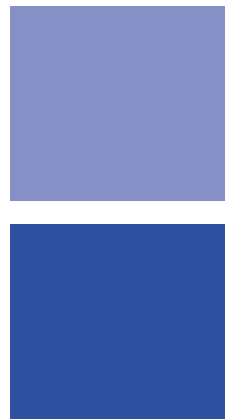


Maschinenliste

April 2024

- Zwischenverkauf vorbehalten -





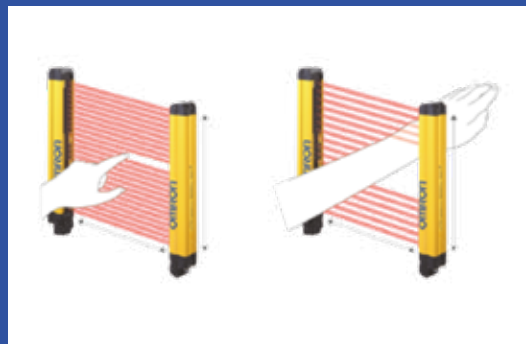
Hinweis	3
Automaten & Co.	4
Brötchenanlagen	7
Knetter & Co.	13
Ausrollen & Wickeln	14
Verschiedenes	16
Neumaschinen	18
Blick in die Werkstatt	21

ACHTUNG!

Neue Sicherheitsvorschrift:

Alle neu in Umlauf gebrachten Kopfmaschinen müssen mit einem Trichterschutz ausgestattet sein.

Wir liefern **ab sofort** unsere Kopfmaschinen nur noch mit passenden Lichtgittern am Trichter aus.



■ Eingreifschutz mit Lichtgittern der Marke Omron



■ Lichtgitter am Trichter



Fortuna Vollautomat

Größe 3+/30 teilig

- Gewichtsbereich: 35–80g
- Handkurbel
- 3 neue Wirkteller
- Gebrauchte und überholt

11.900,- € + MwSt.



Fortuna Halbautomat

Größe 3/30 teilig

- 3 neue Wirkteller
- Gebrauchte und überholt

6.500,- € + MwSt.



WP Rotamat EN

- 3 neue Teller
- Gebrauchte und überholt

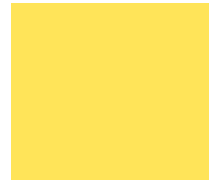
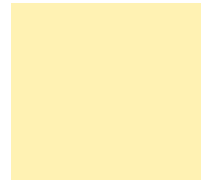
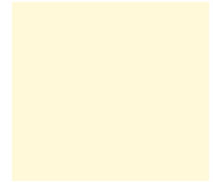
7.900,- € + MwSt.





Trimat Automatik

- Gewichtsbereich:
40 – 100 g
 - Vorführmodell
 - 3/30
- 14.900,- € + MwSt.**



Trimat 4/30

- Gewichtsbereich:
40 – 130 g
 - Gebrauch und überholt
- 8.900,- € + MwSt.**





Fortuna Kopfmaschine KM 4

- Mit Spreizbandmehler
 - lackiert
 - Gewichtsbereich 35–80 g
 - inklusive neuestem Sicherheitsschutz:
Eingriffschutz Trichter
 - Gebrauchte und überholt
- 33.500,- € + MwSt.**

Fortuna Kopfmaschine KM 4/5

Umstellbar

- Mit Spreizbandmehler, lackiert
 - Gewichtsbereich 35–80 g
 - inklusive neuestem Sicherheitsschutz:
Eingriffschutz Trichter
 - Gebrauchte und überholt
- 33.500,- € + MwSt.**



Bongard Paneotrad



- Gereinigt und geprüft
 - Diverse Kugellager neu
 - Elektrik teilweise erneuert
- 11.900,- € + MwSt.**





Frilado MSA 80/100

- Mit Magazin für Kästen 40x60 cm, 58x78 cm, 58x98 cm
- Gebraucht und überholt
11.900,- € + MwSt.
- + Edelstahlverkleidung
1.000,- €

Kövy- Schnittbrötchenanlage

mit Fortuna Kopfmachine KM4

- mit Magazin für Kästen: 78x58 cm, 60x40 cm und tlw. 98x58 cm,
- mit Spreizbandmehler
- Wahlweise:
Lafrichtung von links nach rechts
oder von rechts nach links
- Gebraucht und überholt
54.900,- € + MwSt.





Fortuna BAK mit Fortuna Kopfmaschine

- 4/5 reihig umstellbar
- Gewichtsbereich 35–80 g
- mit neuestem Sicherheitschutz am Trichter
- Edelstahl

Absetzgerät BAK

- für runde, doppelte und lange Brötchen
- Absetzung auf:
58x78+60x40+98x58
- Gebraucht und überholt

59.900,- € + MwSt.



