichtet für Kessel SK 240 AK oder 200, Kipphöhe 2,15m, Bauhöhe 3,05m, Tragkraft 1000kg, Kipprichtung links, mit Ausschälung
020 .04728	W & P	DK 200/250		Wendelkneter, Knetmaschine, Chargenkneter, ausfahrbar, manuelle Steuerung, inkl. 3 Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Mehl / 400kg Teig, inkl. Staubschutzabdeckung, Werkzeug aus Edelstahl
020 .04727	W & P	DK 200/250		Wendelkneter, Knetmaschine, Chargenkneter, ausfahrbar, manuelle Steuerung, inkl. 3 Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Mehl / 400kg Teig, inkl. Staubschutzabdeckung, Werkzeug aus Edelstahl
020 .04462	Hommel	Goldflocke GF 80 Super	2008	Getreidepresse, Flockenquetsche, Leistung ca. 400 kg/Std, zerkleinert alle Arten von Getreide und auch Leinsamen, Gewürze und Mohn können gemahlen werden, Motorleistung 4PS

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04310	DELTA	Deltamatic DV 3000	2003	Wassermisch und Dosiergerät, mit 3 Temperaturzuläufen, kalt/warm/zimmer, mit digitalem Temperaturregler, Temperaturbereich: +3 bis +70°C, Dosiermenge: 0,1 - 999,9 Liter
020 .04291	DELTA	DKS 110		Wasserkühlgerät, Eiswassergerät, Vollautomat, automatische Befüllung, Luftgekühltes Kälteaggregat, Temp. Bereich 0,5 bis 2 Grad, Leistung ca. 100 L/h, Inhalt 50l
020 .04768	HB Technik	Sauerteiganlage	2003	bestehend aus: Sauerteigbehälter ca. 3,8t und 1,8to, doppelwandig, inkl. Rührwerk und externer Pumpe, auf Wiegezellen gelagert; Hefeauflösetank ca. 1,0t Füllvermögen, doppelwandig, inkl. Rührwerk; Brotmixer 0,3to mit Pumpe; div. Rohren, Steuerungen..
020 .04139	Langheinz	L 60	2011	Wasserkühlgerät, Eiswassergerät, Vollautomat, automatische Befüllung, Luftgekühltes Kälteaggregat, Temp. Bereich 1,8 bis 3,0 Grad, Leistung ca. 90 L/h, Inhalt 50l

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .04467	Kemper	Imperator 2	2002	Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, digitale Steuerung, Edelstahltrichter ca. 200kg mit , mit Multimesskolben, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.300 g/Stück, mit Beölung, Leistung ca. 1.800 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar
030 .04663	Kemper	CONSUL ET	2008	Teigabwieger, für alle Teigsorten, Teigschonender Saugkammer Teigteiler, mit Kunststofftrichter ca. 100kg Teig, und Edelstahlverkleidung, Gewichtsbereich 200 – 2.300g/Stck, mit Beölung, SPS, Touch Display, mit Höhenverstellbarem Auslaufband 70 - 95cm Höhe
030 .04082	Kemper	Rumo		Befeuchtungs- und Drehtellerbestreuungstation, mit Festwasseranschluss, Anschlusswerte 230V, Befeuchtung erfolgt über Düsen, Einfach- oder Doppelbefeuchtung wählbar
030 .04742	Kemper	Öko Line Brotanlage	1999	komplett Edelstahlverkleidet, bestehend aus: Teigabwieger Typ Imperator II MB, Kegelnrundwirker Typ M2, ca. 6m Wirkweg, Zwischengärschrank Typ 96-4-1500, 4-Reihig, Langwirker Typ Superba III-SU-L
030 .04712	Kemper	Imperator 2 MB	2007	Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, manuelle Steuerung, mit Kunststofftrichter ca. 160kg, mit Multimesskolben, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.300 g/Stück, mit Beölung, Leistung ca. 1.800 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar
030 .03402	Kemper	BE 11	2000	Becherwerk, Edelstahlausführung, Einlasshöhe: 80cm, Auslaufhöhe 165cm, mit Queraustrageband 120cm lang, 25cm breit
030 .04399	Lippelt	Rumo 3	1999	Befeuchtungs- und Drehtellerbestreuungstation, mit Pumpe, Anschlusswerte 400V, Tauchbefeuchtung, Einfach- oder Doppelbefeuchtung wählbar
030 .04562	W & P	Brotanlage		Teigabwieger Typ Parta SN 1512, W&P Kegelnrundwirker Typ CR 59 AT, ca. 3m Wirkweg, W&P Zwischengärschrank Typ BIP 72, 8-Reihig W&P Langwirker Typ Combi U
030 .03981	W & P	Parta U2		Teigteiler, 2 Kammer Maschine, Gewichtsbereich ca. 110 – 1.250gr, mit Beölung, geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteige, mit Kunststofftrichter ca. 200kg Teig, Leistung ca. 1.900 Stk/h stufenlos regelbar, digitaler Stückzähler

