

PERLICK & PARTNER

PERLICK INDUSTRIEUKTIONEN GMBH



Auction • INSOLVENZVERSTEIGERUNG

Metzgerei Luh

Kaiserstr. 6, 35398 Giessen



ca. 120 Positionen Betriebs- und Geschäftsausrüstung einer Metzgerei mit Partyservice, u.a. Konvektomaten Fab Juno , Rauchanlage, Kochkessel, Tumbler, Wurstfüller/Vakuumfüller Fab.Handtmann V50, Vakuumfüller 20l Fab. Frei, Kutter Fab. Alexander, Winkelwolf Fab. Meissner, Ladenwolf Fab. Bizerba, Abschwarzer Fab. Maja, Speckschneider Fab. Treif, Sägen, Tief- u. Kühlzellen, Metzgereitische, Edelstahlmöbel, Aufschnittmaschinen Fab. Bizerba, Ladenwagen Fab. Mettler, Verpackungsmaschine SB-Ware Fab. Hobart, Verkaufskühltheke, Gastroherd Fab EKU, Gastrofritteuse, Ladenbackofen Fab. Wiesheu, Gastroküchenmöbel, Küchengeräte, Warmhalteboxen, GN-Behälter, Geschirr, Bestecke, etc.

approx. 120 positions operating and office equipment of a butcher's with caterer, Convection from Juno, smoke system, boilers, dryers, sausage filler / vacuum filler from Handtmann V50, vacuum filler 20l from Frei, cutter from Alexander, meatgrinder from Meissner, meatgrinder from Bizerba, derinder from Maja, bacon cutter from Treif, sawing, deep and cold stores, butcher tables, stainless steel furniture, slicers from Bizerba, Retail Scales from Mettler, packaging machine for buffet ware from Hobart, refrigerated counter, catering cooker Fab EKU, deep fat fryer, baker's oven from Wiesheu, catering kitchen furniture, kitchen appliances, warming boxes, stainless steel containers, dishes, cutlery, etc.

e-mail: perlick@perlick.de

Info-Telefon: +49 6174 201600

www.perlick.de

Im fremden Namen und auf fremde Rechnung der Berechtigten versteigern wir die Betriebs- und Geschäftsausstattung der Firma

In the name and on behalf of the obligee we will put up for auction the plant and equipment of the company

Metzgerei Luh Kaiserstr. 6, 35398 Giessen

Versteigerung:
Date of auction:

Donnerstag, 27 Oktober 2011, Beginn 13:00 Uhr
Thursday, 27. October 2011, starting 1:00 p.m.

Versteigerungsort:
Place of auction:

Bersröder Str. 33, 35447 Reiskirchen

Besichtigungstermin:
Viewing appointment:

Donnerstag, 27. Oktober 2011 von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Thursday, 27. October 2011, from 9:00 a.m. to 12:00 a.m.

Besichtigungsort:
Place of viewing:

Kaiserstr. 6, 35398 Giessen

Abholung:
Collecting:

**Kleinteile nach der Versteigerung,
sowie Freitag, 28. Oktober 2011 von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr**
*small items directly after the auction
and Friday, 28. October 2011, from 9:00 a.m. to 4:00 p.m.*

Zahlung:
Terms of payment:

sofort bar, LZB-Scheck oder bankbestätigter Verrechnungsscheck
cash or cashier cheque confirmed by German bank

Versteigerer:
Auctioneers:

Bernd Schilling, Maximilian Perlick, Olaf Zepke, Michael Perlick
Schätzer und öffentlich bestellter und vereidigter Versteigerer

**Informationen und
kostenlose Kataloge:**
*Informations and
catalogues at:*

Perlick Industrieauktionen GmbH – Büro Königstein
Limburger Str. 42, 61462 Königstein i.Ts.
Tel. +49 6174 201600, Fax +49 6174 2016010
e-mail: perlick@perlick.de • www.perlick.de

