



DIOSNA-Spiralknetzer SP 120 D

- Teig max. 120 kg
- Mehl max. 75 kg
- Bottichinhalt: 180 l
- Knetzeitwert: 67 W/kg Teig
- Werkzeugmotor: 4,0/8,0 kW
- Absicherung: 35 A träge
- Gewicht: 570 kg
- fahrbare Bauweise - Fahrrollen Polyamid
- Bottich und Knetspirale Edelstahl, rostfrei
- Bottich mit Staubabdeckung
- Motorschutz
- Lackierung: Glattlack weiß RAL 9002
- Spannung/Frequenz 400 V / 50 Hz
- Automatik mit Drucktasterbetätigung und 2 Schaltuhren mit Synchronmotor mit automatischer Um- und Abschaltung

AUSSTELLUNGSMASCHINE

Preis: € 12.900,-- exkl. MWST ab Firma Karner

Fortuna-Teigteil- und Wirkmaschine Automat Größe 3 +

- Teilung: 30-teilig
- Gewichtsbereich: **32 - 80 g**, teigabhängig
- Teigeinlage ca. **960 – 2.400 g**
- Oberteil **aufklappbar elektroautomatisch** (für Reinigungszwecke)
- **Abschaltbare Wirkfunktion** (zum Teilen von Teigstücken ohne Wirken)
- mit beschichtetem Teilkopf
- mit 3 Stk. Kunststoffwirksteller
- 400 V, 50 Hz, 1,6 kW
- Gewicht: 540 kg
- Maße: B: 720 x T: 800 x H: 1.510 mm
- Lackierung: weiß
- CE-Kennzeichnung
- gebraucht, generalüberholt

Preis: € 15.500,-- exkl. MWST ab Firma Karner



KÖNIG-Rex-Automat Type T5-S-MKB

- Automatische Teigteil- und Wirkmaschine
- 5-reihige Arbeitsweise
- mit Spreizband
- Gewichtsbereich ca. 35 - 85 g, teigabhängig
- mit Wirkraumhöhenfeineinstellung
- Anschlusswert: 1,1 kW, 10 A, 400 V, 50 Hz
- Lackierung: weiß
- gebraucht, generalüberholt

Preis: €27.500,-- exkl. MWST ab Firma Karner



Imagebild

KÖNIG-ECO 4000 K5-N10 Edelstahlbauweise

bestehend aus:

KÖNIG-Rex-Automat Classic I T5-S-MBK-SK58

- 5-reihige Arbeitsweise,
- Stundenleistung bis 7.500 Stk./h
- Gewichtsbereich: Größe 1, ca. 35-85 g, teigabhängig
- Schachtrichter mit Sicherheitsschutzkorb
- Wendeklappe verstellbar
- Maschinenbedienung über B-Tronic
- abschaltbare Wirkfunktion
- Spreizband mit Nennlänge 750 mm
- Rex-Automat ausschwenkbar

Gärschrankanlage ECO 4000 K5- N10

- Klima mit Heizung und Befeuchtung geregelt über Thermostat und Hygrostat
- Frischluftzufuhr mittels Ventilator
- Entkeimung, Trockenzone und Stauber für leere Gehänge
- Reginomatik mit Stüpfelkopf
- K5-Kaiser 5-reihig
- Nachgärschrank für 10 min.
- Absetzung über Abwurfballen 5 x 7 oder 5 x 9
- Simatic Steuerung OP7
- Abmessungen: L:4.630 x H: 2.700 mm
- gesamte Anlage auf Untergestell fahrbar
- gebraucht, generalüberholt

Preis: €89.000,-- exkl. MWST ab Firma Karner



Alle Preise verstehen sich: AB FIRMA KARNER.



Zwischenverkauf behalten wir uns vor.



Gewährleistung: 6 Monate, ausgenommen Verschleißteile

Impressum: Medieninhaber, Eigentümer und Herausgeber:
Karner Bäckereitechnik GmbH & Co KG
Hochstadl 190, 8224 Kaindorf bei Hartberg

Tel: + 43 (0)3334/2783-0 Fax: +43 (0)3334/2783-4
Email: office@bt-karner.at Homepage: www.baeckereitechnik.at
UID-Nr.: ATU45800502, FB-Nr.: FN175145t

www.baeckereitechnik.at