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .04687		Hydraulikteiler		Teigteiler mit 10 oder 20er Teilungen, Gewichts- 150 - 1900gr, eckige Teigkammer, Teigkammer: 500 x 380 x H 100mm, Teigstückgr.: 10er = 190mm x 100mm, 20er 95mm x 100mm, Teigkammer ca. 19kg, Presszeit wählbar
030 .03573	König	Regina K5/ST 5		Brötchenstüpfler, 5-reihig, 39 Stk/min, für Kaiser-und Sternbrötchen3795
030 .04660	Rheon	VS Stress Free Divider VX	2001	Teigteiler, 1 reihig, Gewichtsbereich: 200 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, Beölung, Öldruckbehälter, digitale Steuerung, Edelstahlverkleidet, fahrbar
030 .04329	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2000	Teigteiler, mit 2 Bemebler, Gewichtsbereich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 2.000gr, Leistung max 4,0m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzbereich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige usw.
030 .04541	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2002	Teigteiler, mit 2 Bemebler, Gewichtsbereich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 3.000gr, Leistung max 4,0m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzbereich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige, bis 800kg
030 .04756	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2007	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemebler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Standardbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .04368	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2001	Teigteiler, mit 2 Bemebler, Gewichtsbereich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 3.000gr, Leistung max 2,0m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzbereich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige usw.
030 .04761	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2003	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemebler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Standardbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .04707	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2006	Stress Free Divider, Teigteiler, 1 oder 2 reihig, inkl. 2 Bemebler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Standardbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .04665	Rheon	V4 VX 122 Stress Free Divi	2007	Teigteiler, mit Trichter für ca 200kg Teig, mit 2 Bemebler, Teigdicke 20 - 35mm, Teigbandbreite 200 - 350mm, Gewichtsbereich ca.:200 - 10.000gr., Leistung max 4,0m/min = ca. 800kg pro Stunde mit 2 Öldruckbehälter, mit Querwalzwerk, mit Sternteilerbeölung
030 .04747	Rheon	SR 6 Linie Brötchenanlage	2011	bestehend aus: Teigbandformer Stress Free V4, mit aut. Gewichtskontrolle, mit Trichter 80l, inkl. Querwalzwerk, Guillotine 3r, Positionier Bänder 3 auf 6 Reihen, Rundwirker, BackTech Gärschrank mit Stüpfler, Gewicht ca. 60-100g, Leistung bis 9000/h
030 .04580	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2001	Teigteiler, mit 2 Bemebler, Gewichtsbereich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 3.000gr, Leistung max 4,0m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzbereich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige, bis 800kg
030 .04731	Rheon	VS Stress Free Divider VX	2001	Teigteiler, 1 reihig, inkl. Bemebler Gewichtsbereich: 200 – 1.250 gr., mit Bänderwaage Beölung, Öldruckbehälter, digitale Steuerung, Edelstahlverkleidet, fahrbar
030 .04730	BM-TEC	Aufarbeitungstisch		Brezeltisch, B: 117 x H: 92 x L:2,10m, Transportband 35cm Breite, Länge 260cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, fahrbar, Tischplatten r und l 40cm breit aus Buchenholz
030 .04729	BM-TEC	Aufarbeitungstisch		Brezeltisch, B: 117 x H: 92 x L:2,50m, Transportband 35cm Breite, Länge 310cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, fahrbar, Tisch auf einer Seite Höhenverstellbar, Tischplatten r und l 40cm breit aus Buchenholz, mit abnehmbarer Ablage

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .04360		Extruder Typ 300	2006	Teigbandformer, 3-Walzenformer, Walzenbreite: 300mm, Banddicke ca. 3-43mm, komplett Edelstahlverkleidet, fahrbar, alle 3 Walzen individuell steuerbar
040 .04694	Fritsch	3 WK/630 Kombi		Ausrollmaschine, Bandbreite 61cm, Walzenspalt 0 - 30mm, inkl. Wirkbrett, inkl. Abstreifer, manuelle Steuerung, mit Fußschaltung, Halbautomat, ohne Bemehler, Bandlänge 100 und 70cm
040 .04758	Fritsch	Multi Twist Brezel und Sta	2006	ca. 2000 Stück/h, Gewichts b. ca. 60 - 100gr, bestehend aus: Fortuna Kopfmachine 4-r, Vorgärschrank, Zentrier und Flachdrückeinheit Typ ZFDE 300; Wickelkopf Typ BSM; Langwirker, Gebläße, vollaut. Brezelschlingroboter Typ SSB 7000, Absetzung
040 .04695	Fritsch	3 WK/630 Kombi		Ausrollmaschine, Bandbreite 61cm, Walzenspalt 0 - 30mm, inkl. Wirkbrett, inkl. Abstreifer, manuelle Steuerung, mit Fußschaltung, Halbautomat, ohne Bemehler, Bandlänge 100 und 70cm
040 .04762	Fritsch	CTR 700-30-R	2004	Stanzroboter, für ungefüllte oder gefüllte Produkte, Croissantanlage, Leistung ca. 25 Hübe/min, Teigdicke 5-15mm
040 .04764	Fritsch	FRH 400-L	2009	Wickler für gefüllte Produkte, mit Befeuchtung
040 .04489	Fritsch	EUROLINE Feingebäcklinie		Gesamtlänge: ca. 8m, Gesamtbreite: ca. 1,5m, Bandbreite 65cm, Tischbreite 70cm, bestehend aus: Teigspulhalter, Zuführtisch, Kalibrierkopf, Schneidwalzenrahmen für 2 Werkzeuge, Befeuchtungseinheit 6-r, Teigbandroller, Abstreichlineal, Guillotine, Fußsch.
040 .04696	Fritsch	60/650 E M Are	2001	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-42mm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: 140 und 140 mit Bemehler, mit Haspel rechts
040 .04765	Fritsch	6/650 E	1992	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-42mm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: 160 und 160 mit Bemehler, mit Haspel rechts
040 .04098	Fritsch	70/650 E NU	2000	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-55mm, Teigblockverarbeitung bis 20kg, Bandlänge: 2x180cm, mit Bemehler, mit Wickler/Haspel links, mit Unterbau

