

# Gebrauchtmaschinenliste

---



BAKER'S GOOD®

## *Silo-/Verwiegetechnik*

---

<b>Maschinen-Nr.</b>	<b>Fabrikat</b>	<b>Typ</b>	<b>Baujahr</b>	<b>Beschreibung</b>
010 .04954	Aerzener	GM 25 S	2007	Drehkolben- Kompaktgebläse, Ansaugvolumen 7,3m3 pro min, Drehzal Gebläße 1830 1/min, Motordrehzahl 2945 1/min, Leistung 15KW

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Teigherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04952		Sauerteiganlage		bestehend aus: Behälter doppelwandig mit Innenmaß 78*80cm -Kreißmess, Behälter doppelwandig mit Innenmaß 98*80cm -Mixer, mit Temperaturüberwachung, Wasserkühlgerät, sep. Steuerung
020 .03860	BOKU	160		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 160kg Teig, Durchmesser (Außen) 84cm x Tiefe Kessel 51cm. 1 Stück verfügbar
020 .04823	BOKU	SK 240		Spiralknetzer, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 6 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 240kg Teig
020 .04333	Diosna	SP 200 oder SPV 200		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für ca. 200kg Teig/300l, für Diosna Spiralknetzer Typ SP 200 oder SPV 200, mit Zangenverriegelung
020 .02739	Diosna	W 240 A		Kesselwagen mit Edelstahlkessel, für 250kg Teig
020 .04995	Diosna	SPV 160 AF	2002	Spiralknetzer, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit digitaler Steuerung, inkl. 1 ausfahrbaren Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .05042	Diosna	SP 120 D		Spiralknetzer, Kessel aus Edelstahl, für 120 kg Teig/75kg Mehl, mit 2 Uhren, mit 2 Geschwindigkeiten, mit Mehlstaubabdeckung
020 .04873	Diosna	SP 160 AD		Spiralknetzer, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbare 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 .04883	Diosna	SP 160 AD		Spiralknetzer, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 2 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 160kg Teig, mit Zangenverriegelung und Reibrandantrieb
020 .04814	Eberhardt	Maximat 160A		Spiralknetzer, 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 .04886	Hoshizaki	FM 300 AKE		Crusheisgerät, Nuggets, Tagesleistung ca. 300kg, inkl. ca 300kg Vorratsbehälter, Edelstahlverkleidet
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 Reibrandtrieb
020 .04992	Kemper	HK 200 LD	2000	Hebekipper, eingerichtet für Kessel SPL 125, Kipphöhe 2,05m, Bauhöhe 2,95m, Tragkraft 1000kg, Kipprichtung links
020 .04983	Kemper	SPL 75		Spiralkneter, Knetarm und Kessel aus Edelstahl, für 120 kg Teig/75kg Mehl, mit 2 Uhren, mit 2 Geschwindigkeiten, mit Mehlstaubabdeckung, 3 Zonen Knetsystem, Kesselrichtung links/rechts/stop wählbar
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 .04946	Kemper	SP 125 AL	2000	Spiralkneter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, inkl. 3 ausfahrbarer Edelstahlkesselwagen, für ca. 200kg Teig, mit Reibrandtrieb
020 .04958	Ziegra	ZBE 350 EV 20°C IST		Crusheisgerät, Nuggets, Tagesleistung ca. 350kg, mit Eisspeicher und Speicherwagen, Edelstahlverkleidet
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 .05033	Hommel	2000		Restbrotzerkleinerer, komplett Edelstahl, mit Messer und Sieb 3mm, Auslaufhöhe 50cm
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

# Gebrauchtmaschinenliste

---



BAKER'S GOOD®

## Teigherstellung

---

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
020 .04768	HB Technik	Sauerteiganlage	2003	bestehend aus: Sauerteigbehälter ca. 3,8t und 1,8to, doppelwandig, inkl. Rührwerk und externer Pumpe, auf Wiegezellen gelagert; Hefeauflösetank ca. 1,0t Füllvermögen, doppelwandig, inkl. Rührwerk; Brotmixer 0,3to mit Pumpe; div. Rohren, Steuerungen..
020 .04959	Hilbinox	ATW-P G14-1000		Eisabtauwagen

