

Gebrauchtmaschinenliste

Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .05547	Hoshizaki	FM 480 AKE-N		Crush/Nugget Eisgerät, ca. 450kg Leistung/Tag, inkl. Follet LITS 700SG Voratsbehälter für 450kg, mit Eistransportwagen
020 .05493	DELTA	Deltamatic D50		Wassermisch- und Dosiergerät, mit 2 Zuläufen, Digitalanzeige für Liter sowie Temperatur, Temperatureinstellung manuell: +5 bis +50°C, Dosiermenge: 0,5 – 99,5 Liter, Wandhängend inkl. 2 Absperrventilen, inkl. Auslaufschlauch
020 .05400	Diosna	HK 170	2008	Hebekipper für Knetschalen DIOSNA, 600kg Tragkraft, Tischhebekipper, Kipphöhe 1,20m, Bauhöhe ca. 180cm
020 .05395	Kövy	Vorportionierer		Sterneiler mit Fassungsvermögen ca. 160kg Teig, Bauhöhe Oberkannte 310cm, Höhe Auslauf Unterkante 220cm, inkl. 2 Förderbänder Höhe 210, Länge 310, zur Befüllung von bis zu 3 Abwiegern, mit Füllstandsensoren an den Ausläufen
020 .05394	Diosna	HK 224	2004	Hebekipper, eingerichtet für Kessel DIOSNA, Kipphöhe ca. 3,30m, Bauhöhe 4,80m, Tragkraft bis 550kg, Kipprichtung rechts, mit Teigrutschschild
020 .05393	Diosna	SP 200 AFT	1999	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 1 ausfahrbaren Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .05291	Kemper	HK 200		Hebekipper, Kipphöhe 180cm, Bauhöhe 280cm, Tragkraft bis ca. 500kg; eingerichtet für Kessel DIOSNA 200/240
020 .05273	Hommel	2000 Super		Restbrotzerkleinerer, komplett Edelstahl, mit Messer ohne Sieb, Auslaufhöhe 50cm, Trichter 45cm Durchmesser, Motor 2870 RPM

Gebrauchtmaschinenliste

020 .05251	Kemper	PRO 125 A SPS-V	2001	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, Spiralen Geschwindigkeiten wählbar, mit digitler Siemens Steuerung, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Reibrandantrieb, Edelstahverkleidet, mit extra starken Motoren für harte Teige
020 .05217	Kemper			Hebekipper, eingerichtet für Kessel SPL 125a, Kipphöhe über Handrad einstellbar 1,6-2,20m, Bauhöhe 3,45m, Tragkraft bis 430kg, Kipprichtung links, lackiert
020 .04948	Kemper	SP 125 AL	2001	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Reibrandantrieb
020 .04946	Kemper	SP 125 AL	2000	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Reibrandantrieb
020 .03860	BOKU	160		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 160kg Teig, Durchmesser (Außen) 84cm x Tiefe Kessel 51cm. 1 Stück verfügbar

Gebrauchtmaschinenliste

Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .05541	W & P	CCR 59-2002	2012	Kegelrundwirker, Gewichtsreich ca. 400 – 2.000gr, Teflon beschichtet, Leistung ca. 3.600 Stk/h, mit Beölung und Gebläße, Eingabe 6 Uhr Ausgabe 9 Uhr über Förderband, Wirklänge ca. 6m, mit Heizung
030 .05540	W & P	V500	2013	Teigteiler, 1 bzw 2 Kammer Maschine, Gewichtsreich ca. 150 – 2.500gr, mit Beölung, geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischeige, mit Edelstahltrichter ca. 160kg Teig, Leistung ca. 3.200 Stk/h stufenlos regelbar, digitaler Stückzähler
030 .05514	Lippelt	Rustica Rund 220 - Softro	2012	Vorportionierer, Kopfm mit 2/5r Walzen, mit Rauten und KnackfrischStüpfler, 2 Rundwirkklassen, doppelte Bestreueungsstation, Absetzung 60-80/60-100 Bleche, komplett Edelstahl, Leistung ca. 600kg Teig/h ca. 6.000 Stk/h für eckige und runde Produkte bis 100gr
030 .05509	BM-TEC	Aufarbeitungstisch		Brezeltisch, Maße ca. B: 1,15 x H: 1,00 x L: 2,20m, mit Holzplatten 2 x 40cm, mit Transportband 35cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, fahrbar
030 .05508	Rheon	V4 VX 202 Stress Free Div	2007	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsreich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .05495	Rheon	V4 VX 121 Stress Free Div	2000	Teigteiler, mit 2 Bemeher, Gewichtsreich ca.: 100 - 10.000gr., im Selbstkorrigierenden Modus bis 3.000gr, Leistung max 4m/min, mit Öldruckbehälter, Einsatzreich: z.B. eckige Brötchen, Baguette, rustikales Gebäck, Brot, Plundergrundteige usw.
030 .05494	Rheon	SR 002	2010	Cuprounder, rundwirkstation, 2-reihig Gewichtsreich Brötchen ca. 50 - 150gr Leistung ca. 2400 Stk/h, 1-reihig Brot ca. 300-600gr Leistung ca. 1.200 Stk/h
030 .05461	Rheon	V4 VX 201 Stress Free Div	2003	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsreich: 50 – 400 gr., mit Bänderwaage, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg