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .04526	Fritsch	FT 3,5		Feingebäck- Schneidetisch, 60cm Bandbreite, 350cm Bandlänge, mit Schneiderahmen für für 2 Walzen, komplett Edelstahl, 1 Geschwindigkeit, Bandhöhe 90cm, mit div. Werkzeugen, mit Wickler, mit Fußschalter
040 .04763	Fritsch	CTR 700-30-R	2001	Stanzroboter, für ungefüllte oder gefüllte Produkte, Croissantanlage, Leistung ca. 25 Hübe/min, Teigdicke 5-15mm
040 .04698	Fritsch	70/650 EMNU Are	1999	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-55mm, Teigblockverarbeitung bis 20kg, Bandlänge: 2x180cm, mit Bemehler, mit Wickler/Haspel rechts, mit Unterbau
040 .04699	Fritsch	Feingebäcklinie		bestehend aus: Querwalzwerk, 3 Bemehler, Kalibrierkopf, Befeuchtungstation, Guillotine, 2 Schneckenroller, Tischbreite 80cm und 70cm, Bandlänge komplett ca. 17m
040 .04757	Fritsch	Multi Twist Brezel und Sta	2008	ca. 2000 Stück/h, Gewichts b. ca. 60 - 100gr, bestehend aus: Fortuna Kopfmachine 4-r, Vorgärschrank, Zentrier und Flachdrückeinheit Typ ZFDE 300; Wickelkopf Typ BSM; Langwirker, Gebläße, vollaut. Brezelschlingroboter Typ SSB 7000, Absetzung
040 .04220	Fritsch	Industrie Croissantanlage	2001	Leistung ca. 12.000 Stk/h bestehend aus: Stanzroboter Typ CSTR 1100 L, Teigstärke 5 – 15mm, Teigbandbreite 800mm, inkl. 2 Stanzwerkzeugen und Wickler Typ CRI für ungefüllte Croissants
040 .04697	Fritsch	60/650 E M Are		Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-42mm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: 140 und 140 mit Bemehler, mit Haspel rechts
040 .04610	Seewer	MLC-L Laminieranlage mit	2005	Leistung ca. 800kg Teig/h, L-Linie, inkl. Teigbanformer, Butterpresse Bj. 2011, 2 Satellitenköpfe, 1 Kalibrierstationen, Überlegebänder, inkl. Feingebäcklinie SPF 602 H, mit Füllgerät, Befeuchtungsstation, Schneckenroller, Speizband und div. Werkzeugen
040 .04724	Seewer	Rondinette SGRR,A		Hörnchenwickler, Wickelbreite 25cm Breite, aus Edelstahl, Tischgerät, Edelstahlausführung,
040 .04456	Universum	2 x 30er		Doppel Hörnchenwickelmaschine, Wickelbreite 2 x ca. 30cm, lackiert, fahrbar

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .04567	ERKA	MKW 30		Hörnchenwickelmaschine, Wickelbreite 320mm, Teigmenge beim Wickeln ca. 20 - 250gr, Leistung ca. 1500 Stück/Std., Walzenöffnung 0,7 - 12 mm, Edelstahlverkleidet
040 .04417	ERKA	Hörnchenwickelmaschine		Bandbreite 30cm, mit Zuführgerät, Edelstahlverkleidet, inkl. Brezelstrangroller Typ BST inkl. Steigband, Auslaufhöhe ca. 95cm fahrbar, Ausrollbreite ca 50cm, Schwäbische Brezeln

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
050 .03792				Temperiergerät, Behältergröße 330x380xh120mm
050 .03843		Temperiergerät		mit 2 Behältern, Behältergröße
050 .04655	Woll	Aprikotier- und Fondantüb	2010	Durchlaufgerät, mit Rundriemenspreizbändern, Leistung ca. 1.800 Stk/h, 2 Stationen mit Materialdurchlauferhitzersystem, Arbeitsbreite 420mm, Aprikotierstation mit 2 Airless-Düsen, Glasur/Fondantstation mit Schwallvorrichtung
050 .04404	BOKU	DIOSNA RS 40 CS	2010	Rührmaschine, Anschlagmaschine, mit 2 Kesseln, Besen und Haken, mit digitaler Steuerung, Geschwindigkeit individuell wählbar 120 - 600U/min, mit Not Aus
050 .03377	Drautz	RD 100		Durchlaufbelaugungsgerät, Belaugungsgerät, Lauge mit Abzieher 1,60m, Tankvolumen 35l, Zwei Laugenvorhänge, gleichmäßig hohe Belaugungsqualität, leicht zu reinigen
050 .04362	Fritsch	Füllgerät 8-R		Füllgerät, für flüssige oder halbflüssige Massen, 8-reihig, Bandbreite 100cm, inkl. Trichter, Edelstahlverkleidet, einzelne Düsen abschaltbar, Drehzahl, Spritzmenge und Spritzlänge einstellbar
050 .04766	Fritsch	FG 60		Füllgerät, für flüssige oder halbflüssige Massen, 6-reihig, inkl. Trichter, Edelstahlverkleidet
050 .04232	Hobart	V-1401		Planetenrührmaschine für ca. 140l, mit manueller Steuerung, mit 4 wählbaren Geschwindigkeiten, Kessel heben/senken elektr., inkl. Edelstahlkessel, inkl. Rührbesen und Flachrührer
050 .03256	Hobart	GR 3		Sahnebläser, inkl. Besen und Kessel
050 .02883	Hobart	G3R		Sahnebläser, inkl. Besen und Kessel
050 .03790	REGO	SM 3		Rührmaschine, Anschlagmaschine für ca. 32l, mit 2 Kesseln, mit 4 Besen, Hacken und Restbrotmixeraufsatz, Rühren und Schlagen wählbar, Geschwindigkeit und Ausschlag stufenlos einstellbar, inkl. Uhr, mit Kesselbeleuchtung, Kesselhöhe einstellbar
050 .04155	Vaihinger	SANOMAT EURO FAVORIT		Schlagsahnemaschine, inkl. Kühlung