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .04945	Fortuna	Kombi Brötchenanlage	2011	Edelstahlverkleidet, Leistung: ca. 8.000 Schnitt- oder Formbrötchen/h, Gewichtsbereich ca. 30 - 95gr. bestehend aus Primus K 4/6 Kopfmachine, 6-reihig, Zwischengärschrank Typ Premium K, mit langroll, Stüpfel und Schnittstation, mit Blechabsetzung
030 .05104	Kemper	Imperator II MB	2006	Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, manuelle Steuerung, mit Kunststofftrichter ca. 160kg, mit Multimesskolben, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.300 g/Stück, mit Beölung, Leistung ca. 1.800 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar
030 .03402	Kemper	BE 11	2000	Becherwerk, Edelstahlausführung, Einlasshöhe: 80cm, Auslaufhöhe 165cm, mit Queraustrageband 120cm lang, 25cm breit
030 .04663	Kemper	CONSUL ET	2008	Teigabwieger, für alle Teigsorten, Teigschonender Saugkammer Teigteiler, mit Kunststofftrichter ca. 100kg Teig, und Edelstahlsverkleidung, 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 .05072	Lippelt	Rustika MINI	1998	für Eckige Brötchen, mit Befeuchtung und Besaatungsstation
030 .05029	W & P	V500	2007	Teigteiler, 1 bzw 2 Kammer Maschine, Gewichtsbereich 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 .04821	W & P	V500	2008	Teigteiler, 1 bzw 2 Kammer Maschine, Gewichtsbereich ca. 150 - 2.500gr, mit Beölung, geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischeige, mit Kunststofftrichter ca. 200kg Teig, Leistung ca. 3.200 Stk/h stufenlos regelbar, digitaler Stückzähler
030 .03573	König	Regina K5/ST 5		Brötchenstüpfel, 5-reihig, 39 Stk/min, für Kaiser- und Sternbrötchen
030 .04801	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	1999	Teigteiler, mit 2 Bemebler, 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.

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .05062	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 .05105	Rheon	VS Stress Free Divider VX	2001	Teigteiler, 1 reihig, Gewichtsbereich: 200 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, Leistung max 2,5m/min, Beölung, mit Öldruckbehälter, mit 2 Bemeher, digitale Steuerung, Edelstahlverkleidet, fahrbar
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 .05103	Rheon	V4 VX121 Stress Free Divi	2000	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 .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 .05023	Rheon	SR 6 Linie Brötchenanlage	2010	bestehend aus: Teigbandformer Stress Free OX124, mit aut. Gewichtskontrolle, mit Trichter 80l, inkl. Kortlever Querwalzwerk, Guillotine 3r, Positionier Bänder 3 auf 6 Reihen, Rundwirker Typ OR667, Gewichtsbereich ca. 60-140g, Leistung bis 9000/h
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 .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 .04896	Rheon	V4 VX 201 Stress Free Div	2004	Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 400 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Brot-/Brötchenherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
030 .04982	Kövy	KM 6	2004	bestehend aus: 6-reihige Fortuna Kopfmachine, digitale Steuerung, Edelstahlausführung; Kövy Gärraum, mit Dielenmagazin, mit Entkeimung, Kopfmachine schwenkbar, Leistung ca. 9.000 Stück pro Stunde,
030 .04924	Minipack	MODULAR 70 DIGIT	2004	Winkelschweisgerät, Leistung ca. max. 900 Packungen/Stunde, Produktgröße: 750 x 500 x 140mm, mit max. 16kg, verwendbare Folienstärke bis zu 50 my
030 .05021	Bongard	DIVISTAR	2003	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

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .05020	Fritsch	Croissantanlage	1997	bestehend aus: Kalibrierkopf EL 88/700, Stanzroboter CTR-700, Produkte, Leistung ca. 5.000 pro Stunde, inkl. Wickler Typ CRH 120/400 für ungefüllte Produkte
040 .05074	Fritsch	Streuselgerät		Industrie Streuselgerät, fahrbar, Streuselbreite 60cm , Walzengeschwindigkeit wählbar, Trichterhöhe 180cm, Trichtermaße 70 x 30 x 40cm, Strehöhe 110cm
040 .04865	Fritsch	FRH 400-R	2009	Wickler für gefüllte Produkte, mit Befeuchtung
040 .04964	Fritsch	CRH 120/400	2001	Wickler für ungefüllte Produkte
040 .04914	Fritsch	Croissantanlage	2001	bestehend aus: Kalibrierkopf EL 88/700 UG-R, Stanzroboter CTR-700-30 MSK-R, Produkte, Leistung ca. 5.000 pro Stunde
040 .04757	Fritsch	Multi Twist Brezel und Sta	2008	ca. 2000 Stück/h, Gewichts b. ca. 60 - 100gr, bestehend aus: Fortuna Kopfmachine 4-r, Vorgärschrank, Zentrier und Flachdrückeinheit Typ ZFDE 300; Wickelkopf Typ BSM; Langwirker, Gebläße, vollaut. Brezelschlingroboter Typ SSB 7000, Absetzung
040 .04866	Fritsch	FRH 400-L	2006	Wickler für gefüllte Produkte, mit Befeuchtung
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 .05022	Seewer	SFA 64		Ausrollmaschine, 2 lange Bänder 160cm, 60cm Bandbreite, Halbausrollband, Walzenspalt 0 - 30mm, mit Edelstahluntergestell
040 .04724	Seewer	Rondinette SGRR,A		Hörnchenwickler, Wickelbreite 25cm Breite, aus Edelstahl, Tischgerät, Edelstahlausführung,
040 .05040	Seewer	603 SU 5		Ausrollmaschine, Bandbreite 60cm, je 110cm Tischlänge, mit Langrollband, inkl. Abstreifer, manuelle Steuerung, ohne Mehler, 1 - 30mm Walzenspalt
040 .04984	Seewer	SKO 64		Ausrollmaschine, Bandbreite 60cm, 1 Seite auf 1,10m Tischlänge ausziehbar, rechte Seite 70cm lang, inkl. Abstreifer, manuelle Steuerung, ohne Mehler, 0,2- 45mm Walzenspalt



# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Feingebäckherstellung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
040 .05001	Seewer	Polyline Typ PMML 101.A	2007	Feingebäcklinie Länge ca. 6m, Breite ca 1,0m, Bandbreite 64cm, Tischbreite 72cm, bestehend aus, aufgesetztem Kalibrierkopf, Schneidwalzenrahmen für 2 Werkzeuge, Befeuchtungsstation, Faltstation, Guillotine, digitale Steuerung, Bandgeschw. 08-8,0m pro min
040 .05005	Scheurer	Eco Compact P	2002	Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 65cm, unters. Bandgeschw., Ausrollgeschwindigkeit 10-60m/min, Walzenspalt 0,5-42mm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: 130 und 130 mit Bemehler, mit Haspel rechts
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, Behältergröße 330x230xh120mm
050 .03792		Temperiergerät		Behältergröße 330x380xh120mm
050 .05027	Woll	Aprikotier- und Fondantüb	2009	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 .04805	REGO	SM 3		Rührmaschine, Anschlagmaschine, mit 1 Kessel und 2 Besen, Geschwindigkeit individuell wählbar, mit Uhr
050 .03791	MKN	12021		Temperiergerät, Behältergröße 28cm Durchmesser, 11cm Höhe
050 .04146	MKN	Temperiergerät 12021		komplett Edelstahl, Temperaturbereich 30-70°C, manuelle Steuerung, Schale 25cm Durchmesser
050 .05049	Bakon	Multi Depositor Unifiller		Abfüllgerät, Dosiermaschine für alle halbflüssigen Massen, inkl. Fußpedal, Trichter für ca. 35l, Leistung max. 60 Drehungen/min, Dosierung wählbar von ca. 110 - 475ml
050 .05052	Rheon	KN 550	2015	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 5.400 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich
050 .05019	Rheon	KN 400	2000	CORNUCOPIA Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 3.600 Stück pro Stunde, Gewichtsbereich 10 - 300gr möglich
050 .04434	Dedy			Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 280mm, mit Gebläse, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachheizung, Auslauf ca. 100cm hoch
050 .04435	Dedy			Schokoladenüberzugsmaschine, Bandbreite 280mm, mit Gebläse, fahrbar, Geschwindigkeit einstellbar, mit Nachheizung, Auslauf ca. 100cm hoch

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Veredelung

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
050 .04970	HAGESANA	CREAM KING		Sahnebläser für 20l, inkl. Rührer und Kessel, mit Timer 0 - 7min, Topf aus Edelstahl
050 .04968	Habämfä	PR 80		Planetenrührmaschine für ca. 80l, Geschwindigkeit über variator einstellbar., Kessel heben/senken automatisch, inkl. 3 Stück Edelstahlkessel, 5 Rührbesen und 1 Haken
050 .04967	Habämfä	PR 80		Planetenrührmaschine für ca. 80l, Geschwindigkeit über variator einstellbar., Kessel heben/senken automatisch, inkl. 3 Stück Edelstahlkessel, 5 Rührbesen und 1 Haken

