

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04385	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04388	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04823	BOKU	SK 240		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 6 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04387	BOKU	SK 240 AS CS N		Spiralkneter, 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 .04333	Diosna	SP 200 oder SPV 200		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für ca. 200kg Teig/300l, für Diosna Spiralkneter Typ SP 200 oder SPV 200, mit Zangenverriegelung
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 .02739	Diosna	W 240 A		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Teig
020 .04873	Diosna	SP 160 AD		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbare Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04883	Diosna	SP 160 AD		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04563	Diosna	HK 166	2002	Hebekipper für Knetschalen DIOSNA SPV 160 und 120, 400kg Tragkraft, Kipphöhe 1,80cm
020 .04814	Eberhardt	Maximat 160A		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04815	Eberhardt	Maximat 160A		Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig
020 .04630	FOMKO	500		Reibmaschine, Restbrotzerkleinerer, inkl. Trichter, Sieb mit 4mm Durchmesser, 1400 rpm
020 .04886	Hoshizaki	FM 300 AKE		Crusheisgerät, Nuggets, Tagesleistung ca. 300kg, inkl. ca 300kg Vorratsbehälter, Edelstahlverkleidet
020 .04806	Kemper	SPL 75		Spiralkneter, Knetarm und Kessel aus Edelstahl, für 120 kg Teig/75kg Mehl, mit 1 Uhr, mit 2 Geschwindigkeiten, mit Mehlstaubabdeckung, 3 Zonen Knetsystem, Kesselrichtung links/rechts/stop wählbar
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 .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 .04824	W & P	WKA 800		Wasserkühlgerät, Vollautomat, automatische Befüllung, Luftgekühltes Kälteaggregat, Temp. Bereich 2 bis 25 Grad, Leistung 800 L/h
020 .04830	Annelise Mertens	Biomat 200		Sauerteiganlage, Edelstahlkessel mit Rührwerk ca. 200l, Durchmesser 65 x 65cm Höhe, mit Auslaufhahn, manuelle Steuerung, fahrbar, Hand- oder Automatikbetrieb möglich
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 .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 .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..

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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
020 .04884	VMI	Auto Fermenter AF 100 Co	2014	Vorteig- Sauerteigmaschine, für 100l ca. 80kg Teig/Masse, mit Kälteaggregat, Temperaturbereich 3 - 50°C, mit Rührwerk und Kesselrandabstreifer, mit digitaler Steuerung, komplett Edelstahl, mit Auslaufhahn, fahrbar

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .03402	Kemper	BE 11	2000	Becherwerk, Edelstahlausführung, Einlasshöhe: 80cm, Auslaufhöhe 165cm, mit Queraustrageband 120cm lang, 25cm breit
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
030 .04892	W & P	Parta U		Teigteiler, geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteige, mit Edelstahltrichter 100kg, Edelstahlverkleidung, mit Beölung, Gewichtsbereich 200 – 2.800, Leistung ca. 1500 Stk/h, mit 2 Bemehler
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 .04821	W & P	V500	2008	Teigteiler, 1 bzw 2 Kammer Maschine, Gewichtsbereich ca. 150 – 2.500gr, mit Beölung, geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteige, mit Kunststofftrichter ca. 200kg Teig, Leistung ca. 3.200 Stk/h stufenlos regelbar, digitaler Stückzähler
030 .03573	König	Regina K5/ST 5		Brötchenstüpfler, 5-reihig, 39 Stk/min, für Kaiser- und Sternbrötchen
030 .04885	König	G 2000	2008	2-reihige Brötchenanlage bestehend aus: Kopfmachine MINI REX Futura S/SKG63+RK64, Gewichtsbereich ca. 40 - 105gr; Gärschrank G 2000 , mit Stüpfler für Stern- Kaiser- und gedrückte, mit Langrollstation, Leistung ca. 2000 Stück pro Stunde