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
050 .04146	MKN	Temperiergerät 12021		komplett Edelstahl, Temperaturbereich 30-70°C, manuelle Steuerung, Schale 25cm Durchmesser
050 .03791	MKN	12021		Temperiergerät, Behältergröße 28cm Durchmesser, 11cm Höhe
050 .04435	Dedy			Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 280mm, mit Gebläse, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachtheizung, Auslauf ca. 100cm hoch
050 .04434	Dedy			Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 280mm, mit Gebläse, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachtheizung, Auslauf ca. 100cm hoch
050 .04436	Boyens	Air Boy 05	2000	KEG Sprühsystem inkl. Faß, Trennmittel PCO I, ideal für alle Backbleche, inkl. Druckluftkompressor
050 .04450	Rhiele	BELMA 2002 Allround Spee	2003	Durchlauf Belagungsgerät, Absetzung auf Backblech 60/80, inkl. Salzer, Geschwindigkeit einstellbar
050 .04237	Rhiele	BELMA		Durchlauf Belagungsgerät, Absetzung auf Backblech 60/80, ohne Salzer
050 .04019	Rhiele	Laugentauchgerät Tauchbo		60 x 80, mit Untergestell, fahrbar, ausziehbare Blechablage, komplett in Edelstahl
050 .04087	BEAR	Varimixer R60		Planetenrührmaschine, ohne Kessel und Werkzeuge, mit manueller Steuerung, für ca. 60l Kessel
050 .04148	BEAR	Varimixer R40		Planetenrührmaschine für ca. 40l, mit manueller Steuerung, inkl. Edelstahlkessel, inkl. Rührbesen, Flachrührer und Haken
050 .04239	Logitech	BGT 120	2009	Edelstahlkessel mit Rührwerk, doppelwandig, mit Heizung bis 99°C, Tankabm. ca. 55cm Durchmesser, Höhe ca. 50cm, Fassungsvermögen ca. 120l, mit Auslaufhahn
050 .04349	Logitech	BGT 200	2009	Edelstahlkessel mit Rührwerk, doppelwandig, mit Heizung bis 99°C, Tankabm. ca. 64cm Durchmesser, Höhe ca. 63cm, Fassungsvermögen ca. 200l, mit Auslaufhahn, Drehgeschwindigkeit einstellbar

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Gär-/Kühl-/Frostertechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
060 .04769		AR 652.07E	2012	Lagerfroster, Edelstahlverkleidet, für 60/80 Bleche, Umluftkühlung, Temperaturbereich -15 bis -25°C
060 .04690	Liebherr	GTI 2403		Speiseeistruhe/Eisverkaufstruhe/Eistruhe, Außenmaße L: 832 x B: 665 x H:901mm, mit Rundglasdeckel, Innenraum 700x535 H 590mm, R134a Kältemittel, 230V 50HZ, 1,8KW, Temperaturbereich -10/-24°C, inkl. 3 Einsätze

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04287	Jufeba	WW S10		Fettbackgerät für ca. 30 Berliner, manuelle Steuerung, mit Deckel, inkl. Wende und Tauchgitter, inkl. Wagen mit ca. 10 Dielen ca. 60/80cm, inkl. Dressiergerät für Quarkbällchen/Donuts Typ Belshaw B
070 .04353	MIWE	Condo 3-68		Etagenofen, elektro ca. 20 KW, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 3 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung für 2 Etagen, ohne Timer
070 .04247	MIWE	Condo 4-64	2001	Etagenofen, elektro, 4 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, mit Beschwadung für jede Etage, mit Haube
070 .04585	MIWE	AERO AE 8.0604	2011	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss, Türanschlag L
070 .04586	MIWE	AERO AE 8.0604	2011	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss, Türanschlag L
070 .04587	MIWE	AERO AE 8.0604	2011	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss, Türanschlag L
070 .04588	MIWE	AERO AE 8.0604	2011	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss, Türanschlag L
070 .04325	MIWE	JUMBO RI – 2/1 60/100	2003	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC-Steuerung, mit Haube und Gasbrenner
070 .04326	MIWE	JUMBO RI – 2/1 60/100	2003	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC-Steuerung, mit Haube und Gasbrenner