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## 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 .04927	Liebherr	GKPV 6590 Index 42A/00		Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für 24 Bleche 53/56, mit 4 Gittereinsätzen, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis +15°C, mit digitaler Anzeige
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 .04926	Liebherr	GKPV 6590 Index 42A/00		Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für 24 Bleche 53/56, mit 4 Gittereinsätzen, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 15°C, mit digitaler Anzeige
060 .05080	NordCap	Fogal Clipper Slim 150 Ty		Wand Kühlregal, mit 3 Etagen, Temperaturbereich +2°C bis +6°C, Außenmaß LxBxH 1510x790x1710, 220/240V, steckerfertig, fahrbar, mit Umluftkühlung, mit Nachtrollo
060 .05032	ISA SpA	ISETTA 6R GELECO	2010	Speiseeistruhe/Eisverkaufstruhe/Eistruhe, Außenmaße B: 120xT:80 H:120cm, mit Rundglasdeckel, Innenraum 105x44 H 40, R404A Kältemittel, Energieverbrauch 9,1 kWh / 24h, Temperaturbereich -14/-16°C, mit Reservefach für 4x4 5l Schalen
060 .05030	ISA SpA	ISETTA 6R GELECO	2010	Speiseeistruhe/Eisverkaufstruhe/Eistruhe, Außenmaße B: 120xT:80 H:120cm, mit Rundglasdeckel, Innenraum 105x44 H 40, R404A Kältemittel, Energieverbrauch 9,1 kWh / 24h, Temperaturbereich -14/-16°C, mit Reservefach für 4x4 5l Schalen
060 .05031	ISA SpA	ISETTA 6R GELECO	2010	Speiseeistruhe/Eisverkaufstruhe/Eistruhe, Außenmaße B: 120xT:80 H:120cm, mit Rundglasdeckel, Innenraum 105x44 H 40, R404A Kältemittel, Energieverbrauch 9,1 kWh / 24h, Temperaturbereich -14/-16°C, mit Reservefach für 4x4 5l Schalen
060 .04931	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühltablett 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für je 10 Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassener Kunststoffplatte

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Gär-/Kühl-/Frostertechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
060 .04930	Cool Compact	KTM 834660		Backwaren Kühlrtisch 190x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 3-türig für je 10 Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .04933	Cool Compact	KTM 824660		Backwaren Kühlrtisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für je 10 Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte
060 .04932	Cool Compact	KTM 824660		Backwaren Kühlrtisch 140x80 H85cm, Temperaturbereich -2 bis +10°C, Umluftkühlung, komplett Edelstahl, mit digitaler Steuerung, 2-türig für je 10 Bleche 60/40, Arbeitsfläche mit eingelassender Kunststoffplatte

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .05063	Bartscher	EP-2-1		Etagenofen, elektro 4200W, mit 16A Anschluss, 1 Etage 60 breit, 60cm tief x 14 hoch, Tischgerät, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Beschwadung, Temperatur bis 400°C
070 .04949	Jufeba	AFD-8	2004	Fettbackanlage, vollautomatische Durchlaufanlage, mit Belshaw Typ SBA-8 Donut/Spritzkuchen Gerät, mit autom. Wendestation, mit digitaler Steuerung, inkl. Abzugshaube
070 .05048	MIWE	RI-FO 60/100	1999	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
070 .05047	MIWE	RI-FO 60/100	2003	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
070 .05043	MIWE	RI-FO 60/100	1999	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
070 .05046	MIWE	RI-FO 60/100	2003	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
070 .05045	MIWE	RI-FO 60/100	2000	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
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 .04994	MIWE	AERO 4.64		Ladenbackofen, elektro, für 4 Bleche 60/40, mit FP Steuerung, mit Beschwadung über Festwasseranschluss, mit Untergestell fahrbar, mit Haube
070 .04678	MIWE	Condo C 4-68	1998	Etagenofen, elektro ca. 30 KW, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, DS Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar,mit Beschwadung, ohne Haube
070 .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

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .04668	MIWE	Condo 4-64	1998	Etagenofen, elektro 16KW, 4 Etagen 60cm breit, 40cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Timer mit Beschwadung für jede Etage, mit Haube und Kondensator
070 .05066	MIWE	Condo C 4-68	2000	Etagenofen, elektro ca. 25 KW, 4 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, ohne Haube
070 .05067	MIWE	Condo CO 2.0608	2004	Etagenofen, elektro ca. 12 KW, 2 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 2 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung für jede Etage, mit Haube
070 .05068	MIWE	Condo CO 3.0608	2005	Etagenofen, elektro ca. 18 KW, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 3 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung inkl. Haube
070 .05070	MIWE	Condo C 4-64	2000	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
070 .05044	MIWE	RI-FO 60/100	1999	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/100, mit MUC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe
070 .05053	W & P	DLA 300-3	2015	Fettbackanlage, vollautomatische Durchlaufanlage, 30cm Bandbreite, mit Niederhalter, mit digitaler Steuerung für 7 unterschiedliche Programme, fahrbar, Frittierlänge 2.35m, Bandgesch, einstellbar, mit 3 Temp. Zonen
070 .05056	W & P	MK 80 Matador		Etagenofen, 4 Etagen, Gasbrenner, 120cm breit, 1,60 tief, 8m <sup>2</sup> Backfläche, 2-Fach breit
070 .04771	W & P	Brillant B8	2008	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit Beschadung, mit Abzugshaube ink. Untergestell
070 .05057	W & P	MK 101 Matador		Etagenofen, 5 Etagen, Gasbrenner, 120cm breit, 1,60cm tief, 10m <sup>2</sup> Backfläche, 2-Fach breit
070 .05059	W & P	REC 1020	1992	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, digitale Steuerung, Rampe, mit Gasbrenner ca. 90KW

