



Aktionszeitraum: 02.01. – 31.03.2020

**PROFIPLUS**

Starke Marke: Höchste Qualität für BÄKO-Kunden.



**BÄKO VORTEILSPREIS**  
**56.500,-**  
EUR

**Preis einschließlich:**  
- Lieferung, Montage und Inbetriebnahme  
- Einweisung durch einen WP Backmeister (1 Tag)

### WP MULTIMATIC C, 5-reihig

schonendes, gewichtsgenaueres Teilen aller herkömmlichen Brötchenteige mit TA von 148 bis 160; mit einstellbarem Förderdruck; typische Gebäckstrukturen bleiben erhalten durch: integrierten Trommelwirker, außergewöhnlich langen Wirkweg und regelbare Wirkbandbemehlung; flexibel im Teilbereich durch Doppelkolbensystem und leicht auswechselbare Kammertrommeln; flexibel in der Reihenzahl: durch einfaches Drehen der Messkolben lässt sich jede Reihe unabhängig von der anderen blockieren; individuell einsetzbar: als Solomaschine vor weiterführender manueller Aufarbeitung, als Kopfmachine vor WP Brötchenanlage, als Kopfmachine vor Fremdfabrikaten (Details zur Anbindung auf Anfrage)

**Standard-Messkolben:** Ø 5 cm für 35 bis 85 g

**2 Kammertrommeln:** nach Wahl

**Leistung / h:** 400 bis 1.500 Stk. pro Reihe (abhängig von Maschinenkonfiguration, -typ und Endprodukt)

**Maße ohne Spreizband (H × B × L):** 190 × 123 × 135 cm

**Spreizbandlänge:** 90 cm in Filzbandausführung weiß

**Anschluss:** 3 × 400 V, 1,5 kW, 50 Hz; max. Vorsicherung 16 A (allstromsensitiv)

Art.-Nr. auf Anfrage

56.500,- €



**2** Jahre  
Garantie



Aktionszeitraum: 02.01. – 31.03.2020

**PROFIPLUS**

Starke Marke: Höchste Qualität für BÄKO-Kunden.



Ausgefeilte Technik für  
höchste Anforderungen

BÄKO VORTEILSPREIS  
**45.900,-**  
EUR

Preis einschließlich Lieferung,  
Aufstellung, Einweisung und  
Inbetriebnahme

### WP KEMPER Wendelknetter UC 80 PRO

robuster Knetter mit ausfahrbaren Bottichen und einzigartigem Wendelwerkzeug für ein einzigartiges Knetprinzip; Teig wird gezogen und überschlagen, wodurch viel Luft und wenig Energie in den Teig eingearbeitet wird; dadurch ist er ideal für den Einsatz bei weichen Weizen- und Roggenteigen und anspruchsvollem Kneten, denn die Teige bekommen mehr Stand und Volumen; Geschwindigkeit des Knetwerkzeugs serienmäßig stufenlos einstellbar (Multiphasensteuerung), ermöglicht somit eine Anpassung des Knetvorgangs an die Bedürfnisse des Teiges; stabile Bauweise; besonders wartungsarm; bereits vorhandene UC Bottichwagen können auch im neuen UC PRO verwendet werden

**Gewicht:** 1.200 kg

**Maße (H x B x T):** 155 (213) x 127 x 199 cm

**Füllmenge:** 130 kg Teig

**Bottichinhalt:** 190 l

**Antriebsleistung Spirale:** 11 kW

**Antriebsleistung Bottich:** 0,75 kW

**Antriebsleistung Hydraulik:** 1,2 kW

**Werkzeugdrehzahl:** 53 – 164 U / Min. stufenlos regelbar

**Anschluss:** 400 V, 50 Hz, 32 A (träge)

Zuleitung ist vom Kunden zu verlegen

Art.-Nr. auf Anfrage

45.900,- €

inkl. Lieferung Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme

### Zusätzl. Bottich für WP KEMPER UC 80 PRO

Art.-Nr. auf Anfrage

6.950,- €



**3** Jahre  
Garantie