

Gebrauchtmaschinenliste

Teigherstellung

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|------------|-------------------|---------|---|
| 020.06411 | Kitzinger | Sourmat | | Sauerteiganlage, Edelstahlkessel H 110 x Durchmesser 110cm, mit Rührwerk ca. 800l, inkl. Pumpe, mit digitaler-Steuerung |
| 020.06380 | Langheinz | L130 + Aquamix 32 | 2017 | Wasserkühlgerät, Eiswassergerät, Vollautomat, automatische Befüllung, Luftgekühltes Kälteaggregat, Leistung ca. 70 L/h, mit Wassermischgerät, mit 3 Zuläufen, zum Mischen von Eis-, Stadt- und Warmwasser, dig. Steuerung |
| 020.06378 | BOKU | SK 120 | | Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 1 Uhr, ausfahrbar, inkl. 2 Alukesselwagen, für ca. 120kg Teig |
| 020.06377 | BOKU | SK 120 | | Spiralknetter, mit Staubschutzabdeckung, mit 2 Geschwindigkeiten, mit 2 Uhren, ausfahrbar, inkl. 2 Alukesselwagen, für ca. 120kg Teig |
| 020.06376 | Kemper | F 125 aSL | | Hubknetter, für ca. 200kg Teig, mit Edelstahlarm, inkl. 2 Edelstahl Kesselwagen, manuelle Steuerung, mit Mehlstaubabdeckung, 1 Geschwindigkeiten, mit Uhr, mit Zahnradantrieb |
| 020.06375 | | Sauerteiganlage | | Edelstahlkessel H 80 x Durchmesser 75cm, mit Rührwerk ca. 400l, inkl. Pumpe, mit manueller Steuerung, mit Uhr |
| 020.06374 | Isernhäger | BIO 600 | 2004 | Sauerteiganlage, Edelstahlkessel H 85 x Durchmesser 100cm, mit Rührwerk ca. 600l, inkl. Pumpe, mit digitaler Steuerung |
| 020.06368 | Krumbein | KH 200 | 2010 | Hebekipper für REGO Kessel Typ 100, komplett Edelstahl, 16A Anschluss, 200kg Tragkraft, Kipphöhe Unterkante Kessel 1,60m, Bauhöhe ca. 270cm, fahrbar |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|------------|------------|------|--|
| 020.06349 | Isernhäger | BRM 600 P | 2005 | Brotmixer, Restbrotmixer, Edelstahlkessel mit ca. 600l Fassungsvermögen, für ca. 400kg, mit Kreismesser, mit externer Pumpe, Touch Steuerung, |
| 020.06348 | Isernhäger | A 500 | 2005 | Sauerteiganlage, Edelstahlbehälter ca. 500l, doppelwandig, inkl. Rührwerk und externer Pumpe, auf Wiegezellen gelagert, mit Heizung und externer Wandsteuerung |
| 020.06341 | Diosna | SP 24 D | 2010 | Spiralknetter, Knetarm und Kessel aus Edelstahl, für max. 24 kg Teig/15kg Mehl, mit 2 Uhren, mit Mehlstaubabdeckung |
| 020.06329 | | Hubknetter | | für ca. 40kg Teig, Knetarm aus Edelstahl, mit Schutzabdeckung, 2 Geschwindigkeiten |
| 020.06306 | BEAR | AR 100 E | 1998 | Planetenrührmaschine für ca. 100l, mit manueller Steuerung, Geschw. wählbar, Kessel heben/senken elektr., inkl. Edelstahlkessel, inkl. Rührbesen, mit Schutzgitter |
| 020.06305 | BEAR | AR 80-E | 2001 | Planetenrührmaschine für ca. 80l, mit manueller Steuerung, Geschw. wählbar, Kessel heben/senken elektr., inkl. Edelstahlkessel, inkl. Rührbesen, mit Schutzgitter |
| 020.06301 | | KH 200 | | Hebekipper für Bear Kessel |
| 020.06212 | DMS | DSE 141 | 2018 | Scherbeneisgerät, ca. 135kg Leistung/Tag, inkl. Voratsbehälter für 130kg |
| 020.05999 | Funk | F 120 | | Scherbeneisgerät, Tagesleistung ca. 90-120kg, laufruhige Ausführung, Easy Clean Prinzip, Edelstahlverkleidet, Kältemittel R449A |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----------|-----------|------|---|
| 020.05974 | DITO SAMA | XBE 10 AS | 2017 | Planetenrührmaschine für ca. 10l, ca. 3,5kg Teig, mit 10 wählbaren Geschwindigkeiten von 26 bis 180 U/Min. mit Timer 10s bis 60min, inkl. 2 Edelstahlkessel, inkl. Rührbesen, Flachrührer und Haken |
|-----------|-----------|-----------|------|---|