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04668	MIWE	Condo 4-64	1998	Etagenofen, elektro 16KW, 4 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Timer mit Beschwadung für jede Etage, mit Haube und Kondensator
070 .04677	MIWE	Condo C 4-68	1998	Etagenofen, elektro ca. 30 KW, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, DS Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, ohne Haube
070 .04770	MIWE	div.		Posten div. Ladenbacköfen mit div. Baujahren; bestehend aus 13 Stück Typ Doppel Aero 8.0604; 2 Stück Aero 8.0604 Einzel, 3 Stück Doppel Aeromat 8.68; 4 Stück Doppel Aeromat 8.64, 1 Stück Aeromat 8.64 Einzel
070 .03036	MIWE	Ideal 1200/5 R ZK	2003	Etagenofen, 2-fach breit, 5 Herde, 2,00m tief, ohne Auszugsherd, mit digitaler DS Steuerung, mit Weishaupt Ölbrenner, mit Haube, Steinplatten
070 .04682	MIWE	Aeromat 8.64 T	2000	Ladenbackofen, elektro 16KW, für 8 Bleche 60/40, DS Steuerung, mit Gärraum für 16 Bachbleche, mit Glastüren und Beleuchtung, mit Beschwadung, ohne Haube
070 .04681	MIWE	Aeromat 8.64 T MUCS	1997	Ladenbackofen, elektro, für 8 Bleche 60/40, MUC Steuerung, mit Gärraum für 16 Bachbleche, mit Glastüren und Beleuchtung, mit Beschwadung, ohne Haube
070 .04679	MIWE	Condo C 4-68	2002	Etagenofen, elektro ca. 25 KW, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, FP Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, mit Haube
070 .04678	MIWE	Condo C 4-68	1998	Etagenofen, elektro ca. 30 KW, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, DS Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, ohne Haube
070 .04666	MIWE	Condo 3-68	1996	Etagenofen, elektro ca. 15 KW, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 3 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung ohne Timer, mit Haube und Kondensator

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04680	W & P	Matador Store 8.6	2009	Etagenofen, Elektro, 4 Herde, 80cm breit, 60cm tief, 15cm hoch, NAVIGO Touch Steuerung, mit Gärraum Typ GS 600 für 10x60/40 Bleche, mit Beschwadung für jede Etage, inkl. Schwadenhaube Typ ADK
070 .04771	W & P	Brillant B8	2008	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit Beschadung, mit Abzugshaube inkl. Untergestell
070 .04270	W & P	REC 1020	1997	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, digitale Steuerung, Rampe und Haube, mit Ölbrenner ca 90KW
070 .04141	MKN	Fettbackgerät 11133		Tischgerät, für ca. 28 Berliner, mit 2 Tauchgitter 74x45cm und Haube, mit Fettablaufhahn
070 .04140	MKN	Fettbackgerät 11121		Tischgerät, für ca. 28 Berliner, mit 2 Tauchgitter 74x45cm und Haube, mit Fettablaufhahn
070 .04015	Wiesheu	Euromat	2011	Doppelladenbackofen Typ B4E2IS600 und B8E2IS600, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, mit Selbstreinigungssystem
070 .04773	Wiesheu	Euromat	2011	Doppelladenbackofen Typ B4E2IS600 und B8E2IS600, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag rechts, ohne Selbstreinigungssystem
070 .04772	Wiesheu	Euromat	2009	Doppelladenbackofen Typ B4E2IS600 und B8E2IS600, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, ohne Selbstreinigungssystem
070 .04597	Wiesheu	1540_A EBO1 4.124	2012	Etagenofen, elektro ca. 32 KW, 4 Etagen 120cm breit, 40cm tief Etagenhöhe 16cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, mit Gärraum für 12 Bleche, mit Glastür, fahrbar, Schwadenhaube
070 .04744	Wiesheu	B4 E2 IS 600	2012	Ladenbackofen, für 4 Backbleche 60/40, IS 600 Steuerung, mit Beschwadung, mit Untergestell, Türanschlag links
070 .04743	Wiesheu	EBO 2_68	2012	Etagenofen, elektro ca. 10 KW, 2 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, digitale Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04734	Wiesheu	Dibas 64 S/L	2014	Doppelladenbackofen Typ S und L, für 15 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, TOUCH Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, mit Kaskadenbeschwadung
070 .04733	Wiesheu	Dibas 64 S/L	2014	Doppelladenbackofen Typ S und L, für 15 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, TOUCH Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, mit Kaskadenbeschwadung
070 .04644	Wiesheu	Euromat	2011	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag rechts, mit Selbstreinigungssystem
070 .04633	Wiesheu	B8 E2 TS300	2006	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit IS 600 Steuerung, mit Beschadung, Türanschlag rechts, mit Schwadenkondenserhaube und Gärraum Typ GS 20 ED IS500 für 16 Backbleche, mit Glastüren
070 .04634	Wiesheu	B15 IS600	2006	Ladenbackofen, Stikkenofen, mit IS 600 Steuerung, Türanschlag rechts, mit Beschwadung, inkl. 3 Beschickungswagen mit 18 Auflagen, mit Schwadenkondenserhaube
070 .04251	ESBack	Fettbackgerät		für ca. 48 Berliner, mit Deckel, inkl. Wendegitter, ohne Tauchgitter, mit Gärraum ohne Dielen, für Tauchgitter ca. 60 x 80cm, ohne Heizung
070 .04252	ESBack	Fettbackgerät		für ca. 48 Berliner, manuelle Steuerung, mit Deckel, inkl. Wendegitter, ohne Tauchgitter, mit Gärraum inkl. Wagen ohne Dielen, für Tauchgitter ca. 60 x 80cm, mit Abtropfblech seitlich
070 .04760	Eloma	Multimax EDC 10-11	2002	Kombidämpfer, Elektro 17KW, 10 x 1/1 GN oder 20 x 1/2, mit Selbstreinigungssystem, digitale Steuerung, mit Kerntemperaturfühler, Feuchte Hitze 30 °C - 130 °C, Trockene Hitze 30 °C - 300 °C, Kombination Feuchte und Trockene Hitze 30 °C - 300 °C; mit Brause
070 .03995	Eloma	ELP 502	1997	Etagenofen, elektro KW, Etage 75 breit, 99cm tief + 11cm Hoch, mit Untergestell, mit Ober- und Unterhitze, Analoge Steuerung bis 500°C keine Beschwadung, Pizzaofen, mit Steinplatten
070 .04675	Neumäker	Quartz		Etagenofen, elektro 2000W, mit 230V Anschluss, 1 Etage 43cm breit, 43cm tief, Tischgerät, mit Steinplatte, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Beschwadung, mit Timer bis 350°C

