



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



**WASSERKÜHLER
WASSERMISCH- UND
MESSGERÄTE**



**QUALITY
WITHOUT
COMPROMISE**

KERNWERTE VON BAKTEC



HOCHWERTIGE QUALITÄT



BENUTZERFREUNDLICHKEIT



SERVICE



ZUVERLÄSSIGER PARTNER



INNOVATION



ÜBER UNS

Mit über vierzig Jahren Erfahrung kann Baktec zu Recht als Spezialist auf seinem Gebiet bezeichnet werden. Das Unternehmen konzentriert sich auf die Entwicklung und Produktion von Wassermisch- und Messgeräten sowie Kaltwassersätzen für jede Art von Bäckerei und liefert diese weltweit. Seit Jahrzehnten sind wir als Hersteller von **qualitativ hochwertigen Geräten** bekannt, die sehr zuverlässig und genau sind. Wir glauben an eine Welt, in der man sich nicht mehr um Nebensächlichkeiten kümmern muss, sondern sich nur noch auf sein handwerkliches Können konzentrieren kann. Unsere Geräte sind benutzerfreundlich und eignen sich sowohl für ungeschultes Personal als auch für erfahrene Bäcker. Das spiegelt sich in unserem Geräteangebot und dem Service, den wir unseren Kunden bieten, wider.

Baktec.Assist©

Durch unser digitales Kundenportal Baktec.Assist© werden Ausfallzeiten vermieden und 75 % der Supportanfragen beantwortet. Alle Informationen können einfach über einen QR-Code auf dem Gerät abgerufen werden. So können sich die Nutzer unserer Geräte auf das konzentrieren, was für sie wichtig ist: das Backen der leckersten Produkte.

Unser Ziel ist es, unsere Kunden zu entlasten und Ausfallzeiten zu vermeiden, aber wenn es doch einmal passiert, wollen wir unseren Kunden so schnell wie möglich helfen. Auf dem Portal finden Sie Videoinhalte, die von der Installation unserer Wassermisch- und Messgeräte und Kaltwassersätze bis hin zu Videos reichen, in denen die Bedienung der Geräte erklärt wird. Baktec.Assist© enthält die Wartungshistorie der Geräte der Kunden und Fotos von Ersatzteilen, die für ihre Geräte verfügbar sind, so dass sie die Teile selbst bestellen können. Baktec.Assist© ermöglicht es uns, unsere Kunden **rund um die Uhr zu unterstützen**.

Preventive Maintenance Program

Baktec hat einen guten Einblick in die Lebensdauer von Komponenten, so dass wir vorhersagen können, wann sie gewartet oder ausgetauscht werden müssen. Unser Preventive Maintenance Program reduziert das Risiko von Ausfallzeiten weiter. Mit Baktec.Assist© können wir unsere Kunden im Voraus darüber informieren, welches Teil zur Wartung oder zum Austausch ansteht. Die Konstruktion und die Verrohrung unserer Geräte wurden so verändert, dass jetzt jeder in der Lage ist, Teile mit Hilfe unserer Servicevideos auszutauschen.

Aus dieser Broschüre können keine Rechte abgeleitet werden, Modelländerungen vorbehalten



B1 CERES III RANGE

Für die Qualität Ihres Teigs ist es unerlässlich, mit einem genauen und zuverlässigen Wasserdosier- und Mischsystem zu arbeiten. Die B1 CERES III Serien zeichnet sich durch eine hohe Präzision aus und ist einfach zu bedienen und zu warten. Diese elektronischen, thermostatischen Geräte sind mit einem speziellen Industriethermostat ausgestattet, um sehr genaue Temperaturen zu liefern, sogar unter **3 °C**. Die Temperatur bleibt konstant, auch wenn die Chargen wiederholt werden. Die Wasserdosierung ist sehr genau und hat eine maximale Abweichung von **1 %**. Die Wassertemperatur wird während der Dosierung in Dezimalwerten angezeigt.

Alle elektronischen Geräte verfügen über neue Hard- und Software, ausgestattet mit den neuesten innovativen Techniken und Bauteilen. Die Standby-Automatik spart bis zu 80 % Energie.