Gebrauchtmaschinenliste

030 .05460	Rheon	V4 VX 212 Stress Free Div	2012	Stress Free Divider, Teigteiler, 1-reihig, mit zusätzlicher Guillotinenbeölung, inkl. 2 Bemebler, Gewichtsbereich: 150 – 1.200 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter ca. 200kg
030 .05459	BM-TEC		2012	Spreitzstation, Bestreuungs- und Befeuchtungseinheit, doppelseitig, mit Saatgutrückförderung, Absetzung
030 .05458	BM-TEC	Stanzband	2017	4-reihig, zum Dekorieren mit Dekorschnittwerkzeug, mit Rautenschnittwerkzeug
030 .05411	Rheon	V4 VX 202 Stress Free Div	2007	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemebler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .05404	König	Artisan SFC	2010	für eckige Brötchen, mit Stanze und Guillotine, mit Befeuchtungsstation, inkl. 3 Schneidwalzen: 4/3/2, Stanzen: 3-r Feierabend, 3-r Doppelschrägschnitt und Raute (eckige Brötchen), Leistung ca. 400kg/h, inkl. Befeuchtungsstation
030 .05402	Rheon	V4 VX 202 Stress Free Div	2007	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemebler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .05401	Fortuna	A3		Brötchenpresse, Klievmaschine, zum Pressen und Rundwirken, Gr. 3, 30er Teiler, Vollautomat, Gewichtsbereich ca.: 30 - 75gr., Kopf kippbar, ohne Wirkabschaltung
030 .05398	Kövy	Kombi Brötchenanlage		bestehend aus: 6-reihige Fortuna Kopfmachine Typ Primus 6, Gewichtsbereich 40-110gr, TOUCH Steuerung, Edelstahlausführung; Kövy Gärraum Typ KHA-S, mit Schnitt und Stüpfelstation, mit Entkeimung, Bestreuung (doppelt) und Absetzung, Leistung ca. 9.000/h
030 .05397	Kövy	Brötchenanlage	2006	bestehend aus: 6-reihige Fortuna Kopfmachine Typ KM 6, Gewichtsbereich 30-80gr, Digitale Steuerung, Edelstahlausführung; Kövy Gärraum Typ KA 1/6, mit Abzugsband, mit Entkeimung, Kopfmachine schwenkbar, Leistung ca. 9.000 Stück pro Stunde

Gebrauchtmaschinenliste

030 .05396	Kövy	Brötchenanlage	2008	bestehend aus: 6-reihige Fortuna Kopfmaschine Typ KM 6, Gewichtsbereich 40-110gr, TOUCH Steuerung, Edelstahlausführung; Kövy Gärraum Typ KA 1/6, mit Abzugsband, mit Entkeimung, Kopfmaschine schwenkbar, Leistung ca. 9.000 Stück pro Stunde
030 .05364	Bongard	DIVISTAR 12/24	1999	Teigteiler, Hydraulikteigteiler, digitale Steuerung, Teilung variabel für 12 (84x208mm) oder 24 (84x102mm) Stücke, Leistung ca. 900 bis 1250 Stück/Std., Teigkammer-Maße: 417 x 520 mm, mini. Teigeinlage 4 kg, max. Teigeinlage 20 kg
030 .05352	Rheon	V4 VX 202 Stress Free Div	2005	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemehler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg
030 .05307	BM-TEC	Aufarbeitungstisch	2010	Brezeltisch, Maße ca. B: 1,00 x H: 1,00 x L:2,50m, mit Holzplatten 2 x 25cm, mit Transportband 50cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, Auslauf hochklappbar fahrbar
030 .05305	BM-TEC		2010	Spreitzstation, Rauten Stüpfler, Bestreuungs- und Befeuchtungseinheit, doppelseitig, mit Saatgutrückförderung, Absetzung auf Backblech
030 .05304	Rheon	V4 VX 122 Stress Free Div	2010	Teigteiler, mit Trichter für ca 200kg Teig, mit 2 Bemehler, 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 .05275		Vorportionierer		Trichter für ca. 120kg Teig, Auslaufhöhe 190cm, Schieberöffnung 30x60cm, Schieber elektrisch betrieben, Trichterhöhe 250cm, fahrbar
030 .05265	Kemper	Imperator II MB	2008	Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, manuelle Steuerung, mit Kunststofftrichter ca. 160kg, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.300 g/Stück, mit Beölung, Leistung ca. 1.800 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar
030 .05188	Rheon	V4 VX 122 Stress Free Div	2008	Teigteiler, mit Trichter für ca 200kg Teig, mit 2 Bemehler, 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