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .04801	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	1999	Teigteiler, mit 2 Bemeher, Gewichtsbereich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 2.000gr, Leistung max 2,0m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzbereich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige usw.
030 .04777	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2001	Teigteiler, mit 2 Bemeher, 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 .04891	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2005	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .04580	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2001	Teigteiler, mit 2 Bemeher, 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 .04329	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2000	Teigteiler, mit 2 Bemeher, 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 .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 .04761	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2003	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Standardbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .04820	Rheon	Twin Divider V4 Typ VX 20	2009	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .04863	Fritsch	70/650 E NU	2002	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-55mm, Teigblockverarbeitung bis 20kg, Bandlänge: 180/180cm, mit Bemehler, mit Wickler links, mit Untergestell
040 .04866	Fritsch	FRH 400-L	2006	Wickler für gefüllte Produkte, mit Befeuchtung
040 .04865	Fritsch	FRH 400-R	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 .04864	Fritsch	70/650 EMNU Are	2005	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-55mm, Teigblockverarbeitung bis 20kg, Bandlänge: 180/180cm, mit Bemehler, mit Wickler rechts, mit Untergestell
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 .04862	Fritsch	60/650 EM W li		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 Wirkbrett links
040 .04860	Fritsch	7/650 E NU		Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 56m/min, Walzenspalt 0,5-55mm, Teigblockverarbeitung bis 20kg, Bandlänge: 180/180cm, mit Bemehler, mit Wickler rechts, mit Untergestell
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 .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

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .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 .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 .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 .04867	Seewer	SFT 360		Feingebäck- Schneidetisch, 60cm Bandbreite, 360cm Bandlänge, mit Schneidwalzenhalterung für für 2 Walzen, komplett Edelstahl, 1 Geschwindigkeit, Bandhöhe 90cm, mit div. Werkzeugen
040 .04797	Seewer	Compactline SPF 602, E		Feingebäcklinie 6,30m lang, 63cm Bandbreite, bestehend aus: Kalibrierkopf 1,2m lang mit Mehler, doppelter Schneiderahmen, Befeuchtungsstation 6-reihig, Füllgerät 6-reihig, Guillotine, klappbarer Auslauftisch, Fußschaltung
040 .04829	Seewer	SYN 603 Modell S		Ausrollmaschine, 2 lange Bänder 120cm, 60cm Bandbreite, Halbautomat, Walzenspalt 0 - 30mm, 2 Geschwindigkeiten, Edelstahlausführung
040 .04724	Seewer	Rondinette SGRR,A		Hörnchenwickler, Wickelbreite 25cm Breite, aus Edelstahl, Tischgerät, Edelstahlausführung,
040 .04832	Universum	40		Hörnchenwickelmaschine, Wickelbreite 400 mm, Teigmenge beim Wickeln ca. 20 - 400g, Leistung ca. 2500 Stück/Std., Walzenöffnung 0,7 - 12 mm
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

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
050 .03843		Temperiergerät		mit 2 Behältern
050 .03792		Temperiergerät		Behältergröße 330x380xh120mm
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 .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 .02883	Hobart	G3R		Sahnebläser, inkl. Besen und Kessel
050 .04805	REGO	SM 3		Rührmaschine, Anschlagmaschine, mit 1 Kessel und 2 Besen, Geschwindigkeit individuell wählbar, mit Uhr
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 .04798	Rheon	KN 135	2003	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 20 - 100 Stück pro min., Gewichtsbereich ca. 10 - 150gr möglich, inkl. variabler Füllungsanteil (1:0~0:1), Bandgeschw. 2 - 35m/min, Produktlänge max. 50cm
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 .04237	Rhiele	BELMA		Durchlauf Belagungsgerät, Absetzung auf Backblech 60/80, ohne Salzer

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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

Gär-/Kühl-/Frostertechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
060 .04816	Gram	K600		Lagerfroster, Edelstahlverkleidet, für 60/40 Bleche, Umluftkühlung, Temperaturbereich -5 bis -20°C
060 .04817	Caravell	AL-E-N2 LIE	2001	Lagerfroster, Edelstahlverkleidet, für 60/80 Bleche, Umluftkühlung, Temperaturbereich -5 bis -20°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
060 .04818	LTH	HOP 600 DEF IZV	2005	Lagerfroster, Edelstahlverkleidet, für 60/40 Bleche, Umluftkühlung, Temperaturbereich -5 bis -20°C