Gebrauchtmaschinenliste

Brot-/Brötchenherstellung

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|---------------------------|---------|---|
| 030.06468 | König | Artisan SFR | 2006 | Vorportionierer, Kopfm mit div. Schneidewalzen, Stüpfler/Guillotine und Rundwirkassen, 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 |
| 030.06462 | Lippelt | Rustica Rund 240 - Softro | 2016 | Vorportionierer, Kopfm mit 3/4/5r Walzen, mit / Stüpfler, 2 Rundwirkassen, Passauer, dop. Bestreueungsstation, Saatgutrückförderung, Absetzung 60-80/60-100 Bleche, Leistung ca. 600kg Teig/h ca. 6.000 Stk/h für eckige und runde Produkte bis 100gr |
| 030.06457 | W & P | Combi U | 2005 | Langroller, mit Bemehler, Einlaufband 30cm breit, mit Schleppnetz 30cm breit 70cm lang, Wirkplatte 60x90cm Höhe von 25 - 85mm einstellbar, Edelstahlverkleidet, Gewichtsbereich 200 -2000g |
| 030.06455 | W & P | CR 59 2002 | 2006 | Kegelrundwirker, Gewichtsbereich ca. 400 – 1600gr, Teflon beschichtet, Leistung ca. 3.600 Stk/h, mit Einlaufband, Eingabe 3 Uhr Ausgabe 12 Uhr, Wirklänge ca. 3m, mit Beölung und Gebläße |
| 030.06452 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 2011 | Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemehler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg |
| 030.06449 | Rheon | WN 055 | 2008 | CORNUCOPIA Doppel Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 12.000 pro Stunde, Gewichtsbereich ca. 10 - 250gr möglich, Leistung ca. 500kg pro Stunde, mit 2 Trichter ca. 40l |
| 030.06448 | Rheon | WN 055 | 2004 | CORNUCOPIA Doppel Encrusting Maschine, Max. Leistung ca. 7000 pro Stunde, Gewichtsbereich ca. 10 - 250gr möglich, Leistung ca. 500kg pro Stunde, mit 2 Trichter ca. 40l |
| 030.06438 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 2004 | Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemehler Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------|---------------------------|------|--|
| 030.06417 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 2008 | Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg |
| 030.06356 | Lippelt | Rustica Rund 220 - Softro | 2010 | Vorportionierer, Kopfm mit 4/5r Walzen, mit # und // Stüpfler, Rundwirkassen, Passauer, doppelte Bestreuungsstation, 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 |
| 030.06342 | Kemper | PANE | 2013 | Viereck und Baguette Linie bestehend aus Zuführsteigband, Vorportionierer, Teigbandformer mit Relaxer-S Walzenstuhl, div. Schneidwalzen, mit Baguettemodul mit 2 Wirktrommeln, Dekorstation mit 2 Werkzeugen, Befeuchtung und Bestreung 1-seitig, Absetzung |
| 030.06333 | Rheon | V4 Stress Free Line | 2006 | Weichteig Teigteiler/Abwieger Typ VX 122, mit Trichter 50kg, mit Querwalzwerk, bmTEC Spreitzstation, Bestreuungs- und Befeuchtungseinheit, einseitig, mit Saatgutrückförderung, Absetzung auf Backblech |
| 030.06331 | Kemper | Imperator | | Teigteiler, Edelstahlausführung, manuelle Steuerung, Edelstahltrichter ca. 200kg mit ,Gewichtsbereich ca. 200 - 2.000 g/Stück, mit Beölung, Leistung ca. 1.800 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar |
| 030.06324 | Bongard | Paneotrad | 2010 | Teigteiler, geeignet für Teigeinlagen von 2,5 bis 7 kg mit 3 Matrizen für Baguette, Ciabatta Brötchen und Ciabatta Brote, inkl. Schneidewanne, Maschine ist auf Rollen fahrbar |
| 030.06308 | Kemper | Imperator II | 2004 | Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, digitale Steuerung, mit Kunststofftrichter ca. 160kg, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.400 g/Stück, Multimeskolben, mit Beölung, Leistung ca. 1.500 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar |
| 030.06307 | Kemper | Imperator II | 2011 | Teigabwieger, Teigteiler, Edelstahlausführung, digitale Steuerung, mit Kunststofftrichter ca. 160kg, Gewichtsbereich ca. 200 - 2.400 g/Stück, Multimeskolben, mit Beölung, Leistung ca. 1.500 Stück pro Stunde, Geschwindigkeit stufenlos regelbar |
| 030.06299 | Kemper | Superba Kompakt | 2012 | Rund- und Langwirker, Bänderrundwirker 275cm Wirklänge, Wirkrinnenneigung verstellbar, Langwirker bis max. Produktlänge 50cm, Wirkstrecke 170cm, Edelstahlausführung, inkl. Bemeher |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------|---------------------------|------|--|
| 030.06273 | Bongard | Paneotrad V3 | 2010 | Teigteiler, geeignet für Teigeinlagen von 2,5 bis 7 kg mit 3 Matrizen für Baguette, Ciabatta Brötchen und Ciabatta Brote, inkl. Schneidewanne, Maschine ist auf Rollen fahrbar |
| 030.06190 | König | Regina 5x7 | | Brötchenstüpfler, für Kaiserbrötchen, komplett edelstahlverkleidet, inkl. Wagen mit 20 Kippdielen, Leistung 39 Stk/min, für Stüpfeldielen 60/80cm |
| 030.06180 | Fortuna | Brötchenanlage | 2007 | Edelstahlverkleidet, Leistung: ca. 6.000 Formbrötchen/h, Gewichtsreich ca. 40 - 100gr. bestehend aus K5 Kopfmaschine, 5-reihig, Zwischengärschrank GSTA-UDB, mit Stüpfelstation, mit 3er Revolver(Kaiser/Stern/Stern) mit Blechabsetzung, mit Queraustragung |
| 030.06122 | W & P | V 300 (1500) | 2009 | Teigteiler, Abwieger geeignet für Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteige, mit Edelstahltrichter, Edelstahlverkleidung, mit Beölung, Gewichtsreich 200 – 1.800, Leistung ca. 1.500 Stk/h |
| 030.06081 | Fortuna | K4 | | Kopfmaschine, 4 reihig, Gewichtsreich ca. 40 - 100gr, mit TOUCH Steuerung, komplett Edelstahlverkleidet |
| 030.06005 | W & P | Rollprofi | 2007 | 4-reihige Brötchenanlage bestehend aus intergrierter Kopfmaschine, Gewichtsreich ca. 30 - 85gr; Gärschrank, 12min Gärzeit, mit Langrollstation, mit Schneidestation, Leistung ca. 3.750 Stück pro Stunde, mit Blechabsetzung |
| 030.05950 | Fortuna | K4 | | Kopfmaschine, 4 reihig, Gewichtsreich ca. 50 - 110gr, mit TOUCH Steuerung, komplett Edelstahlverkleidet |
| 030.05731 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 2005 | Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemehler 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 Bemehler, 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. |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|--------|---------------------------|------|---|
| 030.05411 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 2007 | Stress Free Divider, Teigteiler, 2 reihig, inkl. 2 Bemeher Gewichtsbereich: 50 – 1.250 gr., mit Bänderwaage, mit Sternschneiderbeölung, digitaler Steuerung, Edelstahlverkleidet, mit Trichter 50kg |
| 030.05352 | Rheon | V4 VX 202 Stress Free Div | 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 |
| 030.05307 | BM-TEC | Aufarbeitungstisch | 2010 | Brezeltisch, Maße ca. B: 1,00 x H: 1,00 x L:3,00m, mit Holzplatten 2 x 40cm, mit Transportband 50cm, inkl. Bandabstreifer, mit Antrieb stufenlos regelbar, Auslauf höhenverstellbar, mit Schleppnetz, fahrbar |
| 030.05275 | | Vorportionierer | | Trichter für ca. 120kg Teig, Auslaufhöhe 190cm, Schieberöffnung 30x60cm, Schieber elektrisch betrieben, Trichterhöhe 250cm, fahrbar |

Gebrauchtmaschinenliste

Feingebäckherstellung

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|------------------------|---------|--|
| 040.06470 | Fritsch | FT 3,5/700 | | Feingebäck- Schneidetisch, 65cm Bandbreite, 355cm Bandlänge, mit Schneiderahmen für 2 Walzen, komplett Edelstahl, 1 Geschwindigkeit, Bandhöhe 90cm, fahrbar mit 6 Werkzeuge: 2 Croissant, Quer, 2 Längs und Rund |
| 040.06451 | Seewer | SFS 611 | 2001 | Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung Compass 2000, Bandbreite: ca. 64cm, Walzenspalt 0,3-4,5cm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: 160/160cm, mit Bemehler, mit Haspel rechts, mit Untergestell |
| 040.06450 | Seewer | SPF 610 B | 2001 | Feingebäck- Schneidetisch, mit aufgesetztem Kalibrierkopf, 63cm Bandbreite, 750cm Bandlänge, mit doppeltem Schneiderahmen mit Schutzabdeckung, manuelles Füllgerät 2 Trichter, mit verstellbarer Guillotine, Geschwindigkeit einstellbar, Bandhöhe 90cm, |
| 040.06413 | Dedy | 320 | | Schokoladenüberzugsmaschine, mit 30kg Fassungsvermögen, Bandbreiten 320mm, max. 12cm Durchlaufhöhe, mit Schokoladenrad, mit Auslaufband ca. 1,5m lang mit Papierrollenhalterung, Maschine komplett aus Edelstahl, Leistung bis zu 4 m/min |
| 040.06412 | Seewer | SPF 610 B | 2002 | Feingebäck- Schneidetisch, mit aufgesetztem Kalibrierkopf, 63cm Bandbreite, 750cm Bandlänge, mit doppeltem Schneiderahmen mit Schutzabdeckung, manuelles Füllgerät 2 Trichter, mit verstellbarer Guillotine, Geschwindigkeit einstellbar, Bandhöhe 90cm |
| 040.06383 | Seewer | SYN 603/Kombi 613 | | Ausrollmaschine, Kombi, Bänder 70cm und 75cm lang, 60cm Bandbreite, Halbautomat, Walzenspalt 0 - 30mm, 2 Geschwindigkeiten, mit Wirkbrett, mit Abstreifer |
| 040.06379 | ERKA | 30 | | Wickelmaschine, Wickelbreite 320mm, Teigmenge beim Wickeln ca. 20 - 250gr, Leistung ca. 1500 Stück/Std., Walzenöffnung 0,7 - 12 mm, mit Wirkbrett, lackiert |
| 040.06367 | MONO | FG 079-C35 EH Omega To | 2009 | Multidrop, Dosier und Spritzmaschine, Dressiermaschine, für Bleche mit 60er Breite, inkl. 2 Dosiereinrichtung mit 8-reihigen Düsen und 1 reihigem Bandformerwerkzeug, mit digitaler Steuerung, mit rotierender Drehdüsenfunktion, Trichter mit Zuführwalzen, |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------|----------------------|------|---|
| 040.06310 | Fritsch | Croissantanlage | 2002 | 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 |
| 040.06304 | Fritsch | Füllgerät | | für halbflüssige Massen, 6-reihig, mit manueller Steuerung, Arbeitsbreite ca. 600mm, inkl. Trichter, Edelstahlverkleidet |
| 040.06286 | Fritsch | Croissantanlage | 1999 | bestehend aus: Stanzroboter und Wickler CRH 120/400 für ungefüllte Produkte, Leistung ca. 5.000 pro Stunde |
| 040.06285 | Fritsch | Füllgerät 40 | 2021 | für halbflüssige Massen, 4-reihig, mit manueller Steuerung, Arbeitsbreite ca. 600mm, inkl. Trichter, Edelstahlverkleidet |
| 040.06284 | Fritsch | Easyline L | 1999 | Feingebäcklinie, 65cm Bandbreite, ca. 500cm Bandlänge, kompl. Edelstahl, fahrb., Kalibrierkopf, dopp. Schneiderahmen mit Sicherheitsabdeckung, digitaler Steuerung, geschw. indiv. regelbar 0,5-5m/min, mit Guillotine, mit 2 Schneckenroller, div. Werkzeuge |
| 040.05952 | Fritsch | FRH 400 | 2007 | Wickler für gefüllte Produkte, mit Befeuchtung, 40cm Bandbreite |
| 040.05606 | Seewer | SFS 6975 Compas 2000 | 1996 | Ausrollmaschine, Vollautomat, mit Computersteuerung, Bandbreite: ca. 64cm, unters. Walzenspalt 0,5-45mm, Teigblockverarbeitung bis 15kg, Bandlänge: L: 2 x 160cm, mit Bemehler, mit Edelstahluntergestell |