Gebrauchtmaschinenliste

030 .05160	Kemper	SOFT STAR PLUS	2013	Kopfmaschine 8 reihig, mit Multimesskolben und zusätzlichen Leisten Gewichtsbereich ca.: 25-160gr, Vorportionierer, Leistung ca.: 20.000 Stück pro Stunde, TOUCH Steuerung, für Weizenteige, Weizenmischteige, Roggenmischteige, Mehrkornteig mit TA 145 - 165
030 .05138		BRW		Bänderrundwirker, Wirklänge 2,50m, Wirkrinnenneigung verstellbar, Gewichtsbereich ca. 150 - 1500 g, Lstg. bis ca. 2.000 Stck./h, mit Gebläße und Heizung

Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .05554	Fritsch	Multiline + Euroline		Zuführband mit 2 Mehler, Querwalzwerk, Kalibriereinheit, Feingebäcklinie, mit 65cm Bandbreite, mit Schneidwalzenrahmen für 2 Werkzeuge, 1 Schneckenroller, Guillotine, Fußschaltung, div. Werkzeuge
040 .05437	Seewer	SCM 50	1999	Croissantanlage, mit frei zuschaltbarer Wickelmaschine, digitale Steuerung, inkl. 3 reihiger Stanze, und Längsschneider, inkl. 2 Andrückwalzen, Leistung ca. 900 Stk. pro Reihe pro Stunde
040 .05362	Seewer	SYN 603		Ausrollmaschine, 2 lange Bänder 120cm, 60cm Bandbreite, Halbautomat, Walzenspalt 0 - 30mm
040 .05196	ERKA	BSA 60 + ZMV + Zuführb	2007	Brezelstranganlage, Edelstahlverkleidet, Wickelbreite über 2 Ebenen von 30 auf 60cm Länge, inkl. Zuführgerät, Leistung ca. 3000/h, inkl. Wirkplatte, für Teiglinge bis ca. 300g, Wirkweg ca. 2,5m über 2 Ebenen
040 .05156	Fritsch	DSN-0400-MV-L	2012	Teigbandformer, 3-Walzenformer, Walzenbreite: 400mm, Banddicke ca. 3- 43mm, komplett Edelstahlverkleidet, fahrbar, Verbundanlage über Systemstecker steuerbar
040 .05155	Fritsch	Multi Twist Brezel und Sta	2006	ca. 2000 Stück/h, Gewichts b. ca. 60 - 160gr, bestehend aus: Fortuna Kopfmaschine KI-4, Vorgärschrank, Zentrier und Flachdrückeinheit Typ ZFDE 300; Wickelkopf Typ BSM; Langwirker, Gebläße, vollaut. Brezelschlingroboter Typ SSB 7000, Absetzung

Gebrauchtmaschinenliste

Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
050 .05567	Rheon	KN 300	1996	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 3.600 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich, inkl. div. Werkzeugen/Shuttern
050 .05566	Rheon	KN 300	1996	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 3.600 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich, inkl. div. Werkzeugen/Shuttern
050 .05565	Rheon	KN 300	1996	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 3.600 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich, inkl. div. Werkzeugen/Shuttern
050 .05553	HAGESANA	Cream King SE 2		Sahnebläser für 10l, inkl. Rührer und Kessel, mit digitaler Steuerung, Topf aus Edelstahl, Edelstahlverkleidet, mit Ozon sterilisation, mit Kälteaggregat zur Luftkühlung
050 .05545	Boyens	Glasierboy 200	2010	Fondantsprühgerät, mit Heizung, digitale Steuerung, Beheizung bis zur Pistole, mit Druckkessel für ca. 35kg, mit Handgerät
050 .05544	Dedy	240		Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 240mm, mit Gebläse und Heizstrahler, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachheizung, ohne Auslaufband, Auslaufhöhe ca. 100cm hoch
050 .05543	Dedy	240		Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 240mm, mit Gebläse und Heizstrahler, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachheizung, ohne Auslaufband, Auslaufhöhe ca. 100cm hoch
050 .05542		Buhtz Spray Master SMT		automatische Sprühanlage Bandanlage für Aprikotur, Gelee, Trennmittel, Ei, Fondant sowie Öl, Bandbreite 60cm, Geschw. Redelbar, mit 3 Düsen sensorgesteuert inkl. Drucktank, mit Heizung bis 100°C

