Kolb Gebraucht- und Vorführmaschinen

März / April 2024

€ 6.310,–

Atollspeed 300H

- Inkl. Hotspot-Platte Black
- Inkl. Snackschaufel
- Katalytischer Filter
- Touch-Programmsteuerung
- Außenmaße (B x T x H): 450 x 690 x 570 mm
- Anschluss: 3,3kW / 230V
- Absicherung: 16A

Vorführgerät, Garantie: 12 Monate
Lieferzeit: ca. 1 Woche

€ 540,–

Salamander 450 Hendi

- Gehäuse aus Edelstahl
- Thermostat stufenlos einstellbar bis 300°C, mit Kontrollleuchten
- Variable Höheneinstellung durch Hubsystem
- Ausfahrbare Tropfschale mit Gitter
- Abmessungen (B x T x H): 480 x 520 x 530 mm
- Anschluss: 2800W / 230V

Gereinigt und überprüft, Garantie: –
Lieferzeit: 1 - 2 Werktage

Jac Pico 450M

- Schnittstärke 9 mm
- Mit Beölung
- Für Brot mit max. 44cm Länge
- Für Brot mit max. 30cm Tiefe
- Für Brot mit max. 18cm Höhe
- Mit Bröselschublade
- Halbautomat
- Tischmodell
- Abmessungen (B x T x H): 685 x 682 x 880 mm
- Anschluß: 0,5 kW / 400 V

Gereinigt und überpüft, Garantie: 3 Monate
Lieferzeit: ca. 1 Woche

€ 2.200,–

€ 5.772,–

Gärautomat KAF2B

- Temperaturbereich: -18° bis +35° Grad
- Für 600 x 800 mm Bleche
- Geringer Energieverbrauch
- Außen und Innen aus Edelstahl
- Kein Wasserablauf nötig
- Steuerung mit HACCP-Alarm
- Prozess-Steuerung für Temperaturkurve
- Absteiffunktion nach der Gare
- Tauwasserverdunstung
- Maße (B x T x H): 820 x 800 x 2040 mm
- Anschluß: 1,5 kW / 230 V

Vorführgerät, Garantie: 12 Monate
Lieferzeit: ca. 1 Woche

€ 6.950,–

Kombidämpfer Cheftop Plus

- Für 5 GN 1/1 Bleche
- Inkl. Selbst-Reinigungssystem
- CLIMALUX™
- ADAPTIVE.Cooking™
- Inkl. Dampfkondensator
- Inkl. Untergestell
- Außenmaße (B x T x H): 750 x 783 x 1850 mm
- Anschluss: 9 kW / 400 V

Neugerät, Garantie: 12 Monate
Lieferzeit: ca. 1 Woche

Weitere Unox Geräte finden Sie hier

scan me

Weitere Informationen erhalten Sie von Werner Maier, Tel. +43 (0) 5522 / 37 500 - 13

Kolb Gebraucht- und Vorführmaschinen

März / April 2024

Jac Tradiform

- Hydraulischer Teigteiler mit Teilgitter
- Gereinigt und überprüft
- 20er Teilung in der Mulde
- Pressdruck regulierbar
- Ifnkl. Teilgitterhalter
- inkl. 3 Standardteilgitter
- inkl. Easyflour-Mehlstreuer
- CNS-Gehäuse
- Aussenmasse BxTxH : 1000x1000x1649mm
- Anschluss: 1,5kW/V400

Gebrauchtmaschinie, Garantie 3 Monate
Lieferzeit: ca. 1 - 2 Werktage

No-Stress Teigteiler

- Perfektes Abwiegen aller Teigarten
- Von TA 145 – 180
- Gewichtsgenau und teigrestefrei
- 80 bis 675 Gramm (2-reihig)
- 160 bis 1350 Gramm (1-reihig)
- 600 bis 1800 Stk./h (1-reihig)
- 1200 bis 3600 Stk./h (2-reihig)
- Moderne und einfache Bedienung
- Inkl. Steigband für Arbeitstischhöhe
- Länge ohne Steigband 2.382 mm
- Breite 877 mm
- Höhe 1.868 mm
- Bandbreite 140 mm
- Trichterkapazität 80 kg
- Teigbanddicke 20 - 33 mm
- Teigbandbreite 1-reihig bis 130 mm
- Teigbandbreite 2-reihig 2 x 65 mm
- Spannungsversorgung 400 V 3 Ph + PE
- Leistung: 4,0 kW
- Gewicht der Maschine: 765 kg

Gebrauchtmaschine, Garantie 3 Monate
Lieferzeit: 1 - 2 Wochen

Kegelrundwirker Model 1.2

- Gewichtbereich: 200 bis 1200 Gramm
- 3,75 Meter Wirkweg
- CNS-Verkleidung
- CNS-Mehlstreuer
- Heiss- und Kaltluftgebläse
- Einlaufhöhe: 840mm
- Auslaufhöhe: 850mm
- Abmessungen (B x T x H): 1019 x 850 x 1422 mm
- Anschluss: 0,75kW/V400

Vorführmaschine 2023, Garantie: 12 Monate
Lieferzeit: ca. 1-2 Wochen

Rondo Kombi 3000

SKO6113 - Ausrollmaschine, Brotlangwirker

- Computersteuerung
- Automatischer Mehlstreuer
- Ausziehbarer Tisch rechts
- Ausziehbarer Tisch links
- Langwirkvorrichtung
- Abmessungen (B x T x H): 2100 x 1200 x 1500 mm
- Maße bei ausgezogenem Tisch: B: 2550mm
- Anschluß: 1,2kW/V400

Generalüberholt, Garantie 6 Monate
Lieferzeit: ca. 1 Woche

Kolb Spiramatic SE 120

- Robuster Spiralkneter ohne Teigstab
- Ausfahrbar für 120 kg Teig
- Inkl. zwei Knetschalen
- Inkl. zwei digitale Zeitschaltuhren für ganze Minuten
- Inkl. Kunststoffschutzhaube oder Schutzgitter
- Alle Bedienelemente vorne
- Abmessungen (B x T x H): 850 x 1610 x 1840 mm
- Anschluss: 7,4 kW / 400 V

Generalüberholt, Garantie: 6 Monate
Lieferzeit: ca. 4 Wochen

Weitere Informationen erhalten Sie von Werner Maier, Tel. +43 (0) 5522 / 37 500 - 13