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04674	Neumäker	Quartz		Etagenofen, elektro 2000W, mit 230V Anschluss, 1 Etage 43cm breit, 43cm tief, Tischgerät, mit Steinplatte, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Beschwadung, mit Timer bis 350°C
070 .04670	Friedrich	Condo E 41.2/4MUGG3 AH		Etagenofen, elektro, 4 Etagen 120cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17/13/13/13cm, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, mit Timer mit Beschwadung für jede Etage, mit Haube
070 .03004	Sveba Dahlen	S 200	2009	Ladenbackofen, elektro 15KW, für 6 Bleche 60/40, mit rotierendem Blecheinsatz, mit digitaler Steuerung, mit Kaskadenbeschwadung über Festwasseranschluss, mit fahrbarem Untergestell
070 .04722	Rhiele	48er	2001	Fettbackgerät für ca. 48 Berliner, mit digitaler Steuerung, mit Deckel, inkl. Tauchgitter, inkl. Wendegitter, fahrbar, inkl. Wagen mit ca 10 Dielen, mit autom. Wendestation, inkl. Abtropfablage, mit Gärraum
070 .04759	SALVIS	Druck Steamer F31/1P	2007	Kombidämpfer, Elektro 15 KW, für 3x 1/1 GN oder 6 x 1/2, digitale Steuerung, Kombination aus Feuchte und Druck, mit Kerntemperaturfühler, Feuchte Hitze 60 °C - 120 °C

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .03747	Herlitzius	Shop	2001	Brottschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke: 3 - 16mm, mit Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 35 x 20cm h: 15, Edelstahlausführung
080 .04650	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2009	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .04540	Wabäma	ALLROUND ECONOMY380.	1998	Brottschneidemaschine mit Sichelmesser, Scheibenstärke: 3 - 20mm, ohne Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 30 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h
080 .04539	Wabäma	ALLROUND ECONOMY380.	1997	Brottschneidemaschine mit Sichelmesser, Scheibenstärke: 3 - 20mm, ohne Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 30 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h
080 .04105	Wabäma	750.460.9.34.80.20		Brottschneidemaschine, mit 9mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, mit 3 Schnittgeschwindigkeiten
080 .04538	Wabäma	GA 4		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04537	Wabäma	WSG AXESS AUTOMATIC 4	2000	Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04534	Wabäma	WSG AXESS 460.10		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04708	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2009	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .04533	Wabäma	550.460.10.15.12		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04636	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2011	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .03927	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2004	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, digitale Steuerung, mit 10 zusätzlichen Programmtasten, Scheibenstärke: 3 - 26mm, mit Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 45 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h, mit Halbierfunktion
080 .03932	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2008	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, digitale Steuerung, Scheibenstärke: 3 - 26mm, mit Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 45 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h, mit Halbierfunktion
080 .03936	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2009	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, digitale Steuerung, Scheibenstärke: 3 - 26mm, mit Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 45 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h, mit Halbierfunktion
080 .04709	Wabäma	Signa Elektronik 460.10	2001	Brotschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .04554	Wabäma	SIGNA ELEKTRONIK 460.1	2009	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04312	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2012	Brotschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-7 wählbar
080 .04109	Wabäma	550.460.10.15.20		Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04228	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2010	Brotschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-7 wählbar
080 .04355	Wabäma	550.460.10.96.20		Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04104	Rösen & Robbert	450/10		Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, mit 3 Schnittgeschwindigkeiten