Gebrauchtmaschinenliste

050 .05406	Rheon	Solid Feeder	2000	mit 5cm Lochung
050 .05403	Rheon	KN 400	1998	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 3.600 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich, inkl. div. Werkzeugen/Shutter
050 .03843		Temperiergerät		mit 2 Behältern, Behältergröße 330x230xh120mm

Gebrauchtmaschinenliste

Gär-/Kühl-/Frostertechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
060 .05533	Kälte-Rudi	Past E1100/RD220 CPS	2011	Cremerkocher, Pasteurisierer, Cook and Chill, für ca. 220l, Tank ,elektro Heizung und Kühlaggregat, mit Rührwerk und Kesselrandabstreifer, mit TOUCH Steuerung, Temperatur +1° bis +110°C, komplett Edelstahl, mit Auslaufhahn
060 .05480	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05479	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05478	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05477	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05476	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05475	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte
060 .05474	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte

Gebrauchtmaschinenliste

060 .05473	Cool Compact	KTM 834660	Backwaren Kühltisch 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .05472	Cool Compact	KTM 824660	Backwaren Kühltisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .05470	Cool Compact	KTM 824660	Backwaren Kühltisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .05467	Cool Compact	KTM 824660	Backwaren Kühltisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .05465	Cool Compact	KTM 824660	Kühltisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte

Gebrauchtmaschinenliste

Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .05563	HAGESANA	Filter King F20	1997	Fett Filter für Fettbackgeräte, Durchlauffiltersystem, 2 Kammerfiltersystem (grob und fein)
070 .05562	Jufeba	WW-20 S		Fettbackgerät für ca. 60 Berliner, Kipptrögelmaße 60*100cm manuelle Temperaturregulation, digitale Steuerung Heben, Wenden, Senken, mit Deckel, fahrbar, mit seitlicher Ablage, Ohne Trögel/Körbe
070 .05561	Jufeba	WW-S 20		Fettbackgerät für ca. 60 Berliner, Kipptrögelmaße 60*100cm manuelle Temperaturregulation, digitale Steuerung Heben, Wenden, Senken, mit Deckel, fahrbar, mit seitlicher Ablage, Ohne Trögel/Körbe
070 .05560	Jufeba	WW-S 20		Fettbackgerät für ca. 60 Berliner, Kipptrögelmaße 60*100cm manuelle Temperaturregulation, digitale Steuerung Heben, Wenden, Senken, mit Deckel, fahrbar, mit seitlicher Ablage, Ohne Trögel/Körbe
070 .05559	Jufeba	WW-S 20		Fettbackgerät für ca. 60 Berliner, Kipptrögelmaße 60*100cm manuelle Temperaturregulation, digitale Steuerung Heben, Wenden, Senken, mit Deckel, fahrbar, mit seitlicher Ablage, Ohne Trögel/Körbe
070 .05558	Wiesheu	DIBAS A6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05557	Wiesheu	DIBAS A6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05555	Wiesheu	DIBAS A6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung

Gebrauchtmaschinenliste

070 .05537	Wiesheu	EBO 68-320 Manuell	2009	Etagenofen, elektro, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, mit Haube
070 .05536	Wiesheu	DIBAS A 6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05535	Wiesheu	DIBAS A 6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05534	Wiesheu	DIBAS A 6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05531	Friedrich	E2 6/4 M TOP UG AH		Etagenofen, elektro, 2 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 13cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze bis max. 265 °C manuelle Steuerung, mit Timer 60min, Snack Line Design
070 .05500	Rieber	Thermomat TM-SL-211 K	2009	Backofen, Niedertemperaturgarer, Warmhalteschrank, elektro 230V Anschluss, mit 1 Kerntemperaturfühler, mit 2 Schubladen für je ein GN 1/1 Blech max. 15cm hoch, Temperaturbereich 15-90°C
070 .05499		ALTO SHAAM Typ 500S	2004	Backofen, Niedertemperaturgarer, Warmhalteschrank, elektro 230V Anschluss, für 10 Backbleche 34x50cm, Temperaturbereich 15-100°C, inkl. 2 Gitterroste, Kammer 50x35 H50cm
070 .05436	Wiesheu	Minimat 43 S	2014	Doppel Ladenbackofen, elektro, für 2x3 Backbleche 44/35cm, digitale Comfort Steuerung, mit Festwasseranschluss, mit Abzugshaube
070 .05412	Unox	E4 6/4 M GS AH SK	2002	Etagenofen, elektro bis 350°C, 4 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, mit Timer 60min, mit Haube

