

Auszug aus unserer Gebrauchtmaschinenliste



Ständige [Gebrauchtmaschinen-Ausstellung](#)
Auf der 2. Seite finden Sie unsere aktuelle Preisliste 09-2022



Vollautomaten



TA520 – Z



ROLLFIX K 801



Schneidewellen



TREIF DISCUS smart




Ausstellung



TTWA30-Z

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

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

M A S C H I N E N – ANGEBOT 09 – 2022
- auch über Ihren Fachhandel zu beziehen –

Teigausrollmaschine	RONDO SSO-Z 630 NEU-	€	Auf Anfrage
Teigausrollmaschine	TA 520-Z, Tischmodell -NEU-	€	Auf Anfrage
Teigausrollmaschine	ROLLFIX K 801 mit Schneidevorrichtung und 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 SP75L (120 Kg Teig)	€	Auf Anfrage
Spiralkneter	DIOSNA SP 180 AD (180Kg. Teig) 1 Kessel	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	TTW 30-Z -Halbautomat- (30 - 120g) -NEU-	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	TTWA 30– Z Vollautomat (25 – 120g) -NEU-	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	W & P ROTAMAT EN	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	ERIKA SUPER EASY AUTOMAT (20-70g)	€	Auf Anfrage
Brötchenwirkmaschine	FORTUNA -Automat- A3	€	Auf Anfrage
Planetenrührmaschine	PM20E – Z (20 Liter)	€	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

Brotschneidemaschine	RÖSEN & ROBBERT SPA 38	€	Auf Anfrage
Brotschneidemaschine	TREIF PEGASUS 38er Einlage - fahrbar-	€	Auf Anfrage
Brotschneidemaschine	TREIF DISCUS smart	€	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-	HT20 - Z, mit Einsatz für Kleingebäcke und Schüsselwagen	€	Auf Anfrage
Hydraulikteiler -NEU-	HT20- 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 NEU	€	Auf Anfrage
Kegelrundwirker	KR20 – Z Wirklänge 6,0 m NEU	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät AUTOMAT	FGA36 – Z mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen NEU	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG36 – Z mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen NEU	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG 48-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -NEU-	€	Auf Anfrage
Fettback-AUTOMAT	FGA 60-Z, mit autom. Wendevorrichtung NEU	€	Auf Anfrage
Fettbackgerät	FG 60-Z, mit Wendevorrichtung und 10er Trögelwagen -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 Luftreiniger 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
- ⇒ Wir kaufen Maschinen