Gebrauchtmaschinenliste

Veredelung

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|----------------------------|---------|--|
| 050.06458 | Rhiele | Allround | 2019 | Durchlauf Belagungsanlage, mit zweifachem Laugenvorhang, mit Heizung, Tucaufgabe über Klettverschluss, Absetzung mit Ablegeband auf Backblech 60/80 oder 60/100, inkl. Salzer, Geschwindigkeit einstellbar, Leistung ca. 400 Bleche pro Stunde |
| 050.06444 | Frisch | Profi Jet Spritzmatic | 1995 | Sprühsystem, Fondant, Jelly, Aprikose, Temperatur 25-90°C wählbar, mit 2 Behältern je ca. 30l, fahrbar, mit digitaler Steuerung, 2 getrennte Heizkreise |
| 050.06443 | | Unifiller | | Abfüllgerät, Dosiermaschine für alle halbflüssigen Massen, inkl. Fußpedal, Trichter für ca. 35l, Leistung max. 60 Drehungen/min, Dosierung einstellbar |
| 050.06419 | Rhiele | | | Durchlaufbelagungsgerät, Belagungsgerät, Absetzung auf Bleche, Tankvolumen 35l, Zwei Laugenvorhänge, mit automatischem Salzer |
| 050.06389 | EDHARD | MKHX 44 WATT | | Füllgerät/Dosiergerät, mit 2 Tüllen zum Füllen von 2 Berliner oder Croissants gleichzeitig inkl. 2. Trichter |
| 050.06385 | Drautz | RD 100 | | Durchlaufbelagungsgerät, Belagungsgerät, Lauge mit Abzieher 1,60 |
| 050.06357 | Bakon | Unifiller | | Abfüllgerät, Dosiermaschine für alle halbflüssigen Massen, mit digitaler Steuerung |
| 050.06288 | HAGESANA | Cream King 20 L Classic Li | | Sahnebläser für 20l, inkl. Rührer und Kessel, mit digitaler Steuerung, Topf aus Edelstahl, mit Ozon Sterilisation, mit Kälteaggregat zur Luftkühlung |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-------|--------------|------|--|
| 050.05759 | Bakon | Jelly | 2008 | Aprikotier- Geliersprühgerät, Gelee, Temperatur 25-90°C wählbar, mit 1 Sprühpistole, Durchlaufgerät, mit Ansaugpumpe, mit Drucktank, mit automatischer Reinigungsfunktion, fahrbar |
| 050.05406 | Rheon | Solid Feeder | 2000 | mit 5cm Lochung, für KN 400 Encrustingmaschine, für Scotch Egg |

Gebrauchtmaschinenliste

Gär-/Kühl-/Frostertechnik

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|--------------|-------------------------|---------|--|
| 060.06435 | F.R.C. | GF06AM ABB BF051+P | 2016 | Schockfroster/Schnellkühler, für Bleche 600 x 400 mm, Umluftkühlung, mit 1 Blechauflage |
| 060.06429 | Carpigiani | Labotronic 20 60 RTX | 2010 | Eismaschine für bis zu 15kg Eis pro Charge, mit digitaler Steuerung, Kühlsystem 4-15 Liter Wasser, 2 Rührwerksgeschwindigkeiten, |
| 060.06425 | 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, mit 6 Paar Blechträgern |
| 060.06424 | 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 |
| 060.06398 | 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, mit 9 Paar Blechträgern und Blechen |
| 060.06397 | 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, mit 6 Paar Schienen und Blechen |
| 060.06350 | 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, mit 3 Paar Schienen |
| 060.06321 | Liebherr | GKPV 6590 Index 42E/001 | | Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für 24 Bleche 53/56, mit 4 Gittereinsätzen, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 15°C, mit digitaler Anzeige |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----------|-------------------------|------|--|
| 060.06283 | Friulinox | AF-EN 1 | 2011 | Froster, Gefrierschrank, Edelstahlverkleidet, für 19 Stück 60/40 Bleche, Umluftkühlung, Temperaturbereich bis -28°C, mit digitaler Anzeige, mit Timer |
| 060.06281 | Alpeninox | TKU 702 Base | 2012 | Froster, Gefrierschrank, Edelstahlverkleidet, inkl. 3 Einlegegitter 53x65cm und 3 Schienen, Umluftkühlung, Temperaturbereich bis -22°C, mit digitaler Anzeige, Nutzinhalt: 607l |
| 060.06280 | Alpeninox | EKU 751 Edelstahl | | Einfahr- Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für Blechwagen mit Blechen 60/40, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 10°C, mit digitaler Anzeige, 750 Liter, Luftfeuchte hoch oder niedrig einstellbar |
| 060.06279 | Alpeninox | EKU 751 Edelstahl | | Einfahr- Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für Blechwagen mit Blechen 60/40, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 10°C, mit digitaler Anzeige, 750 Liter, Luftfeuchte hoch oder niedrig einstellbar |
| 060.06278 | Alpeninox | EKU 751 Edelstahl | | Einfahr- Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für Blechwagen mit Blechen 60/40, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 10°C, mit digitaler Anzeige, 750 Liter, Luftfeuchte hoch oder niedrig einstellbar |
| 060.06118 | Liebherr | GKPV 6590 Index 42E/001 | | Kühlschrank, Edelstahlverkleidet, für 24 Bleche 53/56, mit 4 Gittereinsätzen, Umluftkühlung, Temperaturbereich 0 bis 15°C, mit digitaler Anzeige |
| 060.05881 | | EL COLD Typ EL 45 SS | 2005 | Gefriertruhe 445l, Temperaturbereich ca. -20°C, Kältemittel R600a, Innenmaß 117 x 53 x H 70cm, Außen 130 x 70 x 85cm, Deckel Edelstahlverkleidet, 230 V ca. 150W; inkl. Gittereinsatz; 2 Stück verfügbar |
| 060.05822 | AHT | MIAMI 250(U)L VSAD | | Tiefkühltruhe, Gefriertruhe, Kühltruhe, umschaltbar, Kühlung +4 bis +15°C Tiefkühlung -18 bis -23°C, Glasschiebedeckel gewölbt Außen Breite in mm 2502 |
| 060.05820 | AHT | MIAMI 185(U)L VSAD | | Tiefkühltruhe, Gefriertruhe, Kühltruhe, umschaltbar, Kühlung +4 bis +15°C Tiefkühlung -18 bis -23°C, Glasschiebedeckel gewölbt Außen Breite in mm 1850 |