Gebrauchtmaschinenliste

070 .05392	Debag	DILA 5/10	2016	Doppelladenbackofen Typ DILA 5 und DILA 10, für 15 Bleche 60/40, PS 100 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondensierhaube, Türanschlag rechts, mit Selbstreinigungssystem
070 .05391	Friedrich			Etagenofen, elektro, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17/13/13/13cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, mit Timer, mit Haube
070 .05389	MIWE	Condo C 3.68	2003	Etagenofen, elektro, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, ohne Timer, ohne Haube
070 .05388	MIWE	Condo CO 3.0608		Etagenofen, elektro, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, ohne Timer, mit Haube
070 .05386	MIWE	Condo C 4-64		Etagenofen, elektro, 4 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, mit Timer mit Haube
070 .05377	MIWE	RI. 1.0608 TL	2008	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80 mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe, mit Haube
070 .05355	Wiesheu	Euromat B8 E2 IS600	2018	NEUWARE, Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit IS 600 Steuerung, mit Beschwadung, Türanschlag rechts, mit Schwadenkondensierhaube, mit Untergestell
070 .05288	MIWE	RI 1.0608 - TXL	2005	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, MUC-Steuerung, elektro 72,6KW, mit Rampe
070 .05287	MIWE	RI 1.0608 - TXL	2003	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, MUC-Steuerung, elektro 72,6KW, mit Rampe

Gebrauchtmaschinenliste

070 .05282	Wiesheu	DIBAS A6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05281	Wiesheu	DIBAS A6/4 B	2009	Doppelladenbackofen für 12 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, IS 600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung
070 .05260	MIWE	AERO 4.0604	2012	Doppel- Ladenbackofen, elektro, für je 4 Bleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar, mit Schwadenkondenserhaube
070 .05256	MIWE	AERO 4.0604	2011	Doppel- Ladenbackofen, elektro, für je 4 Bleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar, mit Schwadenkondenserhaube
070 .05255	MIWE	AERO 4.0604	2012	Doppel- Ladenbackofen, elektro, für je 4 Bleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar, mit Schwadenkondenserhaube
070 .05250	Reimelt	EL 6/2000 S	1998	Fettbackanlage, 6 reihig, mit manueller Tuchaufgabe, inkl. autom. nachgelagerter Befüllungstation Bj 2009, inkl. Marmeladenbehälter, inkl. 2 facher automatischer Wendefunktion, Trögelbreite 10,5cm, inkl. Fettniveauregler, mit Haube und Feuerschutzanlage
070 .05205	MIWE	JUMBO RI 2.0610 TL	2004	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC Steuerung, mit Haube und Ölbrenner ca. 160KW
070 .05204	MIWE	JUMBO RI 2.0610 TL	2004	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC Steuerung, mit Haube und Ölbrenner ca. 160KW
070 .05194	MIWE	JUMBO RI 2.0610 TL	2006	Stikkenofen, für 2 Stikkenwagen 60/100, MUC Steuerung, mit Haube und Ölbrenner ca. 160KW

Gebrauchtmaschinenliste

070 .05168	MKN	Fettbackgerät		Tischgerät, mit Tauchgitter und Deckel, mit Fettablaufhahn, mit Ablageblech, Abmessungen Fettpfanne: Breite: ca. 50 cm Tiefe: ca. 40 cm, Höhe: ca. 14 cm, herausnehmbare Heizung Temperaturbereich von 0 bis 195°C
070 .05139	Jufeba	LN 1	1992	Durchlaufofen, Brezelofen, Snackofen, Bandbreite 42cm, elektro, automatische Besalzung, Leistung ca. 100 Stück pro Stunde

Gebrauchtmaschinenliste

Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .05568	ILAPAK	SMART	2012	Schlauchbeutelverpackungsmaschine, Winkelschweisgerät, Leistung bis zu 200 Takte/min, Länge von 5 - 55cm, Breite 2 - 24cm, Feedin eingerichtet für 16 x 20 x H: 8cm, mit TFT Touchscreen, mit 99 Programmspeichern
080 .05564	Treif	Diskus 400	2009	Brot Schneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05539	Bakon	INLINE	2011	Kuchenschneidemaschine mit Ultraschallmesser, für Backbleche in den Größen von 100 x 600 bis zu 800 x 600 mm, mit TOUCH Steuerung, mit einem Messer, mit Förderband
080 .05538	Wabäma	Piccolo 380.10	2008	Brot Schneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 38cm, Halbautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .05489	Treif	Diskus 400	2007	Brot Schneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05487	Treif	Diskus 200	2005	Brot Schneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05463	Bizerba	VS 8		Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .05462	Bizerba	A 404	2008	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