Trima K2 Kopfmaschine

- Edelstahl
- Gewichtsbereich 30–110 g

Vorgärschrank G2–6ls

- Edelstahl
- Queraustrag
- Stüpfel: Kaiser und Kärtner
- 6 min Entspannungszeit
- Gebraucht und Teilüberholt

Preis auf Anfrage





Kövy- Schnittbrötchenanlage KA mit Fortuna Kopfmaschine KM 4

- Mit Anziehband für Kästen
78x58 cm, 60x40 cm
- Kopfmaschine in Edelstahlverkleidung
- Touch-Screen
- Gewichtsereich: 35–80g
- Gebraucht und überholt

91.400,- € + MwSt.





Fortuna Premium K

- Mit 4-reihiger Fortuna Kopfmaschine
 - Gewichtsbereich: 35–100g
 - ca. 3.300 Betriebsstunden
 - Stüpfel-Schnitt (Kaiser und Houska)
 - Mit Queraustrag
 - Gebraucht und überholt
- 119.000,- € + MwSt.**



Kövy mit Stüpfler (Magazin) + Bestreuung

- Kövy Schnitt- und Formbrötchenanlage mit Zuführband und Bestreuung für 60x40 und 78x58
- Gebrauchte und überholt

69.900,- € + MwSt.



Fortuna Premium K kurz

- Mit 4-reihiger Fortuna Kopfmaschine
- Gewichtsreich: 40–100g
- Stüpfel-Schnitt (Kaiser und Houska)
- Mit Queraustrag
- Gebrauchte und überholt

Preis auf Anfrage



Schnittbrötchenanlage GSA-UB mit KM 4

Fortuna Kopfmaschine 4-reihig

- Edelstahlverkleidung, Arbeitsrichtung von rechts nach links

- Ansetzung mittels Abzugsband auf Kästen/Bleche 58 x 78 cm, 58 x 98 cm und 60 x 40 cm

- Gebraucht und überholt

69.500,- € + MwSt.

Schnittbrötchenanlage

- Vorgärzone, Langrollstation, Zwischengärzone, Queraustrag
- Schneidestation für Schnittbrötchen
- Direkter Durchlauf für glatte runde Teigstücke vom Spreizband der Kopfmaschine auf die Absetzung (Umgehung des Gärschranks)





Pietroberto

- Victoria the Queen 200
- Gabelkneiter
- neuer Motor, Baujahr 2016
- Gebrauchte und überholt
6.900,- € + MwSt.



Rego SM3

- Anschlag- und Rührmaschine
- mit 1x Kessel, 1x Schlagbesen und 1x Rührbesen
- Gebrauchte und überholt
4.950,- € + MwSt.



Diosna SP 120 D

- Spiralkneiter für max. 120kg Teig
- Gebrauchte und überholt
8.400,- € + MwSt.

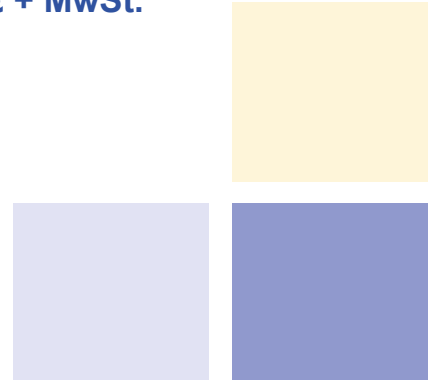




Seewer SKO 611

- Edelstahlausführung
- Gebraucht und überholt

13.900,- € + MwSt.



Seewer Rondo Rondinette

- Croissant-Wickler
- Breite: 354mm, Höhe: 330mm, Tiefe: 580mm, Bandbreite: 260mm

- Edelstahlausführung
- Gebraucht und überholt

2.900,- € + MwSt.





Seewer SSO67 Ausrollmaschine

- Edelstahlausführung
- Gebrauch und überholt

6.900,- € + MwSt.



Fritsch Rollfix 700

- Baujahr 2016
- Automatische Haspel rechts
- Gebrauch und überholt

16.900,- € + MwSt.



Becherwerk

- Edelstahlausführung
- Gebraucht und überholt

5.500,- € + MwSt.



Baguetteanlage JAC

- Zwischengärschrank mit eingebautem Langroller
- Gebraucht und überholt

9.900,- € + MwSt.



WP CCR 59 /Kemper M2 Kegelrundwirker

- Mit Abtransportband
- Gebrauchte und überholt

19.900,- € + MwSt.