Gebrauchtmaschinenliste

Ofen-/Fettbacktechnik

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|-----------|-------------------|---------|--|
| 070.06473 | MIWE | FBC | 2017 | Doppelladenbackofen Typ AE 6.0604 und 10.0604, für 16 Bleche 60/40, TOUCH Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, Türanschlag rechts, mit Reinigungssystem |
| 070.06472 | MIWE | FBC | 2017 | Doppelladenbackofen Typ AE 6.0604 und 10.0604, für 16 Bleche 60/40, TOUCH Steuerung, mit Schwadenkondenserhaube, Türanschlag rechts, mit Reinigungssystem |
| 070.06471 | Merrychef | Eikon e2s trend | 2016 | Schnellgarsystem, Kombigerät, 1000 Watt Mikrowelle und 2200 Watt Backofen, 25 - 255°C, TOUCH Steuerung, Garraum B 30 x T 30 x H 16cm, 230V 3,68KW |
| 070.06467 | Reimelt | EL 10/4000 S | 2006 | Fettbackanlage, Berliner, 10 reihig, inkl. nachgelagerter Befüllungstation, 2 Marmeladenbehälter, inkl. automatischer 3 facher Wendefunktion, Trögelbreite 10,5cm, inkl. Niveliergerät, inkl. Auflösetank, mit Haube |
| 070.06466 | Wiesheu | Euromat 64 L | 2016 | Ladenbackofen für 8 Bleche 60/40, IS600 Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, Türanschlag rechts, mit Untergestell |
| 070.06461 | Wiesheu | DIBAS 64 S/L Blue | 2014 | Doppelladenbackofen für 15 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe ohne Griff, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, Comfort Touch Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung |
| 070.06459 | Wiesheu | DIBAS 64 S/L Blue | 2014 | Doppelladenbackofen für 15 Bleche 60/40, mit versenkbarer Türe ohne Griff, mit PRO-CLEAN Reinigungsfunktion, Comfort Touch Steuerung, über PC programmierbar, mit Schwadenkondenserhaube, mit Beschwadung |
| 070.06442 | Friedrich | 3-68 | | Etagenofen, elektro, 3 Etagen 60cm breit, 80cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, manuelle Steuerung, mit Timer, mit Haube |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----------|------------------------|------|--|
| 070.06441 | MIWE | Condo C 3.68 | | 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 |
| 070.06439 | MIWE | Condo C4-64 | | 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 |
| 070.06405 | Reimelt | EL 8/2500 | 2008 | Fettbackanlage, Berliner, 8 reihig, mit manueller Tuchaufgabe, inkl. nachgelagerter Befüllungstation, 4 Marmeladenbehälter, inkl. automatischer 3 facher Wendefunktion, Trögelbreite 10,5cm, inkl. Fettlagertank, mit Haube |
| 070.06340 | Merrychef | Eikon e2s trend | 2016 | Schnellgarsystem, Kombigerät, 1000 Watt Mikrowelle und 2200 Watt Backofen, 25 - 255°C, TOUCH Steuerung, Garraum B 30 x T 30 x H 16cm, 230V 3,68KW |
| 070.06319 | Heuft | VTR 08.12.5.10 | 2003 | Thermoölofen mit TOUCH Steuerungen, für einen Stikkenwagen 60/80cmr, mit integrierter Kesselanlage Typ WTO 110 HFT mit Gasbrenner, mit Ausdehnungs- und Ablaßgefäß, inkl. 6 Wagen |
| 070.06274 | Bongard | Four Omega 2 801/4-123 | 2010 | Etagenofen, elek. ca. 33 KW, 4 Etagen 80cm breit, 120cm tief ca. 4m² Backfläche, Etagenh. 25/18/18/18, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, digitale Steuerung, TOUCH jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, mit manuellem Belader |
| 070.06272 | RATIONAL | SCC WE 61 | | Ladenbackofen, Kombidämpfer, für 6 Backbleche 1/1 GN, mit digitaler Steuerung, mit Kerntemperaturfühler, mit autom. Reinigung, |
| 070.06262 | | | | Kippbratpfanne, elektro Tiegelmaße ca (B x T x H): 60x40x15cm, ca. 50 Liter, 400V, Kippfunktion manuell |
| 070.06229 | MIWE | CO 4.0806 Condo | 2011 | Etagenofen, elektro ca. 25 KW, 4 Etagen 80cm breit, 60cm tief mit Gärraum, fahrbar, Etagenhöhe 4 x 17cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, FP Steuerung, jede Etage getrennt Steuerbar, mit Beschwadung, mit Haube |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------|------------------|------|--|
| 070.06200 | MIWE | RI 1.0608-TL | 2012 | Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80 mit TC-Steuerung, mit Ölbrenner, mit Rampe, mit Haube |
| 070.06176 | W & P | REC 1020 | 2015 | Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80, digitale Steuerung, Navigo 2. mit Rampe und Haube mit Ölbrenner ca. 70KW |
| 070.06167 | MIWE | RI 1.0608-TL | 2013 | Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/80 mit TC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe, mit Haube |
| 070.06155 | Bizerba | VS 8 | | Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung |
| 070.06133 | Unox | DKD 06 EU | 2017 | Bakertop, Ladenbackofen, Kombidämpfer, für 6 Backbleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Kerntemperaturfühler, mit autom. Reinigung, mit Untergestell, mit Schwadenhaube |
| 070.06132 | UBER | MSO 100 E | 2020 | Fritteuse, mit 1 Becken ca.: B 36 x T 24 x H 17 cm, inkl. Korb ca.: B 20 x T 27 x H 12 cm, Edelstahl, Starkstromanschluss à 6KW, Temperaturbereich bis 180°C |
| 070.06108 | Scholl | SH/GR 5000-ML | | Multi-Flex Induktions-Grillgerät, 5000W, Temperaturb. 0-230°C, Anschlusswert: 5,0 kW / 400 Volt Starkstrom, Abmessungen: B 380 x T 650 x H 218 mm |
| 070.06101 | UBER | CONVEX RT 508 CC | | Hähnchengrill, elektro, für 8 Doppelspieße (40-48 Hähnchen), inkl. Glastüren vorne und hinten, digitale Steuerung, elektro 11,10 KW, 400V |
| 070.06089 | Wachtel | Piccolo 1 | 2012 | Etagenofen, elektro, 4 Etagen 80cm breit, 60cm tief mit Untergestell, fahrbar, Etagenhöhe 15cm, mit Steinplatten, mit Ober- und Unterhitze, mit Beschwadung, digitale Steuerung, mit Haube |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-------|--------------------|------|--|
| 070.06084 | Eloma | Backmaster EB 30 B | 2013 | Ladenbackofen, elektro 230V, 3,6KW Leistung für 3 Backbleche 44/35cm, digitale Steuerung, mit Festwasseranschluss, mit Haube |
| 070.06083 | Eloma | Joker B6-23 | 2013 | Edelstahlrabeitstisch mit integrietem Kombidämpfer, Elektro 6KW, für GN 2/3 Behälter 35 x 32cm, dig Steuerung, mitKerntemperaturfühler Außenmaße 145 x 80 x H 110cm |
| 070.06034 | Unox | XEBC-06EU-E1R | 2017 | BAKERTOP, Ladenbackofen, Kombidämpfer, für 6 Backbleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Kerntemperaturfühler, mit autom. Reinigung, mit Untergestell und Schwadenhaube |
| 070.06028 | MIWE | RI 1.0606-TL | 2013 | Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/60 mit TC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe, mit Haube |
| 070.06027 | MIWE | RI 1.0606-TL | 2013 | Stikkenofen, für Stikkenwagen 60/60 mit TC-Steuerung, mit Gasbrenner, mit Rampe, mit Haube |
| 070.06020 | Unox | XEBC-10EU-E1 | 2018 | BAKERTOP, Ladenbackofen, Kombidämpfer, für 10 Backbleche 60/40, mit digitaler Steuerung, mit Kerntemperaturfühler, mit autom. Reinigung, mit Untergestell |
| 070.05852 | MIWE | Backkombi | 2012 | bestehend aus Ladenbackofen Typ Econo, für 6 Bleche 60/40, FP Steuerung, mit Beschwadung, 1 Stück Condo Etagenbackofen, Kammerhöhe 15cm, 80x60cm, digi. Steuerung, mit Beschwadung, Schwadenkondenserhaube, Untergestell, fahrbar |
| 070.05634 | Eloma | Joker B6-23 | 2013 | Kombidämpfer, Elektro 6KW, für GN 2/3 Behälter 35 x 32cm, inkl. Rost und 2 Lochbehälter, dig Steuerung, Kerntemperaturfühler, Feuchte Hitze 30 °C - 130 °C, Trockene Hitze 30 °C - 300 °C, Kombination Feuchte und Trockene Hitze 30 °C - 300 °C; mit Brause |
| 070.05633 | Eloma | Joker B6-23 | 2011 | Kombidämpfer, Elektro 6KW, für GN 2/3 Behälter 35 x 32cm, inkl. Rost und 2 Lochbehälter, dig Steuerung, Kerntemperaturfühler, Feuchte Hitze 30 °C - 130 °C, Trockene Hitze 30 °C - 300 °C, Kombination Feuchte und Trockene Hitze 30 °C - 300 °C; mit Brause |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-------|---------------------|------|--|
| 070.05632 | Eloma | Joker B6-23 | 2011 | Kombidämpfer, Elektro 6KW, für GN 2/3 Behälter 35 x 32cm, inkl. Rost und 2 Lochbehälter, dig Steuerung, Kerntemperaturfühler, Feuchte Hitze 30 °C - 130 °C, Trockene Hitze 30 °C – 300 °C, Kombination Feuchte und Trockene Hitze 30 °C – 300 °C; mit Brause |
| 070.05630 | Eloma | Backmaster EB 30 T | 2016 | Ladenbackofen, elektro 230V, für 3 Backbleche 44/35cm, digitale TOUCH Steuerung, mit Festwasseranschluss |
| 070.05499 | | ALTO SHAAM Typ 500S | 2004 | Backofen, Niedertemperaturgärer, Warmhalteschrank, elektro 230V Anschluss, für 10 Backbleche 34x50cm, Temperaturbereich 15-100°C, inkl. 2 Gitterroste, Kammer 50x35 H50cm |
| 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 |