- 001 1 Dosenverschlussmaschine, Fab. Webra, Typ unbekannt, Masch.-Nr. 132 70 642
- 002 1 Konvektomat, Fab. Juno, Typ 4-5021-2-1, gasbetrieben, Masch.-Nr. 728267001, Bj. 1982, Edelstahl, mit RollauszugWagen, 24 Einschübe
- 003 1 Haubenspülmaschine, Fab. Jeros, Typ 5116
- 004 1 Kochschrank, Edelstahl, Fab./Typ unbekannt, Kammerabmessung: ca. 1,20m x 1m x 0,80m, 7 Einschübe
- 005 **1 Rauchanlage, Fab. Voss, Edelstahl, 800 l, 2 Rauchwagen, Edelstahl, 1 externe Steuerung, Fab. Voss, Typ Unitrom, elektrisch**
- 006 1 Kochkessel, Fab. Deutsch, Typ Darmstadt, 400 l, gasbetrieben, 1 angebautes Edelstahlkühlblecken, Inhalt: ca. 400 l
- 007 1 Pöckelinjektor, Fab. Rühle, Typ PB8-E, Masch.-Nr. 608, Bj. 1987, Edelstahl, funktionsfähig

- 008 1 Tumbler, Fab. Rühle, Typ unbekannt, Kessel: ca. 120 l, Starkstrom
- 009 1 Desinfektionssprühgerät, Edelstahl, druckluftbetrieben
- 010 1 Ausbeintisch, Edelstahl, 4 Einlegeschnidbretter, beidseitig nutzbar, ca. 2m x 1,20m
- 011 1 Edelstahlarbeitstisch, mit Aufkantungen, Aluminiumgestell, ca. 2m x 1m
- 012 1 Clippergerät, Fab. Tipper, druckluftbetrieben
- 013 **1 Vakuumfüllmaschine, Fab. Handtmann, Typ VF50, mit Zubehör, Masch.-Nr. 2671**
- 014 1 Edelstahlbeistelltisch, ca. 0,50m x 0,50m
- 015 1 Mengwanne, fahrbar, Aluminium, dm. ca. 0,60m
- 016 **1 Kutter, Fab. Alexander, Typ 60 l, Edelstahl**
- 017 **1 Winkelwolf, Fab. Meissener, Typ unbekannt**

- 018 **1 Abscharter, Fab. Maja, Typ EMA50, Masch.-Nr. 3280263**
- 019 **1 Wurstfüller, Fab. Frei, 20 l, Typ Heinrich 20, Masch.-Nr. H20160384**
- 020 **1 Speckschneider, Fab. Treif, Typ 84/2, Bj. 1980, Masch.-Nr. 187507002**
- 021 1 Knochenbandsäge, Fab. Mettler Toledo
- 022 1 Mengwanne, Alu
- 023 1 Edeltisch, mit Aufkantung hinten, div. Einschübe, ca. 20 Bleche, ca. 1m x 0,80m
- 024 1 Plattformwaage, Steuerung wandhängend, Fab. Berkel, Plattform: ca. 0,50m x 0,40m, defekt, Elektronikfehler
- 025 1 Rollwagen, Edelstahl, für Metzgerkisten
- 026 1 Posten Rohrbahnhaken, ca. 40 Stück, 4 x Großviehhaken
- 027 1 Posten Tannenbaumhaken, ca. 9 Stück