080 .05456	Schickart	TS 30 Plus		Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für 30cm x 20cm x H: 10cm Brote, manuelle Steuerung, Schnittstärke von 5 – 22 mm, mit Brotablage zum Eintüten, ohne Öl, mit fahrbarem Untergestell
080 .05448	Treif	Diskus 400	2007	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05447	Treif	Diskus 400	2007	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05444	Treif	Diskus 400	2007	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05443	Treif	Diskus 200	2004	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05442	Treif	Diskus 400	2006	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05441	Treif	Diskus 400	2008	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 35cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4 - 24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05440	Treif	Diskus 200	2004	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 20cm Breite 15cm Höhe, Scheibenstärke wählbar 4-24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05435	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min

Gebrauchtmaschinenliste

080 .05434	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbausautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .05433	Graef	HA 800	2017	Aufschnittmaschine, Vollautomat, Schnittstärke 0,5 - 10mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automatischer Abnahme des Abschnittes, dig. Steuerung, Schneidgut: max. 180 x 250 mm
080 .05432	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbausautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .05431	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbausautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .05430	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbausautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .05429	Bizerba	GSP-H 25°	2017	Aufschnittmaschine, Halbausautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min
080 .05418	KOLBE	K260	2017	Standsäge, Knochensäge, Materialdrücker, Gerät kpl. Edelstahl, Schnittseitendurchlass max.: 22,8cm, Schnitthöhendurchlass: max.: 25,3 cm, Abmaße Schiebetisch: 46 x 66cm, Maschine fahrbar
080 .05416	KOLBE	K260	2017	Standsäge, Knochensäge, Materialdrücker, Gerät kpl. Edelstahl, Schnittseitendurchlass max.: 22,8cm, Schnitthöhendurchlass: max.: 25,3 cm, Abmaße Schiebetisch: 46 x 66cm, Maschine fahrbar
080 .05407	MHS	IDEAL SB	2012	Brot Schneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 28cm 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

080 .05378	MHS	IDEAL SB	2012	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 28cm 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 .05348	Bizerba	GSP-H 25°	2018	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 .05339	Graef	MASTER 3370	2018	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schrägschneider, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 280 x 300 mm, 266 U/min
080 .05334	Treif	Diskus 280/300	2004	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 25cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 4-24mm, mit Brotablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute
080 .05324	Treif	Varius 400	2015	Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, manuelle Steuerung, Scheibenstärke regulierbar von 4 -14mm, mit Brotablage zum Eintüten, schneiden ohne Öl möglich, für Brote bis ca. 40x20cm, H: 15cm
080 .05312	MHS	IDEAL SB	2017	Brotschneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 28cm 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 .05301	Graef	MASTER 3370	2018	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schrägschneider, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 280 x 300 mm, 266 U/min
080 .05222	Graef	Master 3370		Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 300 x 2240 mm
080 .05161	Bizerba	A 404	2017	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 99 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge

Gebrauchtmaschinenliste

080 .05137	Hartmann	Drehtisch	2009	Verpackungstisch, mit Edelstahlplatte 120cm Durchmesser, Tischhöhe 80cm, Geschwindigkeit einstellbar 4 - 10 Umdrehungen/Minute
080 .05125	Graef	HA 800	2015	Aufschnittmaschine, Vollautomat, Schnittstärke 0,5 - 10mm, (ohne Ableger bis 24mm) ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, mit automtischer Abnahme des Abschnittes, dig. Steuerung, Schneidgut: max. 180 x 250 mm
080 .05124	Graef	MASTER 3370	2017	Aufschnittmaschine, Halbaautomat, Schrägschneider, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 280 x 300 mm, 266 U/min
080 .05017	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04940	Bizerba	VS 8 D	1993	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, automatische Zufuhr wählbar
080 .04939	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04890	Bizerba	VS 8	1998	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04491	MHS	Basic L	2014	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
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

Gebrauchtmaschinenliste

Spül-/Reinigungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
090 .05548		Stikken Steeg		Reinigungsbecken, Stikkenwagenreinigungsbecken, Edelstahlverkleidet, mit Heizung, mit Deckel
090 .05298	Kitzinger	Contino C 800	2001	Kisten-, Korbspülmaschine Durchlaufmaße max. 60 B x 35cm H, Leistung ca. 800 Körbe/h, Einlauf- Wasch- Klarspül-Trockenzone/Auslauf, Komplettlänge ca. 14m, Stromverbrauch ca. 90KW, mit Spülmitteldosierung und Schraubenfilter
090 .05014		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 .05012		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 .04903		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, mit Brause und Wasserhahn
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

