



Preise gültig vom: 09.09. – 15.11.2026

Für Brot mit Charakter

BÄKO



BÄKO VORTEILSPREIS
ab
75.950,-
EUR

WP KEMPER Teigteiler IMPERATOR CT II

optimale Kombination aus Teigschonung, dank Hydraulik und Ansaugen der voreingestellten Teigmenge, sowie Gewichtsgenauigkeit durch Überwachung und langlebige Ni-Resist-Kammer; Bedienfeld mit Folientastatur; transparenter Trichter zur Erkennung des Füllstandes; optimale Verarbeitung von Weizen-, Roggen- und Körner-teigen; einfache Reinigung dank CleanTec-Bauweise: Trennung von Produktions- und Antriebsbereichen, große Türen sorgen für leichte Zugänglichkeit und herausnehmbare Bauteile wie Austrageband, Messkolben und Mehlstreuer vereinfachen die Reinigung; optional erhältlich: Touch Panel Programmsteuerung, elektrischer Waage, Trichterbeölung, Anpassungen an die betrieblichen Gegebenheiten durch Höhenverstellbarkeit (Korpus und Band), Bandlänge, Trichtergröße oder Erweiterung zur kompakten Brotanlage

Maße (L x B x H): 179 x 85 x 168 cm

Anschluss: 400 V / 2 kW / 16 A

Gewichtsbereich: 150 g bis 2.350 g

Leistung: 600 bis 1.500 Brote / Std.

Gewicht: 870 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

ab 75.950,- €

Trichterbeölung (ab 200 kg Trichter)

Art.-Nr. auf Anfrage

2.650,- €

Touch Panel Programmsteuerung

99 Programme, Rezeptnameneingabe, Klartextanzeige, automatische Gewichtseinstellung einschl. Servomotor, Stückzähler und Leistungsanzeige Betriebsstundenzähler, Schmierimpulsanpassung, elektrische Waage

Art.-Nr. auf Anfrage

13.950,- €

Lieferzeit nach Auftragseingang ca. 20 Wochen



**Preis einschließlich Lieferung,
Inbetriebnahme und Einweisung**

inklusive:

- Kunststofftrichter 200 kg
- Verlängerung Maschinenband 45 cm;
Auslaufhöhe 81,5 – 94 cm

2 Jahre
Garantie

WP KEMPER Rund- und Langwirker SUPERBA KOMPAKT

Gehäuseverkleidung aus Edelstahl; flexible Einstellvariablen für Wirkbänder und Einschlagmatte ermöglichen ein optimales Wirkergebnis (max. Teigstücklänge: 50 cm, max. Rundwirklänge: 250 cm); Reservierband mit Links- und Rechtslauf; optimale Einstellung des Wirkchlusses (Rundstück); Schleppnetz und verstellbarer Drucktisch sorgen für sehr gutes Ergebnis beim Langwirken; vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch kurze Rüstzeiten; effiziente Ausnutzung der Produktionsfläche; Maschinensteuerung bedienseitig links; für Weizenmisch- und Roggenmischteige mit mittlerer Teigkonsistenz sowie zur Verarbeitung von glutenfreien Teigen (teigabhängig); direkte Beschickung durch einen Teigteiler möglich; einfache Reinigung durch Klappfunktion der Bänder; im Lieferumfang enthalten: 1 mechanischer Mehlsreuer, 1 elektronischer Mehlsreuer und 1 Satz Kunststoffkeile

Maße (L x B x H): 350 x 88 x 200 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,1 kW

Gewichtsbereich: 500 g bis 2.000 g

Leistung: 800 bis 2.000 Stk. / Std.

Gewicht: 950 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

ab 62.000,- €

Lieferzeit nach Auftragseingang ca. 20 Wochen

BAKO VORTEILSPREIS
ab
62.000,-
EUR



**Preis einschließlich Lieferung,
Inbetriebnahme und Einweisung**

2 Jahre
Garantie