Das Servicemodul, das über das Bedienfeld gesteuert wird, ermöglicht es Ihnen, Temperatur- und Mengentoleranzen zu eliminieren. Auf diese Weise kann die B1 CERES III Serien an die spezifischen Bedingungen in Ihrer Bäckerei angepasst werden. Mit einem Knopfdruck können Sie Ihrem Teig nach der ersten Dosierung Wasser hinzufügen. Die B1 CERES III Serien ist eine kompakte Einheit, die aus rostfreiem Stahl gefertigt ist, was den Vorteil hat, dass sie eine längere Lebensdauer und mehr Hygiene im täglichen Gebrauch bietet. Die B1 CERES III Serien ist einfach zu bedienen und verfügt über große Ziffern für die Anzeige der Temperatur (rot) und der Wassermenge (blau).

Vorteile

- Industriethermostat für eine stabile Wassertemperatur während der Dosierung
- Konstante Dosiertemperatur bei Wiederholung der Charge
- Minimale Schwankung der Dosiertemperatur während der Dosierung
- Stabile Wasserdosierungstemperatur, auch unter 3 °C
- Erneuerte Rohrleitungen für problemlose Reparaturen und eine längere Lebensdauer
- Leicht zu reinigen: Das Gerät ist wasserdicht dank der Schutzklasse IP65
- Einstellbar auf 0,1 Liter mit einem Dosierbereich von 0,1 - 999,9 Liter
- Energieeinsparung von 80 % durch die Stand-by-Funktion
- Abwärtskompatibel mit älteren Gerätefamilien



B1 CERES III

B1 CERES III S

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	B1 CERES III	B1 CERES III HD	B1 CERES III "S"	B1 CERES III HD 80 "S"
DOSIERUNG UND MISCHUNG	JA	JA	NUR DOSIERUNG	NUR DOSIERUNG
DOSIERBEREICH	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER
TEMPERATUREINSTELLUNG	2-80°C	2-60°C	1-90°C	1-90°C
DOSIERGENAUIGKEIT	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
KAPAZITÄT (ABHÄNGIG VOM WASSERDRUCK)	20 L/MIN	35 L/MIN	25 L/MIN	80 L/MIN
WASSERANSCHLUSS	2 X R1/2"	2 X R3/4"	1 X R1/2"	1 X R1"
IP-WERT	IP65	IP21	IP65	IP65

UNIVERS II RANGE

Die UNIVERS II Serien wurde speziell für Bäcker entwickelt, die extrem genaue Geräte für eine gleichbleibende Qualität ihrer Produkte suchen. Diese Geräte ermöglichen dem Benutzer eine optimale Kontrolle über den Produktionsprozess, was zu einer gleichbleibenden Teigqualität beiträgt.

Unsere digitalen UNIVERS II Geräte sind mit unserem erneuerten System **Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)** ausgestattet, einer Innovation, bei der jede Wasserzufuhr – warmes, kaltes und gekühltes Wasser – einzeln und kontinuierlich geregelt wird. Dieses äußerst zuverlässige System ist extrem schnell und erreicht die gewünschte Temperatur innerhalb von Sekunden, mit einer hohen Genauigkeit und einer maximalen Toleranz von **0,4 °C**. Alle UNIVERS II Geräte verfügen über einen automatischen Vorlauf, um zu gewährleisten, dass dem Teig nur Wasser mit der erforderlichen Temperatur zugeführt wird. Die UNIVERS II Serien ist einfach zu bedienen; sie ist speziell mit großen Ziffern für die Anzeige der Temperatur (in rot) und der Wassermenge (in blau) ausgestattet. Die Wassertemperatur wird während der Dosierung in Dezimalzahlen angezeigt.

Die UNIVERS II Serien verfügt über eine spezielle Tastenoption für die Dosierung von gekühltem Wasser; es wird nur das kälteste verfügbare Wasser dosiert, was besonders im Sommer nützlich ist. Das Servicemodul, das über das Bedienfeld gesteuert wird, ermöglicht es, Toleranzen bei Temperatur, Menge und Ventileinstellung zu beseitigen. Auf diese Weise kann die UNIVERS II Serien an die spezifischen Umgebungsbedingungen in der Bäckerei angepasst werden.