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04844	Debag	GALA 40	2014	Doppelladenbackofen für 2x4 Bleche 60/40, Türanschlag rechts digitaler Steuerung Typ GALA pro 100, mit Kondensor- Abzugshaube, mit Unterstell mit Türen, mit Beschwadung über Wassertank, getrennt steuerbar, mit geschlossenem Auskühlwagen
070 .04894	Debag	DILA 5/10	2017	Doppelladenbackofen Typ DILA 5 und DILA 10, für 15 Bleche 60/40, PS 100 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, mit Selbstreinigungssystem
070 .04893	Debag	DILA 5/10	2017	Doppelladenbackofen Typ DILA 5 und DILA 10, für 15 Bleche 60/40, PS 100 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag rechts, mit Selbstreinigungssystem
070 .04325	MIWE	JUMBO RI – 2/1 60/100	2003	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC-Steuerung, mit Haube und Gasbrenner
070 .04857	MIWE	AERO AE 8.0604	2005	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04851	MIWE	AERO AE 8.0604	2010	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04850	MIWE	AERO AE 8.0604	2010	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04849	MIWE	AERO AE 8.0604	2009	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04847	MIWE	AERO AE 8.0604	2010	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04856	MIWE	Aeromat 8.64	2002	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 14 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Schwadenkondensator mit Beschwadung über Festwasseranschluss

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04852	MIWE	Aeromat 8.68 MUC		Doppelladenbackofen, elektro 2 x 21 KW, für 2 x 8 Bleche 60/80, mit MUC Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04853	MIWE	AERO AE 8.0604	2009	Ladenbackofen, elektro 15,4 KW, für 8 Bleche 60/40, mit TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar
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 .04854	MIWE	Aeromat 8.64	2000	Ladenbackofen, elektro 15,4 KW, für 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar
070 .04326	MIWE	JUMBO RI – 2/1 60/100	2003	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC-Steuerung, mit Haube und Gasbrenner
070 .04855	MIWE	Aeromat 8.64	2002	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 14 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Schwadenkondensator mit Beschwadung über Festwasseranschluss
070 .04859	MIWE	AERO AE 8.0604	2005	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss
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 R
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 R

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04858	MIWE	AERO AE 8.0604	2005	Doppelladenbackofen, elektro 2 x 15,4 KW, für 2 x 8 Bleche 60/40, mit MUC Steuerung, mit Schwadenkondensatorhaube mit Beschwadung über Festwasseranschluss
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 .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 .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 .04771	W & P	Brillant B8	2008	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit Beschadung, mit Abzugshaube ink. Untergestell
070 .04634	Wiesheu	B15 IS600	2006	Ladenbackofen, Stikkenofen, mit IS 600 Steuerung, Türanschalg rechts, mit Beschwadung, inkl. 3 Beschickungswagen mit 18 Auflagen, mit Schwadenkondensatorhaube
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
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 .04870	Wiesheu	Euromat	2008	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag rechts, ohne Selbstreinigungssystem