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04070	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, max. Brotlänge ca 45cm
080 .04530	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04527	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung
080 .04532	Rösen & Robbert	FGA 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04531	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04529	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04528	Rösen & Robbert	FG 45/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbaautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04775	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbaautomat, Schnittstärke 0,5 - 12mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04179	Bizerba	VS 8 A	1999	Aufschnittmaschine, Halbaautomat, Schnittstärke 0,5 - 8mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automatischer Abnahme des Abschnittes, digitale Steuerung
080 .04755	Bizerba	A 404	2003	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04752	Bizerba	VS 12 A	2008	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 8mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automtischer Abnahme des Abschnittes, digitale Steuerung
080 .04751	Bizerba	A 404	2007	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04631	Bizerba	VS 12	2011	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 224 mm, 266 U/min
080 .03585	Bizerba	VS 8		Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04774	Bizerba	VS 8 A	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 8mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automtischer Abnahme des Abschnittes, digitale Steuerung
080 .04739	Bizerba	VS 12	2001	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .04651	Bizerba	VS 8	1994	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04441	Bizerba	A 404	2012	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04653	Bizerba	VS 8 A	1994	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 8mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automtischer Abnahme des Abschnittes, digitale Steuerung
080 .04740	Bizerba	VS 8		Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04683	Bizerba	BS 38	2005	Broterschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 30mm, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, Messerdrehzahl 700 U/min, ohne Öl
080 .04649	Bizerba	A 404	1997	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04719	Bizerba	VS 8	1994	Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04741	Bizerba	VS 12	2007	Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .04714	Bizerba	A 404	2010	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400mm Produktlänge, 260mm b
080 .04715	Bizerba	VS 12 D	2010	Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 14mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 200 mm, 266 U/min
080 .04253	JAC	VARIA SELF	2012	Broterschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04609	JAC	BEM 450/10		Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbausomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04153	JAC	ECM 450/09	1998	Broterschneidemaschine, mit 9mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04254	JAC	VARIA SELF		Broterschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04710	JAC	SFM 450/10	2011	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Selbstbedienung, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04259	JAC	VARIA SELF		Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04256	JAC	VARIA SELF		Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 11/14/17mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04255	JAC	VARIA SELF		Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04260	JAC	VARIA SELF	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04257	JAC	VARIA SELF	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04258	JAC	VARIA SELF		Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 39cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 12/16/20mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl,mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 120 Abschnitte pro Minute
080 .04103	Treif	DACHS 45/10	2003	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Verkleidung komplett Edelstahl, mit 2 Schnittgeschwindigkeiten
080 .04307	Treif	DISKUS SB AL7	2013	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04691	Treif	Pegasus 2600	2000	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 33x20cm, H: 14cm Leistung ca. 175 Scheiben/m
080 .04692	Treif	Pegasus 2600	2001	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 33x20cm, H: 14cm Leistung ca. 175 Scheiben/m
080 .03888	Treif	Pegasus 2604	1995	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 30x14cm
080 .04548	Treif	Pegasus 380/200	2002	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 38x20cm, H: 14cm Leistung ca. 175 Scheiben/m
080 .04547	Treif	Pegasus 380/200	2003	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 38x20cm H 14cm, Leistung ca. 175 Scheiben/m
080 .04546	Treif	Pegasus 460/200	1998	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 - 14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 46x20cm Höhe 14cm, Leistung ca. 175 Scheiben/m
080 .04289	DELTA	DSP 45/9		Brotschneidemaschine, mit Gatter 9mm, Halbautomat, mit Beölung, Brotlänge max 45cm
080 .04402	Minipack	RP 40	2014	Kombi Schrumpfhäube und Winkelschweißgerät, Leistung ca. max. 300 Packungen/Stunde, Produktgröße:250x400x160mm
080 .04464	Minipack	FM 75	2002	Kombi Schrumpfhäube und Winkelschweißgerät, Leistung ca. max. 300 Packungen/Stunde, Produktgröße:420 x 250 x 250 mm
080 .04693	MHS	Ideal SB	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04492	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04608	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04732	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04077	MHS	BM 45	2001	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04659	MHS	Ideal SB	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04720	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04754	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04557	MHS	BASIC L	2015	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04591	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04746	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04648	MHS	Ideal SB	2011	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04767	MHS	Ideal SB	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 33cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .04491	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04479	MHS	GM 450L	2013	Brotschneidemaschine, mit 11mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm

Spül-/Reinigungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
090 .04656	Hobart	FUX-C	2007	Durchlauf-, Korb-, Spülmaschine, Leistung ca. 300 Körbe/h, Edelstahlausführung, Max. Durchlauf: 61cm breit x 41 cm hoch, Anschlusswert ca 32,4KW/49A KW, Wasserverb. ca. 240l, 2 Geschwindigkeiten
090 .04618	Hobart	UW 105 - 0		Spülmaschine, digitale Steuerung, mit digitaler Temperaturanzeige, Korbgröße B/T: 50 x 70cm, Einschubhöhe 80cm
090 .04421	Winterhalter	GS 302	2012	Geschirr-, Korbspülmaschine, Unterbaugerät, Korbgröße: ca. 50 x 50cm, Waschtemperatur: 60 °C, Klarspültemperatur: 85 °C, Einschubhöhe 42,5cm, Abmessungen: 600 x 600 x 810mm (B x T x H)
090 .02964	KD	PUTZ		Blechputzmaschine, für 2- Rand (kurze Seite) Backbleche bis 800 mm Breite, mit Beölung

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Sondermaschinen

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
100 .03682	Kemper	Concorde	2001	Teigstrangmaschine, komplett Edelstahlverkleidet, Teigstrang 4,5cm hoch x 12,5cm breit, mit Beölung und Gebläße, mit Förderband zur kontinuierlichen Beschickung einer Quadro Kopfmaschine
100 .04363	Seewer	Estrusore	1998	Butterpresse, Fettpumpe, mit Einlauf ca 170cm lang für Blöcke bis ca. 50 cm Breite und 50cm Höhe, mit zusätzlicher Schneckenförderung am Auslauf
100 .04461	Schnitzer	SMB 302		Getreidemühle, Steinkornmühle, mit Steinscheiben, mit Trichter 56x56h27cm, Leistung 125 kg/Std (sehr fein) bis 400 kg/Std (grob), 1440 U/min, für alle Getreisorten und Gewürze
100 .04418	Glottermetall	GM 500		Motor Schokoraspel, Schokohobel, zum Hobeln von Blockschokolade, Aufnahme bis 2,5kg Blöcke, Leistung ca. 4,5kg pro Stunde
100 .03889	La Monferrina	P6		Nudelmaschine, Mischbeckengröße ca. 6kg, Leistung ca. 15-18kg/h, mit Ventilator, Werkzeuge individuell austauschbar (Herstellerbezogen),inkl. Abschneider,inkl. 5 div. Werkzeugen für z.B.: Spaghetti Chittara, Gnochhi, Rigatoni, Lasagneblätter, Spaghetti,