- 028 1 Hängewaage, Fab. Söhnle, max. Höchstlast: 220 kg, Wägebereich: 5 kg bis 220 kg
- 029 1 Metzger Tisch, Aluminium, mit Aufkantung, ca. 2m x 1m
- 030 1 Vakuuiergerät, mit Buschpumpe, Fab. Hautkappe, Vakuuierfläche: ca. 0,70m x 0,40m
- 031 1 Konvektomat, Fab. Juno, für 10 Einschübe
- 032 2 Beistelltische, Edelstahl, je ca. 0,50m x 0,50m
- 033 1 Tiefkühlzelle, Sandwich-Bauweise, ca. 2,20m x 1,90m x 2m, externes Kühlaggregat
- 034 1 Klimakühlzelle, Eigenumbau, mit Klimagerät, Luftbefeuchter, Luftentfeuchter, Sandwich-Bauweise, ca. 2m x 2m x 2,50m
- 035 1 Beistelltisch, Edelstahl, ca. 0,70m x 0,50m
- 036 1 Arbeitstisch, Edelstahl, Kunststoffplatte, ca. 3m x 1m
- 037 1 Arbeitstisch, Edelstahl, mit Aufkantung, ca. 2m x 1m
- 038 1 Schleifgerät, Fab. Mado, Typ Superschleif
- 039 1 Arbeitstisch, Edelstahlplatte, Aluminiumuntergestell, ca. 2m x 1m
- 040 1 Aluminiumwandgehänge, 10 Haken, ca. 1,50m
- 041 1 Kochkessel, Edelstahl, doppelwandig, für Gulasch, Eigenbau, Inhalt: ca. 120 l
- 042 1 Posten Kochschinkenformen, ca. 15 Stück
- 043 1 Posten Leberkäseformen, Edelstahl, div. Schüsseln, Wannen, ca. 30 Teile
- 044 1 Kühlzelle, Sandwich-Bauweise, als Tiefkühler nutzbar, externes Kühlaggregat, ca. 3m x 2m x 2m
- 045 1 Schwerlastwinde, wandmontiert, Stahlseil, Fab. Bansas, zum Großviehhängen
- 046 1 Zerlegesäge, zweihandbetrieben, Fab. EFA, Typ EFA50
- 047 1 Frischhalteeschrank, Edelstahl, fahrbar, Fab. Payer's, Typ Frischhaltecenter, 2 Flügeltüren, ca. 1m x 1m x 1,80m
- 048 1 Edelstahlgehänge, ca. 2,30m breit, div. Haken
- 049 2 Kunststoffregale, je 5 Ebenen, je ca. 1m x 0,50m x 1,80m
- 050 1 Aluminiumregal, 4 Ebenen, 1,20m x 0,40m x 1,80m
- 051 1 Aluminiumregal, 4 Ebenen, Kunststoffböden, ca. 2m x 0,40m x 1,70m
- 052 1 Aufschnittmaschine, Fab. Bizerba, Typ VS 5A, mit autom. Wurstableger
- 053 1 Ladenwaage mit Kassenschublade, Fab. Mettler, Typ LI 6S11, Wagen-Nr. 2101887
- 054 1 Ladenwaage, Fab. Mettler, Typ LIM15-H, Wagen-Nr. 1944748
- 055 1 Gastronomie-Mikrowelle, Fab. Sharp, Typ R-2395, 1.800 Watt, Edelstahl
- 056 1 Hackklotz/Hauklotz, Holz, ca. 0,40m x 0,60m
- 057 **1 Kühltheke, Winkelform, Fab. Maier + Pistor, durchgängig gekühlt, Panoramaglas, Aufsätze klappbar, Edelstahlkühlflächen, ca. 5lfdm., Auslagefläche: 0,90m tief, mit Thekenrückwandkomponenten best. aus: Regalen, Gehängen, Metall**
- 058 1 Kühlverkaufsregal, 5 Ebenen, ca. 1m x 0,80m x 1,80m
- 059 1 Ladenwolf, Fab. Bizerba, mit Zubehör
- 060 1 Ladenwaage, Fab. Mettler, Typ LP-6S-H, Wagen-Nr. 2225939, mit Kassenschublade
- 061 1 Ladenwaage, Fab. Mettler, Typ LI 15-F/9, Wagen-Nr. 1802149
- 062 1 Ladenwaage, Fab. Mettler, Typ LP-6S-H, Wagen-Nr. 2423361
- 063 1 Ladenwaage, Fab. Mettler, Typ LP-6S-H, Wagen-Nr. 2221373
- 064 1 Aufschnittmaschine, Fab. Mettler Toledo, Edelstahl, Typ A250, Modell AS2, Masch.-Nr. 995030 S
- 065 1 Aufschnittmaschine, Fab. Bizerba, Typ VS5, Edelstahl
- 066 1 Thekenabräumwagen, Edelstahl, 6 Einschübe, ca. 0,60m x 0,40m x 1,50m
- 067 **1 Verpackungsmaschine für SB-Ware, Fab. Hobart, Typ DPS3600, Masch.-Nr. 98002662, best. aus: Preisauszeichnungssystem, Steuergerät, Waage, Rolltisch mit Folienabwickler**
- 068 1 Hängeregal, Edelstahl, ca. 1m breit
- 069 1 Gastroherd, Fab. Eku, Typ 750-4GST, 4 Gasfelder (Erdgas), ca. 1m x 1m x 0,85m