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
070 .05055	W & P	MK 80 Matador		Etagenofen, 4 Etagen, Gasbrenner, 120cm breit, 1,60 tief, 8m² Backfläche, 2-Fach breit
070 .05060	W & P	REC 1020	1994	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, digitale Steuerung, Rampe, mit Gasbrenner ca. 90KW
070 .05058	W & P	REC 1020	1991	Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, digitale Steuerung, Rampe, mit Gasbrenner ca. 90KW
070 .04633	Wiesheu	B8 E2 IS 600	2006	Ladenbackofen, für 8 Backbleche 60/40, mit IS 600 Steuerung, mit Beschadung, Türanschlag rechts, mit Schwadenkondenserhaube mit Untergestell
070 .05101	Wiesheu	Euromat	2006	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, ohne Selbstreinigungssystem
070 .05100	Wiesheu	Euromat	2006	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, ohne Selbstreinigungssystem
070 .05007	Wiesheu	B15 IS 600	2011	Ladenbackofen, Stikkenofen, mit IS 600 Steuerung, Türanschlag rechts, mit Beschadung, inkl. 3 Beschickungswagen mit 18 Auflagen, mit Schwadenkondenserhaube
070 .05003	Wiesheu	Euromat	2013	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag rechts, ohne Selbstreinigungssystem
070 .04998	Wiesheu	Euromat	2011	Doppelladenbackofen Typ 64-S und 64-L, für 15 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Abzugshaube, Türanschlag links, ohne Selbstreinigungssystem
070 .05006	Wiesheu	B15 IS 600	2011	Ladenbackofen, Stikkenofen, mit IS 600 Steuerung, Türanschlag links, mit Beschadung, inkl. 3 Beschickungswagen mit 18 Auflagen, mit Schwadenkondenserhaube
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 Beschadung
070 .05073	ROKA	Kippfix SP 20 B-E	1988	Fettbackstation, für ca. 20 Berliner, inkl. 2 Tauchgitter 37 x 46cm und Haube mit Ablagefläche, digitale Steuerung, komplett Edelstahl, fahrbar mit Kunststoffscheiben verkleidet, inkl. div. Gärdielen



# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Ofen-/Fettbacktechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .04674	Neumäker	Quartz		Etagenofen, elektro 2000W, mit 230V Anschluss, 1 Etage 43cm breit, 43cm tief, Tischgerät, mit Steinplatte, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Beschwadung, mit Timer bis 350°C
070 .04675	Neumäker	Quartz		Etagenofen, elektro 2000W, mit 230V Anschluss, 1 Etage 43cm breit, 43cm tief, Tischgerät, mit Steinplatte, mit Ober- und Unterhitze, manuelle Steuerung, ohne Beschwadung, mit Timer bis 350°C
070 .04923	Habersang	Primus 5/E NC Serie	1994	Doppel Fettbackgerät je 9-reihig für ca. 2x48 Berliner, mit digitaler Steuerung Typ BAC 910 NC in sep. Steuersäule, mit Deckel, mit 4 Tauchgittern, mit autom. Wendestation, mit Abtropfblechen rechts und links
070 .05050	Weisse	ESFG		Spritzkuchenformgerät mit Elektroantrieb, mit 2 Wechseltrichter für 7l, mit 2 Werkzeugen (Spritzkuchen/Quarkbällchen), Leistung 48 Hübe pro Minute