Bänderrundwirker (Industrie)

- Edelstahlversion
3m Wirkweg
180g–2400g
- Gebrauchte und überholt

16.900,- € + MwSt.



Abbildung ähnlich



SLIM Abwieger

- Teigteiler SLIM mit Vakuum-Messgerät
- 3 verschiedene Modelle zur Auswahl
- Gewichtsbereich: 80–700 g, 200–1400 g, 300–1700 g
- Stundenleistung: ca. 1.100 Stück



Hydraulikteiler Universelle

- 20 teilig
- Edelstahlverkleidung
- Auswechselbare Gitter
- Presszeit und Druck einstellbar



Cremekocher

- Mit elektrischer Heizung
- Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten
- 3-wandiger Kessel mit Thermoöl
- Zur Herstellung von Cremes, Brühstücken, Marmeladen usw.
- 30l–300l Versionen wählbar



Tuffantikneter

- Knetter mit tauchenden Armen
- Staubabdeckung
- Edelstahlkessel
- 2 Geschwindigkeiten
- 50 kg–160 kg Modelle wählbar



Wickelmaschine Giotec 2C 55

- Gewichtsbereich: 20–1000g
- Mit 2 Walzen und Einlaufband
- Arbeitsbreite: 550 mm



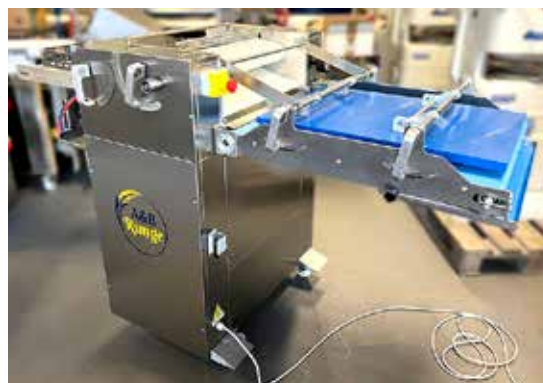
Baguettelangroller Artisane

- Wahlweise: Edelstahl, Fahrgestell, Auslaufband, spitze Enden usw.
- Gewichtsbereich: 80–2000 g
- Stundenleistung: ca. 1.500 Stück



Oberbandlangroller Giotec

- Arbeitsbreite: 600 mm
- höhenverstellbar
- Zur Herstellung von Hamburger- und Hot Dog- Brötchen



Wickelmaschine Giotec GIO 4CF

- Mit Langrollplatte
- Gewichtsbereich: 50–2000 g
- Vom Hörnchen zum Baguette/ Weissbrot

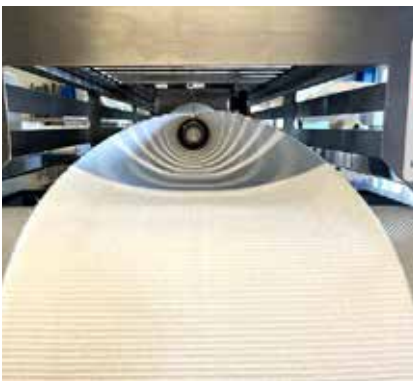
IRIS Universal mit Streufix

- Zur Herstellung von eckigen Brötchen und Brot
- Gewichtsbereich: 25–900 g
- Zweiseitige Befeuchtungsstation mit Drehtellern
- Stundenleistung: ca. 7.000 Stück



Bagelformer

- Zur Herstellung von Bagels und Donuts
- einfache Bedienung
- leichte Reinigung
- Edelstahlverkleidung
- wählbarer Gewichtsbereich: 8“ oder 9“
- Stundenleistung: ca. 3.600 Stück





Fortuna KM 4



GERADE IN ARBEIT

BALDSCHON VERFÜGBAR



Ihr *starker Partner*
für **Bäckereimaschinen**

Wir sind gerne für Sie da:

Beratung

Ersatzteile

Reparatur

Neumaschinen

Gebrauchtmaschinen

Daimlerstraße 17 23617 Stockelsdorf
Tel: 0451/49 87 00

info@rungebacktechnik.de
www.rungebacktechnik.de

DAUB 
Bakery Machinery

 DE DANIELI
Food Processing Technologies

Giotec

Frilado



GULLIVER
MACCHINE E IMPIANTI PER PANIFICI

 **STAF**

TRIMA
BÄCKEREIMASCHINEN

Folgen Sie uns auch auf

 **Instagram**
@RUNGEBÄCKEREIMASCHINEN

 **WhatsApp**
0451/49870-12

