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 Körnerteigen; 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

Preise gültig vom: 09.09. – 15.11.2026. Bitte wenden Sie sich an Ihre BÄKO-Fachberatung. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus in Deutschland (exkl. Inseln) und Österreich.

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 Wirkschlusses (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 Mehlstreuer, 1 elektronischer Mehlstreuer 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

BÄKO VORTEILSPREIS ab 62.000,– EUR



Preis einschließlich Lieferung, Inbetriebnahme und Einweisung

2 Jahre Garantie

Preise gültig vom: 09.09. – 15.11.2026. Bitte wenden Sie sich an Ihre BÄKO-Fachberatung. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus in Deutschland (exkl. Inseln) und Österreich.