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04833	Wabäma	Signa Elektronik 460.10	2004	Brotschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-5 wählbar
080 .04312	Wabäma	Signa Elektronik 460.10 T	2012	Brotschneidemaschine, mit Gatter 10mm, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Geschwindigkeit 1-7 wählbar
080 .04554	Wabäma	SIGNA ELEKTRONIK 460.1	2009	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten
080 .04955	Hartmann	GBK 205	2005	horizontale Verpackungsanlage für Ganzbrote und stehende Scheiben , mit integriertem Clipgerät mit Printer, Produktgröße: L: 100 – 400mm, B: bis 230mm, H: 30 – 150mm, Leistung: 25 Packungen / Min.,stuf. regelbar, digitale Steuerung, Edelstahlverkleidet
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 .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 .04942	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04960	Bizerba	A 404	2004	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
080 .04943	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, Zufuhr manuell
080 .04939	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .04888	Bizerba	A 404	1998	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
080 .04441	Bizerba	A 404	2012	Aufschnittmaschine, Vollautomat, mit digitaler Steuerung, Messergröße: 330 mm, mit automatischer Ablage, programmierbar, 200 Programmspeicher, stufenlose Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .04906	Bizerba	VS 12 A	2005	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 .04904	Bizerba	A 404	2000	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
080 .04890	Bizerba	VS 8	1998	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
080 .04989	Bizerba	A 404	2011	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
080 .04961	Bizerba	VS 12 A	2004	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

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .04880	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
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 Schnittstärkeeinstellung: 0,5mm bis 12mm, mit Untergestell, Schlitten für 400 mm Einspannlänge
080 .05017	Bizerba	VS 8	1999	Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung
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 .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 .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 .04103	Treif	DACHS 45/10	2003	Brotschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Brotlänge max 45cm Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, Verkleidung komplett Edelstahl, mit 2 Schnittgeschwindigkeiten
080 .04951	PS Mako	RIANTA BFS 300 CSP	2010	Beutelfüll- und Verschließmaschine, Clipgerät, mit Clip Strip Plus System ausgestattet (Wiederverschließbarer Kunststoff Clip), Leistung: bis 30 Pack./Min. (produktabhängig), mit Datumsdrucker, max. Produktgröße: 45x23x14cm

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Schneide-/Verpackungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
080 .05106	KOLBE	K430	2016	Standsäge, Knochensäge, Materialdrücker, Schiebeschlitten Gerät kpl. Edelstahl, Schnittseitendurchlass: max.: 41,2 cm, Schnitthöhendurchlass: max.: 40,3 cm, Abmaße Schiebetisch: 85 x 87 cm
080 .04557	MHS	BASIC L	2015	Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04491	MHS	Basic L	2014	Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .05000	MHS	BASIC L	2015	Broterschneidemaschine, mit 10mm Gatter, Vollautomat, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm
080 .04828	MHS	Ideal SB	2013	Broterschneidemaschine 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 .05038	MHS	IDEAL SB	2012	Broterschneidemaschine 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 .05028	MHS	IDEAL SB	2011	Broterschneidemaschine 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®

## Spül-/Reinigungstechnik

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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
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 .05010		Spültisch		BHT: 120cm x 85cm x 60cm, Edelstahl, 1 Spülbecken 50/40 H: 27cm, mit Ablagefläche auf der linken Seite 60 x 70cm, ohne Armaturen
090 .04918	Kitzinger	Contino 550 SSP	2009	Kisten-, Korbspülmaschine, Durchlaufmaße max. 60 B x 32cm H, Leistung 550/h, zusätzlich Spur für Dielen/Bleche 60er Höhe, 5cm Breite, mit Wasch- Klarspül- und Trockenzone mit Gebläse, mit Schraubenfilter für grobe Stücke, Waschtank mit Gasbrenner beheizt

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Sondermaschinen

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
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 .04845		Anaboy B		Ananasschneider, mit Unterschrank, fahrbar, komplett Edelstahl, mit herausnehmbarem Messer, Abmessungen: 85x43x83cm (Höhe mit Trichter 113cm, Höhe mit Hebel ca. 170cm)
100 .05054	W & P	Lane multipliiert QV 300	2015	Spurervielfacher, Absetzung, 30cm Bandbreite, 2 bis 5 Reihen, Leistung ca. 60 Stück pro Minute
100 .04911	Stephan & Söhne	UM 44 S	2001	Universalmaschine, Edelstahlkessel ca.45l, mit 2 Folientastaturen, 3 Geschwindigkeiten, mit Staubschutzabdeckung, mit manuellem Kesselabstreifer, Kessel kippbar, mit Messer- und Kneteinsatz, inkl. 2Anbaugeräte Fleischwolf und Kartoffel- bzw. Restbrotreibe
100 .04963	BOGE	Kompressoranlage	2004	Druckluftanlage bestehend aus 2 Kompressoren Typ SD 20, Höchstdruck 10 bar, Leistung 2,24m <sup>3</sup> pro min pro Kompressor, inkl. Drucktank 1000l (11BAR), mit Filter Typ FD 50 und Oewamat 4
100 .05086	SELA	Nudelmaschine		Nudelmaschine, Mischbeckengröße ca. 4kg, Leistung ca. 4-6kg/h, mit Ventilator, Werkzeuge individuell austauschbar,inkl. Abschneider,inkl. 7 div. Werkzeugen für z.B.: Tagliatelle Wellenbandnudel, Makkaroni, Fusilli, Hörnchen, Muschel Campanelle, Tischg
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