Gebrauchtmaschinenliste

Schneide-/Verpackungstechnik

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|----------------------|---------|---|
| 080.06433 | Bizerba | VS 12 | 2009 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06432 | Bizerba | VS 8 | 1994 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung |
| 080.06431 | Bizerba | VS 8 | 1994 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung |
| 080.06430 | Wabäma | ALLROUND ECONOMY PLU | 1999 | Brot-schneidemaschine mit Sichel-messer, digitale Steuerung, mit 10 zusätzli-chen Programm-tasten, Scheibenstärke: 3 - 26mm, mit Beölung, mit Ablage zum Eintüten, für Brote ca. 45 x 20cm h: 14, Schnittleistung ca. 200/h, mit Halbbierfunktion |
| 080.06426 | Bizerba | VS 8 A | 2003 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, 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 |
| 080.06422 | MHS | IDEAL SB | 2011 | Brot-schneidemaschine mit Kreismesser, für ca 38cm Brote, mit 28cm Breite 15cm Höhe,Scheibenstärke wählbar 8/10/12mm, mit Brot-ablage zum Eintüten, kompl. Edelstahl, mit Sicherheitsabdeckung, Schneiden ohne Öl möglich, Leistung ca. 130 Abschnitte pro Minute |
| 080.06404 | Graef | MASTER 3020 | 2016 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 300mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 195 mm, mit integrierter Waage |
| 080.06403 | Graef | MASTER 3020 | 2016 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 25mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 300mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 195 mm, mit Waage |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----------|-----------------------|------|--|
| 080.06394 | Bizerba | VS 12 | 2014 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06393 | Bizerba | A 404 | 2014 | 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, mit Untergestell |
| 080.06384 | Köhler | Schnittliner Typ K80T | | Kuchenschneidevorrichtung aus Edelstahl, geeignet für Bleche bis zur Größe 60/80 cm, komplett aus Edelstahl, mit ASTOR Druckluftschneidmesser Typ PM 10, inkl. div. Schneidemuster Matrizen |
| 080.06366 | Schickart | TS 38 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 38 x 32 cm h: 12cm |
| 080.06365 | Schickart | TS 38 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 38 x 32 cm h: 12cm |
| 080.06364 | Schickart | TS 38 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 38 x 32 cm h: 12cm |
| 080.06360 | Bizerba | VS 12 | 2010 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06352 | Bizerba | VS 12 | 2010 | Aufschnittmaschine, Halbausomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06332 | Krumbein | BBS VE | 1993 | Horizontale Durchschnitt Schneidemaschine, für Baguette, Brötchen, Croissants, Brezeln, etc. Leistung ca 5.500/h mit 2 Messer, Schnitthöhe 5-60mm, Schnitttiefe 100mm einstellbar, Kanalbreite ca. 15cm, Kanalhöhe ca. 9cm, komplett Edelstahl |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----------|-------------|------|---|
| 080.06322 | Treif | Diskus 400 | 2011 | 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 |
| 080.06294 | MHS | GM 450 LG | 2012 | Brotschneidemaschine, mit 11mm Gatter, Vollautomat, mit 2 Geschwindigkeiten, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm Länge |
| 080.06293 | MHS | GM 450 L | 2010 | Brotschneidemaschine, mit 11mm Gatter, Vollautomat, mit 2 Geschwindigkeiten, mit Beölung, mit Brotablage zum Eintüten, für Brote bis 45 cm Länge |
| 080.06258 | Schickart | TS 30 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 30 x 32 cm h: 12 |
| 080.06257 | Schickart | TS 38 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 38 x 32 cm h: 12cm |
| 080.06233 | Schickart | TS 30 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 30 x 32 cm h: 12 |
| 080.06232 | Schickart | TS 38 Plus | | Brotschneidemaschine mit Kreismesser, komplett in Edelstahl, Scheibenstärke 5 - 25mm wählbar, mit Brothalbier Funktion, Leistung: 80 Scheiben pro Minute, ohne Öl, für Brote ca. 38 x 32 cm h: 12cm |
| 080.06225 | DMS | DMV 400 | 2008 | Vakuuiermaschine, mit Schweißbalken, VAC BOX, Tischgerät, Kammergröße 430 x 400 x 100mm, Vakuumpumpe 16 m ³ /h, ohne Schutzgaseinrichtung |
| 080.06224 | Graef | MASTER 3020 | 2018 | Aufschnittmaschine, Halbaautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 300mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 260 x 195 mm |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------------|------------------------|------|--|
| 080.06219 | DIGI | AW 4600eAT POP | | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |
| 080.06214 | Bizerba | VS 12 F C | 2019 | Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06205 | Jäger | 835501/12mm | 2017 | Halbautomatische PP Band Umreifungsmaschine, Verpackungsanlage, Packgutmindestabmessungen L=80 x B=80 x H=20 mm, Max. Packgutgewicht 100kg, Bandspannung:15 - 45 kg, Umreifungsbandbreite 12-15,5mm, Umreifungsbandstärke 0,55-0,75mm |
| 080.06198 | | SILBER HERTHEL ROMPA B | | Brötchenaufschneidemaschine, komplett Edelstahlverkleidet, Ansnitthöhe und Tiefe einstellbar, Durchschnitt möglich, Durchlauf 12,5 x 7,5cm, 2850RPM, mit Kreismesser |
| 080.06178 | Glottermetall | GM 100 | | Entsteiner und Aufschneider, vollautomatisches entsteinen, Edelstahl verkleidet, für Pflaumen oder Zwetschgen, Leistung ca. 70kg pro Stunde |
| 080.06165 | Jäger | JU 100/12mm | 2019 | Automatische PP Band Umreifungsmaschine, Verpackungsanlage, max. Packstückgröße: B: 650 x H: 500, B 600mm Max. Packgutgewicht 100kg, Leistung bis zu 27 / Minute, Bandspannung:10 - 70 kg, Umreifungsbandbreite 12mm, Umreifungsbandstärke 0,55mm |
| 080.06160 | SAM Kuchler | 300 | 2012 | Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 8mm, ideal für Wurst/Käse, Messerdurchmesser 300mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 20 x 27cm |
| 080.06157 | Bizerba | VS 8 | | Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0,5 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Schnittstärken Steuerung |
| 080.06156 | Bizerba | VS 12 F C | 2019 | 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