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04633	Wiesheu	B8 E2 IS 600	2006	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit IS 600 Steuerung, mit Beschädigung, Türanschlag rechts, mit Schwadenkondenserhaube mit Untergestell
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 Beschädigung, 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 Beschädigung, mit Timer bis 350°C
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 Beschädigung, 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 Beschädigung für jede Etage, mit Haube
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 .04650	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2009	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .03927	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2004	Brottschneidemaschine 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 Halbbierfunktion
080 .04539	Wabäma	ALLROUND ECONOMY 380.	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 .04538	Wabäma	GA 4		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04554	Wabäma	SIGNA ELEKTRONIK 460.1	2009	Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04709	Wabäma	Signa Elektronik 460.10	2001	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 .03932	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2008	Brottschneidemaschine 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 Halbbierfunktion
080 .04534	Wabäma	WSG AXESS 460.10		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04533	Wabäma	550.460.10.15.12		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04355	Wabäma	550.460.10.96.20		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04228	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2010	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-7 wählbar
080 .04312	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 Te	2012	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-7 wählbar
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 .04109	Wabäma	550.460.10.15.20		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
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 .04537	Wabäma	WSG AXESS AUTOMATIC 4	2000	Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04833	Wabäma	Signa Elektronik 460.10	2004	Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .03936	Wabäma	ECONOMY PLUS 450.220 E	2009	Brottschneidemaschine 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 Halbfierfunktion
080 .04104	Rösen & Robbert	450/10		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, mit 3 Schnittgeschwindigkeiten
080 .04070	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brottschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, max. Brotlänge ca 45cm
080 .04530	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brottschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04527	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung
080 .04528	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04529	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04531	Rösen & Robbert	FG 45/10		Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04532	Rösen & Robbert	FGA 45/10		Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04441	Bizerba	A 404	2012	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
080 .04683	Bizerba	BS 38	2005	Brot Schneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 30mm, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, Messerdrehzahl 700 U/min, ohne Öl
080 .04888	Bizerba	A 404	1998	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 99 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04879	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04878	Bizerba	A 404	2002	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 99 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 .04868	Bizerba	A 404	2005	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04840	Bizerba	VS 12 CW	2011	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min, mit Waage, Schnittgut max 24 x 12cm
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 .04741	Bizerba	VS 12	2007	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 .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 .04715	Bizerba	VS 12 D	2010	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 14mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 200 mm, 266 U/min
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 .04755	Bizerba	A 404	2003	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 .04778	Bizerba	A 404	2005	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

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .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 .04253	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 .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 .04153	JAC	ECM 450/09	1998	Brotschneidemaschine, mit 9mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
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 .04710	JAC	SFM 450/10	2011	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Selbstbedienung, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
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 .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

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 .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 .04402	Minipack	RP 40	2014	Kombi Schrumpfhäube und Winkelschweißgerät, Leistung ca. max. 300 Packungen/Stunde, Produktgröße:250x400x160mm
080 .04492	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04843	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 .04796	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 .04825	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 .04794	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 .04557	MHS	BASIC L	2015	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04827	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04889	MHS	Ideal SB	2016	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 .04828	MHS	Ideal SB	2013	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 .04800	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04795	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 .04869	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 .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 .04792	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04787	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 .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 .04784	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 .04793	MHS	Ideal SB	2015	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 .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 .04479	MHS	GM 450L	2013	Basic L, Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Spül-/Reinigungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
090 .04835		Spülbecken		Spültisch, BHT: 210cm x 85cm x 60cm, Edelstahl, mit Ablagefläche 190cm auf der rechten Seite, mit Waschbecken 50x50 H 25cm und mit Ausgussbecken 40x40 H 30cm auf der linken Seite, ohne Armaturen
090 .04838		Spültisch		Waschbecken, BHT: 120cm x 85cm x 70cm, Edelstahl, 1 Spülbecken 50/50 H: 27cm, mit Ablagefläche auf der linken Seite 60 x 70cm, mit Mischhahn
090 .04618	Hobart	UW 105 - 0		Spülmaschine, digitale Steuerung, mit digitaler Temperaturanzeige, Korbgröße B/T: 50 x 70cm, Einschubhöhe 80cm
090 .04819	Kitzinger	Contino 450	2002	Kisten-, Korbspülmaschine, Bandspülmaschine, Durchlaufmaße max. 60 B x 40cm H, Leistung ca. 450 Körbe/h, mit Wasch und Klarspülzone mit 1m Auslauf, Komplettlänge ca. 5,50m, Stromverbrauch ca. 50KW, Höhe 2m, Breite 1,50m