BAKER'S GOOD®

## Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04976		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 .00782		Backblech mit Loch 60/80		4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 150
110 .05016		Edelstahlschrank		100x60 H 90cm, seitlich mit Messerhalterung, mit Kunststoffarbeitsplatte, mit Ablagefach, mit 2 Schubladen
110 .00784		Backblech mit Loch 60/80		3 Rand, 1-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 50
110 .00787		Backblech mit Loch 60/40		4-Falz, ohne Beschichtung ... Stückzahl: 400
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 .00788		Backblech mit Loch 60/40		2-Falz an langer Seite, mit Beschichtung ... Stückzahl: 600
110 .05011		Edelstahlarbeitstisch		Zerlegetisch L 240 x T 100 x H 85 L 240 x T 100 x H 85 mit herausnehmbarer Kunststoffplatte ca. 25cm breit mit Schublade links, einem Klappfach rechts und 2 Fachböden
110 .04166		Heizplatte		Wärmeplatte 60x60cm, mit 230V Anschluss, 0 -100°C
110 .04125		Wandwaschbecken		Handwaschbecken, mit Sensorgesteuertem Wasserhahn B55xT 45xH60cm
110 .05013		Edelstahlarbeitstisch		Zerlegetisch L 240 x T 100 x H 85 L 240 x T 100 x H 85 mit herausnehmbarer Kunststoffplatte ca. 25cm breit mit Schublade links, einem Klappfach rechts und 2 Fachböden



# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .01645		65 x 53		Backbleche mit Loch, 2-Falz, kurze Seite, mit Beschichtung ...Stückzahl: 371
110 .04619		Edelstahlhängeschränk		B: 250cm x T: 35cm, H 70cm, 2 geteilt, mit 4 Schiebetüren, eine Seite mit Fachboden
110 .04432		Backbleche 60/40		mit nachträglich verstärkten Kanten, 4-randig 45°, 1,5mm stark, Lochung 3mm rund, Teflon beschichte ... Stückzahl: 6.207 Stück verfügbar
110 .00487		Stikkenwagen 60/100		Stikkenwagen für MIWE oder WP, 18 Auflagen ... Stückzahl: 1 - Blechgröße 58/98
110 .04622				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .04907		58/78		Frosterwagen mit 20 Auflagen, inkl. Edelstahlbleche, 3-rand, glatt, Stückzahl: 24
110 .04977		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 .04811		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten, mit Fachboden, mit 2 Schubladen
110 .04978		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Schublade rechts
110 .04979		Edelstahlarbeitstisch		190 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Schublade rechts
110 .04621				10 Stück Abzieher für 2,0m Ofentiefe (Abzug unten) inkl. Edelstahlwagen, Komplettlänge 2,40m
110 .04975		Regal		Edelstahl Brotauskuhlwagen 210 x 65cm H: 188 mit 9 Fächern 60 x 200cm H: 14cm, Transportwagen

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .04887		Edelstahlarbeitstisch		200 x 100 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Türen, mit Räder
110 .05095	Bartscher	CFXB 138-195		Reiskocher, für 8 Liter - 1,95kW Maße: Ø 320 mm, Höhe 350 mm, Inhalt: 8 Liter, Rundum-Warmhaltefunktion, Innentopf antihafbeschichtet 230 V
110 .05094	Bartscher	CFXB 138-195		Reiskocher, für 8 Liter - 1,95kW Maße: Ø 320 mm, Höhe 350 mm, Inhalt: 8 Liter Rundum-Warmhaltefunktion, Innentopf antihafbeschichtet 230 V
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 .05096	Elektrolux	Sped Delight HSPP		Panini Grill, Leistung 400V 5000W, 3 PH + N + PE 16A Stecker Tischgerät: T 60 x 35 H 50cm, Magnetrom bis 2450 MHZ Steuerung mit 4 Programmen 10/20/50/60 sec.
110 .05093	Scholl	Steamjet Typ F 0211/ 360		Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät mit Scharnierdeckel, mit Thermostat, regelbar von 30–110 °C, Zeituhr 60min, Heizung mit Trockengehschutz, Außenmaße: 37 x 36 H 20cm, Korbmaße 32 x 30 H10cm E.-Anschluss: 230V – 1,8kW
110 .05092	Scholl	Steamjet Typ F 0211/ 360		Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät mit Scharnierdeckel, mit Thermostat, regelbar von 30–110 °C, Zeituhr 60min, Heizung mit Trockengehschutz, Außenmaße: 37 x 36 H 20cm, Korbmaße 32 x 30 H10cm E.-Anschluss: 230V – 1,8kW