| | | | | |
|-----------|---------|----------------|------|--|
| 080.06152 | Bizerba | VS 12 C F | 2019 | Aufschnittmaschine, Halbautomat, Schnittstärke 0 - 24mm, ideal für Fleisch oder Wurst/Käse, Messerdurchmesser 330mm, manuelle Steuerung, Schneidgut: max. 250 x 120 mm, 266 U/min |
| 080.06151 | DIGI | AW-5600 FX | 2017 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, Leistung 17 P/min, Packetgröße Breite: 80 - 350mm, Höhe: 10 -130 mm, Tiefe: 80-230mm, Folien Rollengröße 350-500mm möglich, Wiegebereich: 20g-6kg |
| 080.06143 | DMS | DMK 80 C2 | 2017 | Kutter, mit 6 Messern, Schüsselinhalt 80l ca. 65kg Feinbrät, mit Zeigerthermometer, komplett Edelstahl, 2 Schüssel und Messergeschwindigkeiten Drehzahl 1500 und 3000 u/min, |
| 080.06136 | Jäger | 835501 | 2016 | Halbautomatische PP Band Umreifungsmaschine, Verpackungsanlage, Packgutmindestabmessungen L=80 x B=80 x H=20 mm, Max. Packgutgewicht 100kg, Bandspannung:15 - 45 kg, Umreifungsbandbreite 12-15,5mm, Umreifungsbandstärke 0,55-0,75mm |
| 080.06124 | DMS | DMK 80 V2 | 2018 | Kutter, mit 6 Messern, Schüsselinhalt 80l ca. 65kg Feinbrät, mit digi. Thermometer, komplett Edelstahl, Schüssel und Messergeschwindigkeiten Drehzahl einstellbar 1000 bis 3000 u/min, mit Mischgang |
| 080.06117 | 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 |
| 080.06096 | DIGI | AW-4600e | 2013 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |
| 080.06085 | DMS | DMV 400 | 2008 | Vakuuiermaschine, mit Schweißbalken, VAC BOX, Tischgerät, Kammergröße 430 x 400 x 100mm, Vakuumpumpe 16 m ³ /h, ohne Schutzgaseinrichtung |
| 080.06037 | DIGI | AW 4600eAT POP | | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-------|----------------|------|--|
| 080.06018 | DIGI | AW 4600eAT POP | | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |
| 080.05982 | DMS | DMK 80 C2 | 2017 | Kutter, mit 6 Messern, Schüsselinhalt 80l ca. 65kg Feinbrät, mit Zeigerthermometer, komplett Edelstahl, 2 Schüssel und Messergeschwindigkeiten Drehzahl 1500 und 3000 u/min, |
| 080.05972 | DIGI | AW-5600 FX | 2018 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, Leistung 17 P/min, Packetgröße Breite: 80 - 350mm, Höhe: 10 -130 mm, Tiefe: 80-230mm, Folien Rollengröße 350-500mm möglich, Wiegebereich: 20g-6kg |
| 080.05870 | | SPF 50 | | Dehnfolienverpackungsgerät, mit Heizplatte, Folienbreite max. ca. 45cm, uelle Verpackung von Wurst, Käse, Frischfleisch, Obst und Gemüse auf Kunststoff- oder Holzschliffschalen, 230V, Heizplatte 52 x 20cm |
| 080.05836 | DIGI | AW 4600eAT POP | 2014 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |
| 080.05835 | DIGI | AW-5600FX | 2018 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, Leistung 17 P/min, Packetgröße Breite: 80 - 350mm, Höhe: 10 -130 mm, Tiefe: 80-230mm, Folien Rollengröße 350-500mm möglich, Wiegebereich: 20g-6kg |
| 080.05832 | Jäger | 835 | | Halbautomatische PP Band Umreifungsmaschine, Verpackungsanlage, Packgutmindestabmessungen $\square=80 \times B=80 \times H=20$ mm, Max. Packgutgewicht 100kg, Bandspannung:15 - 45 kg, Umreifungsbandbreite 12-15,5mm, Umreifungsbandstärke 0,55-0,75mm |
| 080.05819 | Jäger | 835 | | Halbautomatische PP Band Umreifungsmaschine, Verpackungsanlage, Packgutmindestabmessungen $\square=80 \times B=80 \times H=20$ mm, Max. Packgutgewicht 100kg, Bandspannung:15 - 45 kg, Umreifungsbandbreite 12-15,5mm, Umreifungsbandstärke 0,55-0,75mm |
| 080.05802 | DIGI | AW 4600eAT POP | 2010 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|---------|-----------------------|------|--|
| 080.05765 | | Pefra PFG 100 | | Gemüseschneider mit 1 Schneidescheibe 6mm, Stifte ca. 10x6mm |
| 080.05738 | DOMA | Käseteilmaschine KT 2 | | Teilmaschine zum Teilen von Käseläuben bis 40cm Durchmesser aller Art in verbrauchergerechte Stücke, mit Schneidematritze 32er Teilung |
| 080.05732 | DIGI | AW-5600FX | 2018 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, Leistung 17 P/min, Packetgröße Breite: 80 - 350mm, Höhe: 10 -130 mm, Tiefe: 80-230mm, Folien Rollengröße 350-500mm möglich, Wiegebereich: 20g-6kg |
| 080.05693 | DIGI | AW 4600eAT POP | 2013 | Vollautomatische Dehnfolien- Verpackungsmaschine für Food Tainer Schalen mit Waage und Etikettierer, mit zus. Werbeetikettendrucker Leistung 36 P/min, Packetgröße Breite: 130 - 380mm, Höhe: 10 -150 mm, Tiefe: 80-26mm, Folien Rollengröße 260-400mm möglich |
| 080.05572 | PS Mako | PSBD 4 | 2016 | Horizontale Durchschnitt Schneidemaschine, von brötchenförmigen Backwaren, Kanalbreite ca. 35cm Kanalhöhe einstellbar über Materialandrücker 15cm max. komplett Edelstahl, mit Beölung, für Baguette, Brötchen, Hamburger etc. |
| 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 |
| 080.05301 | 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 |