Sondermaschinen

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
100 .04845		Anaboy B		Ananasschneider, mit Unterschrank, fahrbar, komplett Edelstahl, mit herausnehmbarem Messer, Abmessungen: 85x43x83cm (Höhe mit Trichter 113cm, Höhe mit Hebel ca. 170cm)
100 .04881		Anaboy B		Ananasschneider, mit Unterschrank, fahrbar, komplett Edelstahl, mit herausnehmbarem Messer, Abmessungen: 85x43x83cm (Höhe mit Trichter 113cm, Höhe mit Hebel ca. 170cm)
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

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .00782		Backblech mit Loch 60/80		4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 150
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 .00784		Backblech mit Loch 60/80		3 Rand, 1-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 50
110 .04622				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .01645		65 x 53		Backbleche mit Loch, 2-Falz, kurze Seite, mit Beschichtung ...Stückzahl: 371
110 .00788		Backblech mit Loch 60/40		2-Falz an langer Seite, mit Beschichtung ... Stückzahl: 600
110 .04621				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .04887		Edelstahlarbeitstisch		200 x 100 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Türen, mit Räder
110 .04619		Edelstahlhängeschränk		B: 250cm x T: 35cm, H 70cm, 2 geteilt, mit 4 Schiebetüren, eine Seite mit Fachboden
110 .01465		Dunstabzugshaube		L:4m x T: 1,10m x H:0,88m; ohne Motor, mit Beleuchtung, guter Zustand, Edelstahl
110 .04190		Edelstahlhängeschränk		B: 150cm x T: 40cm, mit 2 Schiebetüren, mit Fachboden
110 .00787		Backblech mit Loch 60/40		4-Falz, ohne Beschichtung ... Stückzahl: 400

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04811		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, mit 2 Schubladen
110 .04438		Edelstahlhängeschränk		B: 150cm x T: 50cm, H 60cm, mit 2 Schiebetüren, mit Fachboden
110 .04432		Backbleche 60/40		mit nachträglich verstärkten Kanten, 4-randig 45°, 1,5mm stark, Lochung 3mm rund, Teflon beschichte ... Stückzahl: 6.987 Stück verfügbar
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 .04166		Heizplatte		Wärmeplatte 60x60cm, mit 230V Anschluss, 0 -100°C
110 .00487		Stikkenwagen 60/100		Stikkenwagen für MIWE oder WP, 18 Auflagen ... Stückzahl: 1 - Blechgröße 58/98
110 .04837		Edelstahlarbeitstisch		Backshoptisch, 190 x 65 H 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, Aufkantung hinten
110 .04812		Edelstahlarbeitstisch		205 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, mit 3 Schubladen links
110 .04192		Edelstahlhängeschränk		B: 125cm 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 .04810		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, mit 1 Schubladen
110 .04836		Edelstahlarbeitstisch		Backshoptisch, 190 x 65 H 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, Aufkantung hinten
110 .04122		Edelstahlarbeitstisch		mit aussparungen für Kunststoffbretter, 2,00m x 90cm H: 85cm, mit Fachboden

Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04813		Zutatenwagen		für 9 Kisten 60x40 H10, inkl 4 Kisten
110 .04125		Wandwaschbecken		Handwaschbecken, mit Sensorgesteuertem Wasserhahn B55xT 45xH60cm
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 .04804	Heidebrenner	Heidebrenner		Gaskocher, 2 Stellen-Hockerkocher, 85x40 H 70cm, mit Stadtgasanschluss
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 .04872	Bizerba	GLP		Etikettiermaschine, mit Display GT 240, mit Netzwerkanschluß
110 .04673	Neumäker	05-80607		Kontaktgrill, Grillfläche B 260 x T 220 mm, Temperatur 100 - 300°C, mit manueller Steuerung,
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 .04723	WMF	Presto 03.1400	2011	Kaffeefullautomat, Kaffeemaschine, mit Touch Screen Display und 6 Produkttasten mit Doppelbelegfunktion, Festwasseranschluss, Tagesleistung ca. 100 Tassen, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellbarer Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. Etc