- 070 1 Doppelfriteuse, Edelstahl, Fab. Senking, ca. 0,50m x 0,80m
- 071 1 Dunstabzugshaube, Edelstahl, ca. 1,20m x 0,80m
- 072 1 Arbeitstisch, Edelstahl, 1 Ablage, ca. 1,20m x 1m
- 073 1 Posten Pfannen, Bräter, Gastronomiequalität, ca. 15 Stück
- 074 1 Posten Kellen, Schneebesen, Schöpflöffel, Gastroqualität, ca. 15 Teile
- 075 1 Hängeregal, Edelstahl, ca. 1m breit
- 076 1 Ladenbackofen, Fab. Wiesheu, Typ Minimat ML + Tank, Masch.-Nr. 47806, Bj. 1997, 3 Einschübe, div. Bleche
- 077 1 Hängeregal, Edelstahl, ca. 1m breit
- 078 1 Arbeitstisch, Edelstahl, mit Aufkantung hinten, 1 Ablage, ca. 3m x 0,60m
- 079 1 Posten Töpfe, versch. Größen, Gastroqualität, ca. 25 Teile
- 080 1 Hängeregal, Stahl, verchromt, ca. 1,50m breit
- 081 1 Steaker, Fab. Rwebo
- 082 1 Steaker, Fab. Rwebo
- 083 1 Gastroschneider, Fab. Bauknetcht, Typ KU2-1, zum Schneiden von Kraut, etc.
- 084 1 Transportwagen, 20 Einschübe, Edelstahl
- 085 1 Posten Gastronorm-Behälter, groß, 16 Stück, mit Deckel
- 086 1 Stahlregal, 4 Ebenen, Fab. Metro, 2m x 0,50m x 2m
- 087 1 Großposten Partyservice-Platten/-Servierplatten, div. Modelle, ca. 50 Stück
- 088 1 Posten Gastronorm-Behälter, teilweise Wannen, ca. 40 Stück
- 089 1 Warmhaltebox, Edelstahl, Strombetrieben
- 090 1 Warmhaltebox, Edelstahl, Strombetrieben
- 091 2 Thermotransportboxen
- 092 2 Thermotransportboxen
- 093 1 Warmhaltebehälter, Edelstahl, ca. 30 l
- 094 1 Warmhaltetransportbehälter, Edelstahl, ca. 10 l
- 095 1 Pumpdosieraufsatz, Edelstahl, für Ketchup oder Senf
- 096 1 Arbeitstisch, Edelstahl, mit Aufkantung, ca. 1,80m x 0,60m
- 097 1 Posten Thekenauslegerwannen, Edelstahl, 15 Stück, zur Vorbereitung und Präsentation von Fleischwaren
- 098 1 Edelstahlschrank, 2 Schiebetüren, ca. 2m x 0,60m
- 099 1 Suppenkocher, elektrisch, Fab. Apexa, Edelstahl, mit Emallieeinsatz
- 100 1 Bain-Marie, Fab. Bartscher, Typ 200.200, Edelstahl
- 101 1 Ladenwaage, Fab. Bizerba, Typ Elektronik CD 8000, defekt
- 102 1 Posten Chafing Dishes, 13 Stück, versch. Modelle
- 103 1 Metallregal, 4 Ebenen, 1,20m x 0,50m x 2m
- 104 1 Gastrodosentöffner, Fab. Sieger, Typ 30, original verpackt
- 105 1 Warmhaltetransportbox, Fab. Rieber, Typ Thermoport PP-PUR, max. 100°C, 12 Einschübe
- 106 1 Warmhaltetransportbox, Fab. Rieber, Typ Thermoport PP-PUR, max. 100°C, 12 Einschübe
- 107 1 Warmhaltetransportbox, Fab. Rieber, Typ Thermoport PP-PUR, max. 100°C, 12 Einschübe
- 108 1 Warmhaltetransportbox, Fab. Rieber, Typ Thermoport PP-PUR, max. 100°C, 12 Einschübe
- 109 1 Warmhaltetransportbox, Fab. Rieber, Typ Thermoport PP-PUR, max. 100°C, 12 Einschübe
- 110 1 Posten Geschirr für 200 Personen, Fab. Setmann & Weiden, best. aus: Speisetellern, Suppentassen, Suppenuntertassen
- 111 1 Posten Bestecke für mind. 200 Personen, best. aus: Messern, Gabeln, Suppenlöffel, Desertlöffeln, in Edelstahlausgabebehältern, Holzkisten
- 112 1 Posten Glasschalen, Schüsseln, versch. Größen, Modelle, ca. 100 Teile
- 113 1 Posten Holzservierbretter, rustikal, ca. 14 Stück
- 114 1 Suppenkopf, elektrisch, Kupfer
- 115 1 Posten Auflaufformen, Porzellan, versch. Modelle, Größen, ca. 30 Teile
- 116 1 Posten Desertgläser, ca. 200 Teile
- 117 1 Bolzenschussgerät zur Tötung von Großvieh
- 118 2 Bolzenschussgeräte zur Tötung von Kleinvieh
- 119 2 Spalt-/Zerlegeaxt