Gebrauchtmaschinenliste

Spül-/Reinigungstechnik

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|---------------|---------|---|
| 090.06475 | Hobart | FXLS-10A | | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 425mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/120/180sec, Korbgröße ca. 50 x 50cm, Leistung ca. 40 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe |
| 090.06474 | Hobart | FXLS-10A | 2015 | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 425mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/120/180sec, Korbgröße ca. 50 x 50cm, Leistung ca. 40 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe |
| 090.06400 | Hobart | FXLS - 10B | 2021 | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 425mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/120/180sec, Korbgröße ca. 50 x 50cm, Leistung ca. 40 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe, mit Untergestell |
| 090.06399 | Meiko | M - iClean UL | 2017 | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 435mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/120/180sec, Korbgröße ca. 50 x 60cm, Leistung ca. 60 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe, mit Umkehrosmodul, mit Untergestell |
| 090.06381 | Jeros | 8130 | 2012 | Geschirr-, Korb-, Blechspülmaschine, digitale Steuerung, mit sensorgesteuerte Seifendosierung, Kammergröße:645 x 1290 x 635 mm HxBxT, Anschluß 400 V, 32A-CEE Stecker, 16,5 kW bei Kaltwasseranschluß, Wasserverbrauch 12 Liter pro Wäsche, fahrbar |
| 090.06334 | Frisch | SRK | 2002 | Stikkenreinigungskammer, Reinigungsanlage, Spülmaschine, für Stikkenwagen 1000x600mm, mit 5 Programmen, komplett Edelstahl, mit Rampe |
| 090.06268 | | Spülbecken | | Spültisch, Waschbecken, BHT: 120cm x 85cm x 70cm, Edelstahl, 1 Becken 50/50 H: 25cm, mit Ablagefläche auf der rechten Seite 60 x 70cm |
| 090.06267 | | Spülbecken | | Spültisch, Waschbecken, BHT: 120cm x 85cm x 60cm, Edelstahl, 1 Becken 50/50 H: 25cm, mit Ablagefläche auf der linken Seite 60 x 70cm |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|--------------|-------------|------|--|
| 090.05984 | Hobart | UX 60 E | 1999 | Geschirr-, Korbspülmaschine, Haubenspülmaschine, 3 Programmlaufzeiten 2/4/6 Min., Korbgröße: ca. 110 x 70cm, Waschtemperatur: 60 °C, Klarspültemperatur: 85 °C, Einschubhöhe 86cm |
| 090.05918 | Hobart | AUXXLS-11 N | | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 550mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/180/240sec, Korbgröße ca. 50 x 50cm, Leistung ca. 70 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe |
| 090.05917 | Winterhalter | UC-L | 2012 | Spülmaschine, Frontlader, Einschub bis ca. 400mm Höhe, digitale Steuerung, 3 Programme 90/120/180sec, Korbgröße ca. 50 x 50cm, Leistung ca. 40 Körbe/h, mit autm. Spül und Klarspülmittelpumpe |
| 090.05677 | | Spülbecken | | Spültisch, Waschbecken, BHT: 120cm x 85cm x 70cm, Edelstahl, 1 Becken 50/50 H: 25cm, mit Ablagefläche auf der rechten Seite 60 x 70cm |

Gebrauchtmaschinenliste

Sondermaschinen

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|-----------|---------------------|---------|---|
| 100.06251 | KOLBE | MWE 52 | 2018 | Automatenmischwolf, Fleischwolf, Mischfleischwolf Leistung ca. 2000kg/h, Trichtervolumen: 120l, inkl. Mischeinrichtung inkl. Lochscheibe, mit Vierflügelmesser |
| 100.06216 | KOLBE | MWE 52 | 2018 | Automatenmischwolf, Fleischwolf, Mischfleischwolf Leistung ca. 2000kg/h, Trichtervolumen: 120l, inkl. Mischeinrichtung inkl. Lochscheibe, mit Vierflügelmesser |
| 100.06207 | Bizerba | IS 30 | 2020 | Kistenwaage Industriewaage, Wiegeplatte 60x80cm, fahrbar Wiegebereich 4 bis 600kg, mit Terminal Typ IS 30 |
| 100.06206 | Citrocasa | 8000 SB ATS Advance | 2018 | Orangen Saftpresse, vollautomatisch, mit autom. Fruchzuführung, Korb für ca 20kg Früchte, für Zitrusfrüchte 65-78mm, mit Flaschenspender für Flaschen mit 250/500/700ml, mit zusätzlichem Edelstahlwagen für Abfall |
| 100.06146 | KOLBE | MWE 52 | 2017 | Automatenmischwolf, Fleischwolf, Mischfleischwolf Leistung ca. 2000kg/h, Trichtervolumen: 120l, inkl. Mischeinrichtung inkl. Lochscheibe, mit Vierflügelmesser |
| 100.06125 | Rex | RKF 130 | 2018 | Hydraulikfüller, Kolbenfüller, Würstfüller, Volumen 30l, inkl. 3 Füllrohre, Portionierbereich 5 - 10.000 g, Portioniergeschwindigkeit bis 350 Portionen/min. komplett Edelstahl |
| 100.05970 | Citrocasa | 8000 SB ATS Advance | 2019 | Orangen Saftpresse, vollautomatisch, mit autom. Fruchzuführung, Korb für ca 20kg Früchte, für Zitrusfrüchte 65-78mm, mit Flaschenspender für Flaschen mit 250/500/700ml, mit zusätzlichem Edelstahlwagen für Abfall |
| 100.05826 | Citrocasa | 8000 SB ATS Advance | 2019 | Orangen Saftpresse, vollautomatisch, mit autom. Fruchzuführung, Korb für ca 20kg Früchte, für Zitrusfrüchte 65-78mm, mit Flaschenspender für Flaschen mit 250/500/700ml, mit zusätzlichem Edelstahlwagen für Abfall |