Gebrauchtmaschinenliste

Sondermaschinen

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
100 .05515	Bravo	Trittico Startronic 305 PLU	2001	Kombi Speiseeismaschine, Eismaschine, Multifunktionsmaschine, (Kochen, Pasteurisieren, Kühlen und Friere) Zyklusdauer ca. 8-40min, Volumen ca. 3-6l, Stundenleistung ca. 30l, mit digitaler Steuerung, Erhitzen bis 115°C, Wassergekühlt
100 .05087	WEISSER	AP 1 040		Abfüllgerät, Dosiermaschine für alle flüssigen und halbflüssigen Massen, inkl. Fußpedal, Trichter für ca. 35l, Dosierung wählbar, komplett Edelstahl, mit 3 Auslaufdüsen (14/19mm und Stern), mit Untergesell fahrbar

Gebrauchtmaschinenliste

Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .05550		Frosterwagen 60/100		Edelstahlwagen, gebrauchte Wagen, mit 30 Auflagen, mit abgerundeten Ecken, 20 Stück verfügbar
110 .05549		Gärdielen 60/40		aus Aluminium, seitlich und unten gelocht 5mm Lochung, mit Rand 5cm Höhe, stapelbar, ca. 5000 Stück verfügbar
110 .05532	Mussana	Pony Microtronic		Sahneemaschine mit Kühlung und Reinigungsautomatik, mit automatischer Dosierung mit 4 Programmen 18/30/40/60gr und Dauerlauf, Fassungsvermögen Tank 2 Liter, komplett Edelsahlverkleidet, Stundenleistung bis 90 Liter Rohsahne
110 .05530		Edelstahlarbeitstisch		300 x 100 H: 110cm, mit Buchenholzplatte
110 .05529		Snacktisch		Edelstahlgestell 290 x 90 H 50cm, beidseitig bedienbar, seitliche Auflage 25cm, obere Auflage 40cm
110 .05528		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden
110 .05527		Edelstahlarbeitstisch		300 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten
110 .05523		Edelstahlschrank		H: 800mm x B: 500mm, T: 680mm, mit 2 Fachböden, Ablagefach jeweils 23cm hoch

Gebrauchtmaschinenliste

110 .05522		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, fahrbar
110 .05521		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden
110 .05520		Edelstahlarbeitstisch		250 x 60 H: 85cm, mit Edelstahlplatte
110 .05519		Edelstahlarbeitstisch		250 x 60 H: 85cm, mit Edelstahlplatte
110 .05513	BM-TEC		2012	Transportband, Auslaufband, Steigband, 70cm lang x 35cm breit, Einlauf 90cm hoch, Auslauf Höhenverstellbar 75 - 106cm, Geschwindigkeit einstellbar
110 .05510		Edelstahlarbeitstisch		200 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, fahrbar
110 .05507		Chafin Dish GN 1/1		Warmhaltebehälter mit klappbarem Deckel, ohne Brennpastenbehälter, 5 Stück
110 .05505	BLANCO	SAW 1		Speisenausgabewagen, für 1 GN 1/1 Behälter, komplett aus Edelstahl, Temperaturbereich + 30 ° C bis + 95 ° C, offener Unterbau Griffleiste stirnseitig
110 .05498		BREMA 711021	2017	Eiswürfelerzeuger, Eisgerät, Würfeleisbereiter, Hohlkegel 18 Gramm, 35 x 31 mm, Tagesleistung ca. 25kg, inkl. ca. 4kg Vorratsbehälter, Edelstahlverkleidet

