



KÖNIG-REGIUS- Doppelhubknetter RG 125-DHK

- für ca. 125 kg Teig
- mit 1 Stk. ausfahrbarer Kneteschale, in Edelstahl
- Computersteuerung REGIUS-B-Tronic
- Leistung: 6,0 kW, 50 Hz, 16 A
- CE-Kennzeichnung
- Abmessungen:
B: 985 x T: 1.340 x H: 1965 mm
- Gewicht: ca. 1.700 kg
- gebraucht, überholt



Sonderpreis: € 8.900,-- exkl. MWST
ab Firma Karner



BÄR-Planeten-Rührmaschine Typ AR 60

- Anschlussleistung: 1,84 kW, 5,4 A
- 400 V / 50 Hz, 3 Ph
- MAK I - manuelle Bedienung
- Funktions-Druckschalter: Startknopf (Grün), Stopp-Druckschalter (Rot), Betriebsleuchte (Blau)
- Zeitschaltuhr 0 - 18 Min.
- seitlich angeordnete Hebebedienung für Kessel-absenken/-anheben/-festspannen (in einem Hub) und Geschwindigkeitseinstellung
- Schutzgitterschirm
- lackierte Ausführung
- gebraucht, serviciert

Zubehör:

- 1 Stk. Kessel Edelstahl 60 ltr.
- 1 Stk. Knethaken
- 1 Stk. Besen

Sonderpreis: € 3.900,-- exkl. MWST
ab Firma Karner



FRITSCH-Teigausrollmaschine Typ Rollfix 300/650 -1-1,2Kx1,2K-EN

AUSSTELLUNGSMASCHINE

- Bj. 2016
- Mechanische Teigausrollmaschine
- Zur Herstellung von Teigblocks und Teigbändern für die Gebäckaufbereitung
- automatisches Umschaltgetriebe, Hand- und Fußschaltung, fahrbar mit Feststeller, Förderband-Schnellentspannung
- Förderbandbreite: 650 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 40 m/min.
- Walzenöffnung: 0,1 - 45 mm
- Walzendurchmesser: 88 mm

- Schutzgittereinlaufhöhe: 85 mm
- für Teigblocks bis ca. 15 kg
- Auslaufband: 40m/min. bzw. 67 cm/sec.
- manuelle Bedienung
- linker Tisch: 1.200 mm mit Kunststoffband
- rechter Tisch: 1.200 mm mit Kunststoffband
- Tische hochklappbar
- Anschlussleistung: 1,2 kW, 3,5 A
- Spannung: 3 x 400 V + N + PE, 50 Hz, 3Ph
- Maße in Arbeitsstellung ca.:
L: 3.500 x B: 1.270 x H: 1.300 mm
- Gewicht ca.: 350 kg
- Edelstahlbauweise
- Maschine fahrbar, mit Feststeller



Sonderpreis: € 10.900,- exkl. MWST
ab Firma Karner

FORTUNA-Teigteil- u. Wirkmaschine Typ Automat

- Größe: III
- 30-teilig
- Teigeinlage ca. 960 - 2100 g
- inkl. 3 Stk. Wirkteller
- Wirkkopfheben elektrisch
- Anschlussleistung: 1,5 kW, 400 V, 50 Hz
- Maße ca.: B: 695 x T: 800 x H: 1.505 mm
- 400 V, 50 Hz, Motor: 0,37 kW, (0,5 PS), 2,2/1,25 A,
- Gewicht: 540 kg
- gebraucht, überholt



Preis: € 13.900,- exkl. MWST
ab Firma Karner



KÖNIG-Multifunktionsanlage Typ KKM S-Class Typ (R)- K5-SA5-Ö3/5-VO-SL4-(WS)-(W)-W-DB610-MO(WB) 580 - ABe610/1035-SCHN

Die **KKM** ist eine Hochleistungs-Kleingebäckanlage zur Erzeugung von Teiglingen. Diese Kleingebäckanlage zeichnet eine hohe Produktvielfalt aus: Formen, Drücken, Stempeln, Langrollen, Nachschleifen, Wickeln, Schneiden, Bestreuen – alles ist möglich!

- in kompakter Komponentenbauart
- ohne Nachgärschrank
- Stundenleistung bis 7.500 Stück 5-/4-/3-reihige Arbeitsweise
- 13 kW, 400 V, 50 Hz, 24 A

KÖNIG-Rex-Automat INDUSTRIE Typ T5/4/3 S-1/2 – 85 / 9 (EG)

- Auswiegestempelgröße: 42 x 75
- Auswiegebereich:
40 – 140 g, teigabhängig
- 6 kW, 3 x 400 V + N, 50 Hz, 13 A

Großer Teigtrichter Typ TRÖ 160

- 0,5 kW, 3 x 400 V+N, 50 Hz, 1 A
- gebraucht



Imagebild

Preis: auf Anfrage



KÖNIG-Kleingebäckanlage ECO 4000 N20-K5-K5(J)-KR5-VO

Edelstahlausführung
mit folgender Ausstattung:

KÖNIG-Rex-Automat Classic T5-S-MKB/1-SK58

- 5-reihige Arbeitsweise
- ca. 35 - 85 g, teigabhängig
- Schachtrichter mit Sicherheitskorb inkl. Sternabschaltung
- Wirkraumhöhenfeineinstellung
- abschaltbare Wirkfunktion mit Drehkranz Rex ausschwenkbar

KÖNIG-Vorgärschrank

- fest eingestellt auf 17 Hübe/Min. für
- ca. 150 belegbare Gehänge für eine Vorgärzeit von ca. 9 Minuten, bei einem max. Teigstückeinzelgewicht von ca. 70 g
- Klima mit Heizung und Befeuchtung, geregelt über Thermostat und Hygrostat
- Entkeimung, Trockenzone und Stauber für leere Gehänge
- vorbereitet für Queraustragung auf Anlagenvorderseite

- Reginatmatik Stüpfelkopf für Kaiser, Kronensemmel und Vodrücker für ungestüpfelte Produkte; Vorstauber, Stüpfelvorgang direkt im Gehänge
- vorbereitet für den späteren Einschub von zusätzlichen Stempelwerkzeugen via Trägerplatte
- Absetzung über Abwurfbalken wahlweise Backbleche 58 x 78 oder 58 x 98 cm

KÖNIG-Nachgärschrank N20

- ca. 340 belegbare Gehänge für eine Nachgärzeit von ca. 20 Min.
- bei fest eingestellten 17 Hüben/Minute
- durchgehendes SL-Gehänge mit Baumwollsegelaufgabe
- Klima mit Heizung und Befeuchtung, geregelt über Thermostat und Hygrostat
- Entkeimung für leere Gehänge
- Stauber für leere Gehänge
- gesamte Anlage fahrbar
- 3 x 400 V / 50 Hz
- gebraucht, überholt





KÖNIG-Kleingebäckanlage Typ Combi Line KCL 20

- Edelstahlausführung -

bestehend aus:

1 König-Rex Automat Futura II T 5/4/3 S-MKB/1-SK54+2-SK67

1 König- Kleingebäckanlage Combi-Line

- 5, 4 und 3-reihige Arbeitsweise

- Teiggewicht: 30 – 125 g
- Vorgärschrank mit 130 belegbaren Gehängen (für hohe Teigeinlage)
- Umsetzvorrichtung von 4 auf 2 Reihen
- für rund- und langgerollte, gestüpfelte Produkte
- für jegliche Art von gerollten oder gewickelten Produkten
- Wasserbadmöhner
- zur Herstellung von bestreuten Produkten

Absetzgerät ABe stufenlos einstellbar für
Bleche 58 x 78 oder 58 x 98 cm

- gebraucht, überholt



Preis: € 175.000 -- exkl. MWST
ab Firma Karner

www.baeckereitechnik.at



Kasper- UNIVERSUM-Hörnchenwickelmaschine Typ 50/70 EZ



- Austria Ausführung
- mit großem Walzenaushub
- mit Mehler oben aufgebaut
- mit Weißbroteinschlagroller
- Maschine in Edelstahlverkleidung
- Leistung 400 V, 0,55 kW,
- gebraucht, überholt



Preis: € 9.800,- exkl. MWST
ab Firma Karner

MIWE-Konvektionsbackofen Typ cube air CBA 3.0406

mit folgender Ausstattung:

- elektrisch beheizt
- 3 Blechauflagen
- Backnutzfläche ca.: 0,7 m²
- Türanschlag: TA links
- 3-fach Wärmeschutzverglasung
- Farbe der Vorglasscheibe: anthrazit
- Frischluftzuführung: ja
- Steuerung: Programmsteuerung FP9
- 400/230 V, 3/N/PE, 50 Hz
- Anschlusskabelänge: 3, m,
- CEE-Stecker 16 A
- Höhe Ofen: 500 mm

1 Stk. Cube-hood - Dunsthaube mit integr. Schwaden- kondensator SC

- Ausführung: cube hood sc
- Höhe: 160 mm
- 0,1 kW, 230 V, 1/N/PE, 50 Hz
- Anschlusskabelänge: 2,5 m
- Schuko-PVC-Stecker 10/16 A
- Gesamtaußenmaße:
B:800 T:805/975 x H:(500/160) 660 mm
- Wasserzulauf: 3/4"
- Wasserablauf: NW 19 mm (3/4 ")
- Gewicht: 133 kg
- **gebraucht - Top Zustand!**



Preis: € 2.990 ,-- exkl. MWST
ab Firma Karner





HERBSTAKTION

PARAFFINUM – SPRAY

Der „Allrounder“ unter den Schmiermitteln

Jetzt exklusiv bei uns zum

Aktionspreis von Euro **19,80** exkl. MWST



Interflon Food Lube

Speziell für Antriebsketten

Aktionspreis von Euro **32,00** exkl. MWST



Alle Preise verstehen sich: AB FIRMA KARNER.



Zwischenverkauf behalten wir uns vor.



Gewährleistung: 6 Monate, ausgenommen Verschleißteile.