INSOLVENZVERSTEIGERUNG



Pos. 005



Pos. 019



Pos. 013



Pos. 017



Pos. 020

PERLICK INDUSTRIEUKTIONEN GMBH

Büros der
Perlick & Partner Gruppe



www.perlick.de

Perlick Industrieauktionen GmbH

Limburger Str. 42
61462 Königstein i.Ts.
Tel.: +49 6174 201600
Fax: +49 6174 2016010
e-mail: perlick@perlick.de
www.perlick.de

Perlick & Partner Chemnitz GmbH

Wildparkstraße 7
09247 Chemnitz OT Röhrsdorf
Tel.: +49 3722 508700
Fax: +49 3722 508706
e-mail: perlick-chemnitz@perlick.de

Büro Hamburg

Tel.: +49 40 23806251
e-mail: perlick-hamburg@perlick.de

Büro Oldenburg

Tel.: +49 441 2174630
e-mail: perlick-oldenburg@perlick.de

Büro Köln

Tel.: +49 221 68089070
e-mail: perlick-koeln@perlick.de

Büro München

Tel.: +49 8131 3909861
e-mail: perlick-bayern@perlick.de

Büro Erfurt

Tel.: +49 36203 7780
e-mail: perlick-erfurt@perlick.de

Büro Bitterfeld

Tel.: +49 3493 24952
e-mail: perlick-bitterfeld@perlick.de

Es gelten die Verkaufs- und Präsenzversteigerungsbedingungen der Perlick Industrieauktionen GmbH.
Einzusehen unter www.perlick.de

Scheckbestätigung

Die unterzeichnende Bank bestätigt, dass der anlässlich einer Versteigerung ausgestellte Scheck zugunsten der Perlick Industrieauktionen GmbH bis zu einem Betrag von

_____ EUR eingelöst wird.

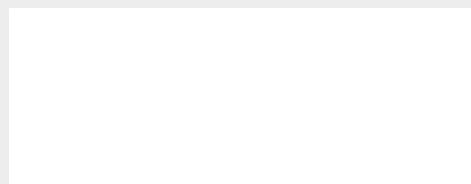
Auf die banküblichen Vorbehalte wird verzichtet, mit Ausnahme der Unterschriftsprüfung.

Konto-Nr.: _____

Straße: _____

Scheck-Nr.: _____

Stempel Bank: _____



Unterschrift Bank: _____

Inhaber: _____

Ort: _____

Ort und Datum: _____