



DIOSNA-Spiralknetter SP 80D

- mit Kunststoffschutzabdeckung
- Edestahlspirale
- RAL weiß lackiert
- Leistung in Teig: für max. 80 kg
- Leistung in Mehl: für max. 50 kg
- Bottichdurchmesser 650 mm
- Inhalt des Bottichs: 122 Liter
- Bottichhöhe vom Fußboden: 790 mm
- Abmessungen: Breite: 700 mm
- Maschine Tiefe: 1.025 mm
- Höhe in Arbeitsstellung: 1.210 mm
- Höhe bei gehobener Abdeckung: 1.690 mm
- Motorleistung 1. Geschwindigkeit: 2 kW
- Motorleistung 2. Geschwindigkeit: 4 kW
- Gewicht: Maschine mit Bottich: 390 kg
- 50 Hz, 380 V, Nennstrom: 4 A, Stecker 16 A
- automatischer Knetprozess mit Automatik "D",
Um- und Abschalten durch 2 Schaltuhren
- einfache Entleerung durch Gegenlauf;
der Teig löst sich aus der Spirale und wird
in den Aushebebereich gefördert
- Not-Aus-Schalter
- gebraucht, überholt

Preis: €7.500,- exkl. MWST ab Firma Karner

FRITSCH-Teigausrollmaschine Rollfix 30/650 1,2Kx1,2K

- mechanische Teigausrollmaschine zur Herstellung von Teigblocks und Teigbändern für die Gebäckaufbereitung mit folgender Ausstattung
- automatisches Umschaltgetriebe
- Hand- und Fußschaltung
- fahrbar mit Feststeller
- linker Tisch: 1.200 mm mit Kunststoffband
- rechter Tisch: 1.200 mm mit Kunststoffband
- Spannung: 3 x 400 V, + PE, 50 Hz, 3 A, 1,1 kW
- mit Not-Aus-Schalter
- 1 Stk. Fritsch-Rollholz mit Kunststoffgriffen
- L: 66 cm, DM: 50 mm
- Maschine in Edelstahlausführung
- Kopf li und re: Kunststoffhauben

Technische Daten:

- Abmessungen: LxBxH in mm: 3.410 x 1.250 x 1.230
- Maschinengewicht: 293 kg
- Förderbandbreite: 650 mm
- Walzenöffnung: 0,1 - 42 mm
- Walzendurchmesser: 88 mm
- Schutzgittereinlaufhöhe: 85 mm
- Ausrollgeschwindigkeit
Auslaufband: 40M/min.bzw. 67 cm /sec.
- gebraucht, generalüberholt

Preis: €5.900,- exkl. MWST ab Firma Karner





FORTUNA-Halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschine 4-30

- Größe: IV, 30-teilig
- Gewichtsbereich: 40 - 110 g
- Teigeinlage ca. 1.200 - 3.300 g
- mit 3 Kunststoffschleifteller, 30-teilig
- Lackierung: perlweiß
- CE-Kennzeichen
- 400 V; 50 Hz, 1,1 kW, 10A
- Maße ca.: B: 580 x T: 580 x H: 1.350 mm
- Gewicht: ca. 330 kg
- werksüberholt 2012

Preis: €9.900,- exkl. MWST ab Firma Karner

KÖNIG-Kleingebäckanlage ECO 4000 K5-GB5-KN5-VO5

bestehend aus:

Rex Automat Classic I T5-S-MKB-SK58

- 5-reihige Arbeitsweise, 7.500 Stk/h
- Gewichtsbereich: Größe 1, ca. 35-85 g, teigabhängig
- mit Standardschachtrichter
- Wirkraumhöhenfeineinstellung
- Maschinenbedienung über Handräder
- abschaltbare Wirkfunktion
- Spreizband mit Nennlänge 750 mm

Vorgärschrankanlage ECO 4000

- fest eingestellt auf 18 Hübe/min. für eine Vorgärzeit von ca. 9 min.; ca. 5.400 Stk./h
- max. Teigstück-Einzelgewicht: 70 g
- Klima mit Heizung und Befeuchtung geregelt über Thermostat und Hydrostat
- Frischluftzufuhr mittels Ventilator
- Entkeimung, Trockenzeit und Stauber für leere Gehänge

- Reginematik mit Stüpfelkopf
- K5-Kaiser 5-reihig
- GB5- gedrücktes Brötchen 5-reihig
- Absetzung über Abrufbalken 5 x 7 auf Gärgutträger
- 7 kW, 25 A, 400 V, 50 Hz
- Länge: 300 cm, H: 270 cm
- weiß lackiert
- gebraucht, überholt



Preis: €49.000,- exkl. MWST ab Firma Karner



Kasper-Universum Kombi.Hörnchenwickel- und Teigstrangwirkmaschine

- Typ UNIVERSUM 50/70 EZ
- geeignet zur Herstellung von: Butterhörnchen, Kipferl, Salzstangen zum Ausrollen von Kuchenflecken, Brezelsträngen, Zopfsträngen, Weißbrot, Kastenbrot, Baguettbrot
- mit elektrischem Mehler
- großer Walzenaushub und Langroller
- mit Sicherheitswippe
- ohne Weissbroteinschlaggerät
- 380 V, 1,55 kW, 50 Hz
- gebraucht

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