

Auszug aus unserer Gebrauchtmaschinenliste



Ständige [Gebrauchtmaschinen-Ausstellung](#)
Auf der 2. Seite finden Sie unsere aktuelle Preisliste 02-2022



Ausstellung



Ausstellung



TA 520 - Z



Brot Schneidemaschinen



Sollten Sie weitere Infos oder Fotos zu unserer aktuellen
Preisliste benötigen, senden wir sie Ihnen gerne zu!



**Geschäfts- und
Ausstellungsräume:**

Theodor-Storm Str. 33c
25451 Quickborn

Tel.: 04106 773588
Mobil: 0171 4574791

www.baeckerei-technik.de
info@baeckerei-technik.de

M A S C H I N E N – ANGEBOT 02 - 2022
- auch über Ihren Fachhandel zu beziehen –

**Aufgrund der hohen Nachfrage nach Neu- und Gebrauchtmaschinen und den Aktuellen Lieferengpässen,
arbeiten wir zurzeit mit tagesaktuellen Preisen und Lieferzeiten.
Wir senden Ihnen gerne ein aktuelles Angebot!**

Teigausrollmaschine	RONDO SSO 630-Z -NEU-	€	Auf Anfrage
Teigausrollmaschine	TA 520-Z, Tischmodell -NEU-	€	Auf Anfrage
Teigausrollmaschine	ROLLFIX K 801 mit Schneidevorrichtung + Langwirker	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	BOKU -ausfahrbar- SK 200A -mehrere Kessel vorhanden-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	BOKU -ausfahrbar- SK 160A -mehrere Kessel vorhanden-	€	Auf Anfrage
Extrakessel	BOKU SK 160A / SK200 A -top überholt -	€	Auf Anfrage
Hebekipper	BOKU für 200A und 160 A -top überholt-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP25 - Z (25 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP50T - Z (50 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP60T - Z (60 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP80T - Z (80 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP120T - Z (120 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP200T - Z (200 Kg Teig) -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP120a-Z (120 Kg Teig), ausfahrbar -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	SP200a-Z (200 Kg Teig), ausfahrbar -NEU-	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	KEMPER SP 75 L (120 Kg Teig)	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	DIOSNA SP 180 AD (180Kg. Teig) 1 Kessel	€	Auf Anfrage
Hubkneter	DIOSNA S 120 A inkl. 1 Kessel	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	FORTUNA -Halbautomat- Gr. 3	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	ERIKA -Halbautomat- Gr. 1 (20 – 70g)	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	TTW 30-Z -Halbautomat- (30 - 100g) und (40 – 120g) -NEU-	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	TTWA 30– Z Vollautomat (25 – 80g) und (40 – 120g) -NEU-	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	W & P ROTAMAT EN	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	W & P ROTAMAT CN	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	ERIKA SUPER EASY AUTOMAT (20-70g)	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	FORTUNA Automat A3	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PM07 – Z (7 Liter) Tischmodell -NEU-	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PMH200 – Z (20Liter) Tischmodell -NEU-	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PM 200-Z (20 Liter) -NEU-	€	Auf Anfrage

Planetenrührmaschine	PM400-Z (40 Liter) -NEU-	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PM600-Z (60 Liter) -NEU-	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PM800-Z (80 Liter) -NEU-	€	Auf Anfrage
Rühr- und Schlagmaschine	REGO SM 2 (20 Liter) mit neuem Zubehör	€	Auf Anfrage
Rühr- und Schlagmaschine	REGO SM 3 (30 Liter) mit neuem Zubehör	€	Auf Anfrage
Rühr- und Schlagmaschine	REGO SM 4 (40 Liter) mit neuem Zubehör	€	Auf Anfrage
Brot Schneidemaschine	RÖSEN & ROBBERT SPA 38	€	Auf Anfrage
Brot Schneidemaschine	TREIF PEGASUS 38er Einlage - fahrbar-	€	Auf Anfrage
Brot Schneidemaschine	ROTO-SHOP -Rundmesser- -Edelstahlausführung-	€	Auf Anfrage
Brotgatter	PRIMO - Z 200 Brote/Std., fahrbar oder Tischmodell -NEU-	€	Auf Anfrage
Brotgatter -NEU-	MANO - Z 250 Brote/Std., auf Schwenkrädern mit Bremsen	€	Auf Anfrage
Brotgatter -NEU-	AUTO - Z 300 B./Std., mit Gebläse und Lichtschranke als Opt.	€	Auf Anfrage
Hydraulikteiler -NEU-	HAT20 - Z, mit Einsatz für Kleingebäcke und Schüsselwagen	€	Auf Anfrage
Hydraulikteiler -NEU-	HAT20- Z V2A mit Einsatz für Kleingebäcke und Wagen	€	Auf Anfrage
Hydraulikteiler -NEU-	DIVO-Z 20tlg. 100-950g	€	Auf Anfrage
Teigteiler -manuell-	MANOTRAD für Kleingebäcke	€	Auf Anfrage
Baguette Langroller	BL380 - Z, mit Unterbau lackiert -NEU-	€	Auf Anfrage
Baguette Langroller	BLE380 -Z m it Unterbau -Edelstahl-	€	Auf Anfrage
Kegelrundwirker	KR10 – Z Wirklänge 3.6 m	€	Auf Anfrage
Kegelrundwirker	KR20 – Z Wirklänge 6,0 m	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG 36-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU-	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG 48-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU-	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG 60-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU-	€	Auf Anfrage
Fettback-AUTOMAT	FGA 60-Z, mit autom. Wendevorrichtung NEU	€	Auf Anfrage
Fettfilter	OF-DF 1 bis 70 Liter Füllmenge	€	Auf Anfrage
Füllgerät	FG 2-Z -NEU-	€	Auf Anfrage
PIZZA Langroller	PLR500 – Z	€	Auf Anfrage
Folienverpackung	QUICK-pack -MINIBIG-	€	Auf Anfrage
FRIDA	Raum Luft und Desinfektion Reiniger gegen Viren	€	Auf Anfrage

⇒ 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	€	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



TTWA30 - Z



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