


| | | |
|---|--|---|
|  DIETER ZEH BACKEREITECHNIK | Geschäfts- und Ausstellungsräume: Theodor-Storm-Str.33c 25451 Quickborn | Telefon: 04106 - 77 35 88 Mobil : 0171 - 4574791 www.baeckerei-technik.de info@baeckerei-technik.de |
| | | |

M A S C H I N E N – ANGEBOT 07 – 2021

- auch über Ihren Fachhandel zu beziehen –

| | | | |
|----------------------|--|---|----------|
| Teigausrollmaschine | RONDO SSO-Z 630 NEU- | € | 8.650,- |
| Teigausrollmaschine | TA 520-Z, Tischmodell -NEU- | € | 3.560,- |
| Spiralknetzer | BOKU -ausfahrbar- SK 200A -mehrere Kessel vorhanden- | € | 18.500,- |
| Spiralknetzer | BOKU -ausfahrbar- SK 160A -mehrere Kessel vorhanden- | € | 16.500,- |
| Extrakessel | BOKU SK 160A / SK200 A -top überholt - | € | 2.800,- |
| Hebekipper | BOKU für 200A und 160 A -top überholt- | € | 10.500,- |
| Spiralknetzer | SP25 - Z (25 Kg Teig) -NEU- | € | 3.540,- |
| Spiralknetzer | SP50T - Z (50 Kg Teig) -NEU- | € | 5.240,- |
| Spiralknetzer | SP60T - Z (60 Kg Teig) -NEU | € | 5.895,- |
| Spiralknetzer | SP80T - Z (80 Kg Teig) -NEU- | € | 6.775,- |
| Spiralknetzer | SP120T - Z (120 Kg Teig) -NEU- | € | 7.530,- |
| Spiralknetzer | SP200T - Z (200 Kg Teig) - NEU- | € | 11.410,- |
| Spiralknetzer | SP120a-Z (120 Kg Teig), ausfahrbar -NEU- | € | 18.635,- |
| Spiralknetzer | SP200a-Z (200 Kg Teig), ausfahrbar -NEU- | € | 21.750,- |
| Spiralknetzer | KEMPER SP75L (120 Kg Teig) | € | 8.950,- |
| Spiralknetzer | DIOSNA SP 180 AD (180Kg. Teig) 1 Kessel | € | 16.500,- |
| Spiralknetzer | DIOSNA OASE SPK50 | € | 4.500,- |
| Hubknetzer | DIOSNA S 120 (120 Kg Teig) | € | 7.950,- |
| Hubknetzer | DIOSNA S 120 A inkl. 1 Kessel | € | 15.000,- |
| Hubknetzer | DIOSNA D 200 (200 Kg Teig) | € | 9.500,- |
| Brötchenwirkmaschine | FORTUNA -Halbautomat- Gr. 3 | € | 5.500,- |
| Brötchenwirkmaschine | ERIKA -Halbautomat- Gr. 2 (25 – 85g) | € | 5.500,- |
| Brötchenwirkmaschine | TTW 30-Z -Halbautomat- (30 - 120g) -NEU- | € | 5.860,- |
| Brötchenwirkmaschine | TTWA 30– Z Vollautomat (25 – 120g) -NEU- | € | 11.120,- |
| Brötchenwirkmaschine | W & P ROTAMAT EN | € | 8.950,- |
| Brötchenwirkmaschine | ERIKA SUPER EASY AUTOMAT (20-70g) | € | 8.500,- |
| Brötchenwirkmaschine | FORTUNA -Automat- A3 | € | 9.500,- |
| Planetenrührmaschine | PMH200 – Z (20Liter) Tischmodell -NEU- | € | 2.900,- |
| Planetenrührmaschine | PM 200-Z (20 Liter) -NEU- | € | 2.880,- |
| Planetenrührmaschine | PM400-Z (40 Liter) -NEU- | € | 4.990,- |
| Planetenrührmaschine | PM600-Z (60 Liter) -NEU- | € | 6.495,- |