Gebrauchtmaschinenliste

110 .05497		Hendi 263600	2017	Kontaktgrill, Paninigrill, Grillfläche B 22 x T 23cm, Grillplatte aus emaillertem Gusseisen, Temperatur 50 - 300°C, mit manueller Steuerung
110 .05428		Edelstahlarbeitstisch		Backshoptisch, 190 x 65 H 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, Aufkantung hinten
110 .05426	BLANCO	HA-PS 5X7		Handwasch- und Ausgussbecken Kombination, übereinander angeordnet H: 90cm, mit Wasserhahn am oberen Waschbecken mit Sensor und manuellem Wasserhahn
110 .05422	Bartscher	GH811C	2017	Kontaktgrill, Paninigrill, Grillfläche B 21 x T 22cm, Grillplatte aus emaillertem Gusseisen, Temperatur 50 - 300°C, mit manueller Steuerung
110 .05421		HENDI 263600	2017	Kontaktgrill, Paninigrill, Grillfläche B 22 x T 23cm, Grillplatte aus emaillertem Gusseisen, Temperatur 50 - 300°C, mit manueller Steuerung
110 .05408		Zerlegetisch		Zerlegetisch L 200 x T 100 x H 85 mit eingelassener Kunststoffplatte ca. 30cm breit, mit 1 Schublade links, einem Klappfach rechts, auf der Arbeitsplatte sind 2 Öffnungen, mit Messerhalterung
110 .05207	BM-TEC	Aufarbeitungstisch		Brezeltisch, Maße ca. B: 1,00 x H: 1,00 x L:2,50m, mit Holzplatten 2 x 25cm, mit Transportband 50cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, fahrbar
110 .05174		Heidebrenner		Gaskocher, 2 Stellen-Hockerkocher, 85x40 H 70cm, mit Propangas
110 .05079	WMF	CombiNation E Typ 03860	2009	Kaffeefullautomat, Kaffeemaschine, 230V Ausführung, mit 8 Produkttasten, Festwasseranschluss, mit 1 Bohnenbehälter, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellb. Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. mit Kühlschranks-Tassenwärmerkombination

Gebrauchtmaschinenliste

110 .05077	WMF	Cafemat 03.3800	2011	Kaffeevollautomat, Kaffeemaschine, 400V Stroman. mit Touch Screen Display und 4 Produkttasten, mit Doppelbelegung, Festwasseranschluss, höhenverstellb. Auslauf, für 200 Tassen pro Tag, mit 1 Mehlbehälter, mit Voratsbehälter für 3l, mit Granulatbehälter
110 .05065	Neumäker	05-80660 Duplex 6		Kontaktgrill, B 370 x T 250 mm Grillfläche, Grillplatte aus Aluminium, Temperatur 50 - 280°C, mit Digitaltimer
110 .05025	BM-TEC	Teigzuführband für Twin D		Transportbandbreite 60cm, Länge 260cm, Auslaufhöhe 195cm, für 250kg Teig, Außenhöhe: 230cm, mit Bandabstreifer, inkl. Frequenzumrichter, Geschwindigkeit wählbar, mit Lichtschranke am Auslauf
110 .04979		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Schublade rechts
110 .04978		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Schublade rechts
110 .04977	Lipsia	Zufuhrband		Förderband, Steigband, Transportband Bandbreite 124cm, Länge 195cm, Einlauf 80 - 110cm Höhe, Auslauf 90 - 120cm Höhe einstellbar, mit Übergabeband klappbar 35cm, fahrbar, 1 Bandgeschwindigkeit, Kunststoffkettenglieder
110 .04976	Lipsia	Zufuhrband		Förderband, Transportband, 2-geteilt Bandbreite komplett 125cm, Länge 110cm, Einlauf 80 - 110cm Höhe, höhenverstellbar, Auslauf 90 - 120cm Höhe, höhenverstellbar, fahrbar, 1 Bandgeschwindigkeit, Kunststoffkettenglieder
110 .04972	Lipsia	Zufuhrband	2013	Förderband, 4-reihig geteilt Bandbreite 10cm, Länge 240/260/280/300cm, Ein- und Auslaufhöhe 90cm, fahrbar, 1 Bandgeschwindigkeit, Kunststoffkettenglieder
110 .04811		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, mit 2 Schubladen

Gebrauchsmaschinenliste

110 .04804	Heidebrenner	Heidebrenner		Gaskocher, 2 Stellen-Hockerkocher, 85x40 H 70cm, mit Stadtgasanschluss
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 .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
110 .04688	Scholl	C0100		Wärmeplatte/Heizplatte 60x40cm, mit 230V Anschluss, mit 10 Heizstufen = 0 -100°C
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 .04432		Backbleche 60/40		mit nachträglich verstärkten Kanten, 4-randig 45°, 1,5mm stark, Lochung 3mm rund, Teflon beschichte ... Stückzahl: 2.864 Stück verfügbar
110 .00788		Backblech mit Loch 60/40		2-Falz an langer Seite, mit Beschichtung ... Stückzahl: 600
110 .00787		Backblech mit Loch 60/40		4-Falz, ohne Beschichtung ... Stückzahl: 400
110 .00784		Backblech mit Loch 60/80		3 Rand, 1-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 50

Gebrauchtmaschinenliste

110 .00782		Backblech mit Loch 60/80	4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 150
110 .00491	Wachtel	Stikkenwagen 60/80	Stikkenwagen 20 Auflagen ... Stückzahl: 3
110 .00487		Stikkenwagen 60/100	Stikkenwagen für MIWE oder WP, 18 Auflagen ... Stückzahl: 11 - Blechgröße 58/98