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .00787		Backblech mit Loch 60/40		4-Falz, ohne Beschichtung ... Stückzahl: 400
110 .01645		65 x 53		Backbleche mit Loch, 2-Falz, kurze Seite, mit Beschichtung ...Stückzahl: 371
110 .00782		Backblech mit Loch 60/80		4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 150
110 .00788		Backblech mit Loch 60/40		2-Falz an langer Seite, mit Beschichtung ... Stückzahl: 600
110 .01465		Dunstabzugshaube		L:4m x T: 1,10m x H:0,88m; ohne Motor, mit Beleuchtung, guter Zustand, Edelstahl
110 .00784		Backblech mit Loch 60/80		3 Rand, 1-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 50
110 .04619		Edelstahlhängeschränk		B: 250cm x T: 35cm, H 70cm, 2 geteilt, mit 4 Schiebetüren, eine Seite mit Fachboden
110 .04424		Edelstahlarbeitstisch		250 x 80 cm H: 85 cm, mit Buchen-Holzplatte, mit 12 Schubladen (1 defekt), fahrbar
110 .04428		Edelstahl Spülbecken		140 x 80 H 85cm mit 1 Waschbecken T: 65 cm x B: 65 cm x H: 35, ohne Hahn, mit Ablage auf der Rechten Seite, mit Aufkantung hinten
110 .04432		Backbleche 60/40		mit nachträglich verstärkten Kanten, 4-randig 45°, 1,5mm stark, Lochung 3mm rund, Teflon beschichte ... Stückzahl: 7.187 Stück verfügbar
110 .04438		Edelstahlhängeschränk		B: 150cm x T: 50cm, H 60cm, mit 2 Schiebetüren, mit Fachboden
110 .00487		Stikkenwagen 60/100		Stikkenwagen für MIWE oder WP, 18 Auflagen ... Stückzahl: 6 - Blechgröße 58/98

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04572		Edelstahlarbeitstisch		350 x 80 cm H: 90 cm, mit Edelstahlplatte, mit 3 Fachböden links mit 40cm Breite
110 .04192		Edelstahlhängeschrank		B: 125cm x T: 40cm, mit 2 Schiebetüren, mit Fachboden
110 .04190		Edelstahlhängeschrank		B: 150cm x T: 40cm, mit 2 Schiebetüren, mit Fachboden
110 .04170		Edelstahlarbeitstisch		Zerlegetisch L 200 x T 100 x H 85 mit eingelassener Kunststoffplatte ca. 25cm breit, mit 2 Schubladen rechts, einem Klappfach links und 2 Fachböden, auf der Arbeitsplatte sind 2 Öffnungen
110 .04122		Edelstahlarbeitstisch		mit aussparungen für Kunststoffbretter, 2,00m x 90cm H: 85cm, mit Fachboden
110 .04166		Heizplatte		Wärmeplatte 60x60cm, mit 230V Anschluss, 0 -100°C
110 .03977		Backformen-Verband		für Kasten- /Toastbrot, 4-teilig, Kastenform je 20,5 x 11 cm H: 8,5 cm, Außenmaß 57 x 20,5 cm H: 8,5 cm, Stückzahl 150
110 .04621				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .04622				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .04395		Edelstahlarbeitstisch		140 x 70 cm H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, fahrbar
110 .04125		Wandwaschbecken		Handwaschbecken, mit Sensorgesteuertem Wasserhahn B55xT 45xH60cm
110 .03605	Bartscher	IK 30	2007	Induktionskochplatte, Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl, Timer, LED-Display, 10 Leistungsstufen (500 - 3000 W), 10-stufige Temperatureinstellung (60°- 240° C) Anschlusswert: 230 V 50 Hz 3000 W, Abmessungen: B 343xT 443xH 118 mm

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04776	Hobart	UXTH-GH	2007	Geschirr-, Korbspülmaschine, digitale Steuerung, Korbgröße: ca. 124 x 70cm, Einschubhöhe 80cm, Leistung ca. 30 Körbe mit Bleche p/h, Waschtemperatur: 60 °C, Klarspültemperatur: 85 °C, Tankinhalt: 130 l, Einschubhöhe ca. 90cm, inkl. Ein und Auslaufbecken
110 .00491	Wachtel	Stikkenwagen 60/80		Stikkenwagen 20 Auflagen ... Stückzahl: 3
110 .04688	Scholl	C0100		Wärmeplatte/Heizplatte 60x40cm, mit 230V Anschluss, mit 10 Heizstufen = 0 -100°C
110 .04689	Scholl	C0100		Wärmeplatte/Heizplatte 60x40cm, mit 230V Anschluss, mit 10 Heizstufen = 0 -100°C
110 .04025	Bizerba	MCI-W	1996	Tischwaage mit digitaler Steuerung, Gewichtsbereich: 0,2 - 30kg
110 .04672	Neumäker	05-80660 Duplex 6		Kontaktgrill, B 370 x T 250 mm Grillfläche, Grillplatte aus Aluminium, Temperatur 50 - 280°C, mit Digitaltimer
110 .04673	Neumäker	05-80607		Kontaktgrill, Grillfläche B 260 x T 220 mm, Temperatur 100 - 300°C, mit manueller Steuerung,
110 .03786	JURA	Impressa XS95 ONE TOUC	2011	Kaffeemaschine, mit Produktasten für 1 oder 2 Espresso oder 1 oder 2 Kaffee, inkl. Milchaufschäumer, Wassertank 5,7 ltr. Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf 66 - 146 mm, mit Heißwasserfunktion, bis zu 60 Tassen pro Tag
110 .04723	WMF	Presto 03.1400	2011	Kaffeefullautomat, Kaffeemaschine, mit Touch Screen Display und 6 Produktasten mit Doppelbelegfunktion, Festwasseranschluss, Tagesleistung ca. 100 Tassen, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellbarer Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. Etc
110 .04161	WMF	Cafemat V		Kaffeefullautomat, Kaffeemaschine, mit Pulverkaffee, 3 Produktasten (Kanne,Kännchen,Tasse) + Heißwasser Festwasseranschluss, höhenverstellbarer Auslauf