| | | | |
|--------------------------------|---|---|----------|
| Planetenrührmaschine | PM800-Z (80 Liter) -NEU- | € | 10.190,- |
| Planetenrührmaschine | REGO PM60 E (60 Liter) -lackiert | € | 6.500,- |
| Planetenrührmaschine | BÄR R40 (40 Liter) | € | 4.500,- |
| Rühr- und Schlagmaschine | REGO SM 2 (20 Liter) mit neuem Zubehör | € | 4.750,- |
| Rühr- und Schlagmaschine | REGO SM 3 (30 Liter) mit neuem Zubehör | € | 4.950,- |
| Rühr- und Schlagmaschine | REGO SM 4 (40 Liter) mit neuem Zubehör | € | 5.250,- |
| Rühr- und Schlagmaschine | REGO SM2000 M (20 – 40 Liter) | € | 5.500,- |
| Rühr- und Schlagmaschine | BOKU R 620 BS (16 – 50 Liter) | € | 5.250,- |
| Brotschneidemaschine | RÖSEN & ROBBERT SPA 38 | € | 2.500,- |
| Brotschneidemaschine | TREIF PEGASUS 38er Einlage - fahrbar- | € | 3.500,- |
| Brotschneidemaschine | ROTO-SHOP -Rundmesser- -Edelstahlausführung- | € | 4.500,- |
| Brotgatter | PRIMO - Z 200 Brote/Std., fahrbar oder Tischmodell -NEU- | € | 2.110,- |
| Brotgatter -NEU- | MANO - Z 250 Brote/Std., auf Schwenkrädern mit Bremsen | € | 2.580,- |
| Brotgatter -NEU- | AUTO - Z 300 B./Std., mit Gebläse und Lichtschanke als Opt. | € | 3.945,- |
| Hydraulikteiler -NEU- | HT20 - Z, mit Einsatz für Kleingebäcke und Schüsselwagen | € | 7.965,- |
| Hydraulikteiler -NEU- | HT20- Z V2A mit Einsatz für Kleingebäcke und Wagen | € | 8.310,- |
| Hydraulikteiler -NEU- | DIVO-Z 20tlg. 100-950g | € | 5.620,- |
| Teigteiler -manuell- | MANOTRAD für Kleingebäcke | € | 2.980,- |
| Baguette Langroller | BL380 - Z, mit Unterbau lackiert -NEU- | € | 4.815,- |
| Baguette Langroller | BLE380 -Z m it Unterbau -Edelstahl- | € | 5.190,- |
| Kegelrundwirker | KR10 – Z Wirklänge 3.6 m | € | 5.985,- |
| Kegelrundwirker | KR20 – Z Wirklänge 6,0 m | € | 11.480,- |
| Fettbackgerät | FG 48-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU- | € | 9.299,- |
| Fettbackgerät | FG 60-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU- | € | 10.299,- |
| Fettback-AUTOMAT | FGA 60-Z, mit autom. Wendevorrichtung NEU | € | 19.199,- |
| Fettfilter | OF-DF 1 bis 70 Liter Füllmenge | € | 2.563,- |
| Füllgerät | FG 2-Z -NEU- | € | 3.369,- |
| PIZZA Langroller | PLR500 – Z | € | 3.995,- |
| Durchlaufofen CTX DZ33I | Zum Backen und Kochen -NEU- | € | 6.500,- |
| Folienverpackung | QUICK-pack -MINIBIG- | € | 1.800,- |
| FRIDA | Raum Luftreiniger gegen Viren | € | 3.299,- |

⇒ Alle gebrauchten Maschinen sind top überholt, erstklassig lackiert, hochglanzpoliert und werden

⇒ **mit 6 Monaten Garantie** ausgeliefert

⇒ Bei Ausrollmaschinen - neue Bänder und Abstreifer!

⇒ **Garantie auf Neumaschinen:** Je nach Typ und Hersteller, 12 bis 24 Monate

Nachstehende Maschinen sind geprüft aber **nicht** neu lackiert, jedoch in gutem Zustand und mit

Funktionsgarantie:

| | | | |
|----------------|------------------------|---|-------------|
| Sahnebläser | HOBART Gr. 3 und Gr. 5 | € | Auf Anfrage |
| Schneidewellen | FRITSCH und RONDO | € | Auf Anfrage |

| | | | |
|----------------|--|---|-------------|
| Gebäckwalzen | KALMEIJER | € | Auf Anfrage |
| Etagenbackofen | BEST BAKE 1-4 Herde -modernste Technik - | | Auf Anfrage |

***** Wir haben ein reichhaltiges Lager mit Kleinmaschinen und Geräten ***
Beispiele unserer Neumaschinen**



BEST BAKE 1 bis 4 Herde

FRIDA

FETTBACKGERÄT FGA60-Z

Bitte beachten Sie:

- ⇒ Alle Preise verstehen sich als Netto und gelten für Deutschland zzgl. 19% MwSt.
- ⇒ Lieferung: Frei Haus deutschlandweit, andere Länder – auf Anfrage
- ⇒ Zwischenverkauf ist immer vorbehalten!
- ⇒ Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Fotos und technische Daten zu den angebotenen Maschinen
- ⇒ Weitere Maschinen und Modelle auf Anfrage
- ⇒ Wir kaufen Maschinen