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .05091	Scholl	Steamjet Typ F 0211/ 360		Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät mit Scharnierdeckel, mit Thermostat, regelbar von 30–110 °C, Zeituhr 60min, Heizung mit Trockengehschutz, Außenmaße: 37 x 36 H 20cm, Korbmaße 32 x 30 H10cm E.-Anschluss: 230V – 1,8kW
110 .04689	Scholl	C0100		Wärmeplatte/Heizplatte 60x40cm, mit 230V Anschluss, mit 10 Heizstufen = 0 -100°C
110 .04688	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 .04672	Neumäker	05-80660 Duplex 6		Kontaktgrill, B 370 x T 250 mm Grillfläche, Grillplatte aus Aluminium, Temperatur 50 - 280°C, mit Digitaltimer
110 .04673	Neumäker	05-80607		Kontaktgrill, Grillfläche B 260 x T 220 mm, Temperatur 100 - 300°C, mit manueller Steuerung,
110 .05065	Neumäker	05-80660 Duplex 6		Kontaktgrill, B 370 x T 250 mm Grillfläche, Grillplatte aus Aluminium, Temperatur 50 - 280°C, mit Digitaltimer
110 .05084	BLANCO	SAW 2		Speisenausgabewagen, für 2xGN 1/1-200 Behälter, komplett aus Edelstahl, Temperaturbereich + 30 ° C bis + 95 ° C
110 .04944	BLANCO			Handwasch- und Ausgussbecken Kombination, übereinander angeordnet H: 90cm, ohne Armaturen
110 .04917	KOLBE	LW 82	2016	Fleischwolf/Ladenwolf, Leistung ca. 350kg/h, Trichtervolumen: 6l, inkl., Lochscheibendurchmesser 3mm, komplett Edelstahl, mit Untergestell
110 .05079	WMF	CombiNation E Typ 03860	2009	Kaffeevollautomat, Kaffeemaschine, 230V Ausführung, mit 8 Produkttasten, Festwasseranschluss, mit 1 Bohnenbehälter, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellb. Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. mit Kühlschränk-Tassenwärmerkombination

# Gebrauchtmaschinenliste



BAKER'S GOOD®

## Betriebsausstattung/Zubehör

Maschinen-Nr.	Fabrikat	Typ	Baujahr	Beschreibung
110 .05078	WMF	Cafemat 03.3800	2014	Kaffeevollautomat, Kaffeemaschine, 400V Stroman. mit Touch Screen Display und 4 Produkttasten, mit Doppelbelegung, Festwasseranschluss, höhenverstellb. Auslauf, für 200 Tassen pro Tag, mit 2 Mehlbehälter, mit Voratsbehälter für 3l, mit Granulatbehälter
110 .05076	WMF	2000 S	2014	Kaffeevollautomat, Kaffeemaschine, 400V Ausführung, mit Touch Screen Display und 6 Produkttasten, Festwasseranschluss, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellb. Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. mit Kühlschrankschrank WMF 03.9192
110 .04723	WMF	Presto 03.1400	2011	Kaffeevollautomat, Kaffeemaschine, mit Touch Screen Display und 6 Produkttasten mit Doppelbelegungsfunktion, Festwasseranschluss, Tagesleistung ca. 100 Tassen, mit autom. Milchaufschäumer, höhenverstellbarer Auslauf, für Espr., Cappu., Kaffee, Latte Mac. Etc
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 .05024	BM-TEC	Teigzuführband für Twin D	2011	Transportbandbreite 60cm, Länge 280cm, Auslaufhöhe 210cm, für 250kg Teig, Außenhöhe: 260cm, mit Bandabstreifer, inkl. Frequenzumrichter, Geschwindigkeit wählbar, mit Teigsensor am Auslauf mit Entfernungsmesser, programmierbar
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 .04972	Lipsia	Zufuhrband	2013	Förderband, 4-reihig geteilt Bandbreite 10cm, Länge 240/260/280/300cm, Ein- und Auslaufhöhe 90cm, fahrbar, 1 Bandgeschwindigkeit, Kunststoffkettenglieder