Gebrauchtmaschinenliste

Betriebsausstattung/Zubehör

| Maschinen-Nr. | Fabrikat | Typ | Baujahr | Beschreibung |
|---------------|----------|-----------------------|---------|---|
| 110.06487 | | Edelstahlarbeitstisch | | 202 x 70 H: 80cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden |
| 110.06486 | | Edelstahlarbeitstisch | | 65 x 65 cm H: 95 cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, mit Bartscher 2-stellen Gaskocher, für 2 Stück 25cm Töpfe, fahrbar |
| 110.06485 | | Edelstahlarbeitstisch | | 140 x 70 cm H: 90 cm, mit Edelstahlplatte, mit 3 Schubladen, mit Fachboden, mit Aufkantung hinten |
| 110.06484 | | Edelstahlarbeitstisch | | 140 x 70 cm H: 90 cm, mit Edelstahlplatte, mit 3 Schubladen, mit Fachboden, fahrbar |
| 110.06483 | | Edelstahlarbeitstisch | | 250 x 70 H: 95cm, mit Edelstahlplatte, mit Fachboden, fahrbar |
| 110.06482 | | Edelstahlarbeitstisch | | 180 x 80 cm H: 95 cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten mit 3 Schubladen, mit Fachboden, fahrbar |
| 110.06481 | | Edelstahlarbeitstisch | | 180 x 80 cm H: 95 cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten mit 3 Schubladen, mit Fachboden, fahrbar |
| 110.06480 | | Edelstahlarbeitstisch | | 200 x 80 H: 80cm, mit Buchenholzplatte |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-------|-----------------------|------|---|
| 110.06479 | | Edelstahlarbeitstisch | | 150 x 80 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, mit Ablaufloch, Auftautisch |
| 110.06478 | | Sackwagen | | Mehlwagen, 108 x 40 H 90cm, aus Edelstahl, für 3 Säcke 30 x 38 H 60cm |
| 110.06477 | | Edelstahlarbeitstisch | | 150 x 70 H: 85cm, mit Edelstahlplatte, mit Unterschrank, mit Schiebetüren |
| 110.06476 | | Edelstahlarbeitstisch | | 150 x 80 H: 100/90cm, mit Edelstahlplatte, Füße elektrisch höhenverstellbar, mit Fachboden |
| 110.06463 | | Edelstahlarbeitstisch | | 140 x 70 cm H: 85 cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten mit Unterschrank mit 4 Schubladen, mit Fachboden 1m breit |
| 110.06427 | KOLBE | LW 82-78 | 2020 | Fleischwolf/Ladenwolf, Leistung ca. 350kg/h, Trichtervolumen: 6l, inkl., Lochscheibe, komplett Edelstahl |
| 110.06420 | | Steigband | | Transportband, Auslaufband, Steigband, 240 lang x 55cm breit, Einlauf Höhenverstellbar 20-30cm, Auslauf Höhenverstellbar 110 - 130, Geschwindigkeit einstellbar |
| 110.06387 | | Edelstahlarbeitstisch | | 200 x 80cm H: 85 cm, mit Buchen-Holzplatte, mit 8 Kunststoffboxen 55 x 35 H30cm mit 4 Deckeln, fahrbar, mit Aufkantung hinten |
| 110.06386 | | Edelstahlarbeitstisch | | 160 x 80 cm H: 85 cm, mit Edelstahlplatte, mit Aufkantung hinten inkl. 4 Mehlwagen 65x30 65cm aus Edelstahl |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | |
|-----------|-----------|-----------------------|--|
| 110.06354 | | Edelstahlarbeitstisch | Zerlegetisch L 150 x T 100 x H 85 mit eingelassener Kunststoffplatte ca. 25cm breit, mit 1 Schublade rechts, einem Klappfach links und mittigem Fachboden, auf der Arbeitsplatte sind 2 Öffnungen ins Klappfach (Müllfach) |
| 110.06271 | | Edelstahlarbeitstisch | 200 x 60 H: 90cm, mit Edelstahlplatte, rechts mit 3 Schubladen 30x50 H 14cm, links 2 Schiebetüren |
| 110.06250 | ROKA | CB 250 | Verkaufsstand/Imbiss inkl. div. Gerätschaften Außenmaße Länge 3500mm, Breite 2400mm, Höhe 2600mm |
| 110.06245 | Bartscher | GDP 320 E-G/GRI | Griddleplatte, Grill, Grillplatte, Tischgerät, Heizplatte B 32 x T 48cm, Grillplatte aus beschichtetem Stahl Glatt, Temperatur 50 - 300°C, mit manueller Steuerung, Außenmaß 33 x 55 H 32cm |
| 110.06102 | | Klarstein 10013323 | Eiswürfelerzeuger, Eisgerät, Würfeleisbereiter, Hohlkegel Tagesleistung ca. 25kg, inkl. ca. 5kg Vorratsbehälter, Edelstahlverkleidet, mit Untergestell |
| 110.06016 | | Hendi 263600 | Kontaktgrill, Paninigrill, Grillfläche B 22 x T 23cm, Grillplatte aus emaillertem Gusseisen, Temperatur 50 - 300°C, mit manueller Steuerung |
| 110.05969 | DMS | DKR 110 | Käsereibe, Reibeleistung bis zu 50 kg/h, inkl Auffangbehälter, 3mm Reibescheibe, 650 Watt Antrieb, 230V Steckerfertig |
| 110.05914 | | STAWERT VT6 S | Kaffeemühle, Mahlkönig Design, Leistung: 2100 Watt., mit verschiedenen Mahlstufen, Vorratsbehälter: 1000 g, Umdrehungen: 1480 U/ Min bei 50 Hz bzw. 1740 U/ Min bei 60 Hz Durchmesser Mahlwerk: je Ø 120 mm |
| 110.05913 | | STAWERT VT6 S1 | Kaffeemühle, Mahlkönig Design, Leistung: 2100 Watt., mit verschiedenen Mahlstufen, Vorratsbehälter: 1000 g, Umdrehungen: 1480 U/ Min bei 50 Hz bzw. 1740 U/ Min bei 60 Hz Durchmesser Mahlwerk: je Ø 120 mm |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | | |
|-----------|-----|--------------------------|------|--|
| 110.05912 | | MISTRAL 352 | 2020 | Thekensiegelgerät , in U-Form aus Chromstahl für die einfache Handhabung von Flachfolien Baujahr 2020 Technische Daten: |
| 110.05910 | | Santos S 52G | | Orangen, Zitrus, Saftpresse,Saftschale und Fruchtfleischgitter aus Edelstahl, Spritzschutz aus Polycarbonat, Ausgusshöhe 200 mm, Asynchronmotor mit 1500 U/min |
| 110.05818 | DMS | DSS 15 K | | Messer Desinfektionsschrank, aus Edelstahl, Bestrahlungsdauer bis zu 20 Minuten stufenlos wählbar, für 15 Messer, Außenmaße 58 x 15 H65cm |
| 110.05809 | | SPF 50 | | Dehnfolienverpackungsgerät, mit Heizplatte, Folienbreite max. ca. 45cm, uelle Verpackung von Wurst, Käse, Frischfleisch, Obst und Gemüse auf Kunststoff- oder Holzschliffschalen, 230V, Heizplatte 52 x 20cm |
| 110.05762 | DMS | DSS 15 K | | Messer Desinfektionsschrank, kompltt aus Edelstahl, Bestrahlungsdauer bis zu 20 Minuten stufenlos wählbar, für 15 Messer, Außenmaße 58 x 15 H65cm |
| 110.05674 | | Zutaten Aufsatzregal | | Edelstahl, 65 x 48 H 65cm, mit 3 Kunststoffwannen ca. 60x40 H:15 |
| 110.05641 | | Soßenspender | | Paket-Angebot 6 x Soßenspender inkl. GN 1/6 Behälter 4 x Stationen bestehend aus 8 Soßenspender inkl. 8 GN 1/6 Behälter |
| 110.05597 | | Schnittkuchenblech 60/40 | | 580 x 400mm aus Aluminium, Materialstärke 1,5 mm, Randhöhe 50mm... Stückzahl: 400 Stück verfügbar |
| 110.05530 | | Edelstahlarbeitstisch | | 300 x 100 H: 110cm, mit Buchenholzplatte |

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 |
| 110.05174 | | Heidebrenner | | Gaskocher, 2 Stellen-Hockerkocher, 85x40 H 70cm, mit Propangas |
| 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 Di | | Transportbandbreite 60cm, Länge 260cm, Auslaufhöhe 195cm, für 250kg Teig, Außenhöhe: 230cm, mit Bandabstreifer, inkl. Frequenzumrichter, Geschwindigkeit wählbar, mit Lichtschranke am Auslauf |
| 110.04804 | Heidebrenner | Heidebrenner | | Gaskocher, 2 Stellen-Hockerkocher, 85x40 H 70cm, mit Stadtgasanschluss |
| 110.04723 | WMF | Presto 03.1400 | 2011 | Kaffeevollautomat, 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 |
| 110.00788 | | Backblech mit Loch 60/40 | | 4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 550 |

Gebrauchtmaschinenliste

| | | | |
|-----------|---------|--------------------------|---|
| 110.00787 | | Backblech mit Loch 60/40 | 4-Falz, ohne Beschichtung ... Stückzahl: 0 |
| 110.00784 | | Backblech mit Loch 60/80 | 3 Rand, 1-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 50 |
| 110.00782 | | Backblech mit Loch 60/80 | 4-Falz, mit Beschichtung ... Stückzahl: 150 |
| 110.00491 | Wachtel | Stikkenwagen 60/80 | Stikkenwagen WACHTEL 20 Auflagen ... Stückzahl: 3 |
| 110.00487 | | Stikkenwagen 60/100 | Stikkenwagen für MIWE oder WP, 18 Auflagen ... Stückzahl: 0 - Blechgröße 58/98 |