Vorteile

- Einzigartiges I.M.F. 2.0-System, das Wasser spart und die Lebensdauer der Komponenten verlängert
- Gewünschte Temperatur wird innerhalb weniger Sekunden erreicht
- Ausgestattet mit automatischem Vorlauf
- Zusatzfunktion für die Dosierung von nur gekühltem Wasser
- Energieeinsparung von 80 % durch die Stand-by-Funktion
- Erneuerte Rohrleitungen für problemlose Reparaturen und eine längere Lebensdauer
- Einfacher Anschluss an einen Prozessrechner (nur B4 und B5 UNIVERS II)
- Leicht zu reinigen: Das Gerät ist wasserdicht dank der Schutzklasse IP65

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	B2 UNIVERS II	B3 UNIVERS II	B4 UNIVERS II	B5 UNIVERS II
DOSIERBEREICH	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER	0,1-999,9 LITER
TEMPERATUR EINSTELLUNG	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-80°C
DOSIERGENAUIGKEIT	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
TOLERANZ TEMPERATUR	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C
KAPAZITÄT (ABHÄNGIG VOM WASSERDRUCK)	21 L/MIN	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
OPTIONALE SCHNITTSTELLE	✘	✘	✔	✔
WASSERANSCHLUSS	2 X R1/2"	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"
IP-WERT	IP65	IP65	IP65	IP65



DIGITAL TOUCH SERIEN

Die DIGITAL TOUCH Serien wurde für Großbäckereien entwickelt, die zunehmend eine optimale Kontrolle über ihren Produktionsprozess anstreben. Diese Geräte tragen zu einer optimalen Teighydratisierung und einer gleichbleibenden Produktqualität bei. Die DIGITAL TOUCH-Produktreihe ist benutzerfreundlich und lässt sich leicht an automatisierte Systeme anschließen. Sie verfügt über mehrere neue **KI-Funktionen**, die die Arbeit effizienter und genauer machen.

Die DIGITAL TOUCH Serien verfügt über einen benutzerfreundlichen **Touchscreen**, der speziell für ein industrielles Umfeld und für die entsprechenden Bedingungen entwickelt wurde. Es können Informationen angezeigt werden wie: Chargenverlauf (Zeit, Liter und Temperatur) und Chargenfortschritt. Diese Informationen lassen sich leicht speichern. Sie können auch die Startzeit für die Dosierung vorprogrammieren. Über den Touchscreen ist es möglich, Programmrezepte hinzuzufügen, die die Arbeit mit unseren Geräten effizient und einfach machen.

Die DIGITAL TOUCH ist mit datengesteuerter Technologie für die **prädiktive Wartung** ausgestattet. Durch die Verwendung von Sensordaten unserer Komponenten kann das System messen, ob das Gerät innerhalb der gewünschten Standards funktioniert. Wenn dies nicht der Fall ist, kann das Gerät vorhersagen, wann eine Wartung durchgeführt werden sollte und Teile möglicherweise ausgetauscht werden müssen. Dadurch werden Ausfallzeiten vermieden, was besonders in einer Produktionsumgebung wichtig ist. Der Online-Zugang kann über eine WiFi-Verbindung hergestellt werden.

Die Produktreihe DIGITAL TOUCH ist mit unserem erneuerten **System Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)** ausgestattet, einer Innovation, bei der jede Wasserzufuhr – warmes, kaltes und gekühltes Wasser – einzeln und kontinuierlich geregelt wird. Dieses äußerst zuverlässige System ist extrem schnell und erreicht die gewünschte Temperatur innerhalb von Sekunden, mit einer hohen Genauigkeit und einer maximalen Toleranz von **0,4 °C**. Alle Geräte verfügen über einen automatischen Vorlauf, um zu gewährleisten, dass dem Teig nur Wasser mit der erforderlichen Temperatur zugeführt wird. Diese Geräte haben eine Dosiergeschwindigkeit von bis zu 160 Litern pro Minute, was sie auf dem Markt einzigartig macht. Auf Wunsch des Kunden sind sie auch in einem vollständig hygienischen Design erhältlich.

Vorteile

- Einfache Bedienung durch Touchscreen
- Mit datengesteuerter Technologie für vorausschauende Wartung
- Minimierter automatischer Vorlauf, um Wasserverschwendung zu vermeiden und die Prozesszeit zu erhöhen
- Automatische Entkalkungsfunktion zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts
- Programmierung von Rezepten auf Basis der Mehltemperatur
- Zusatzfunktion für die Dosierung von nur gekühltem Wasser
- Energieeinsparung von 80 % durch die Stand-by-Funktion
- Erneuerte Rohrleitungen für problemlose Reparaturen und eine längere Lebensdauer
- Große Auswahl an Wasserdurchfluss Optionen: von 25 L/MIN bis 160 L/MIN
- WiFi-Verbindung





DIGITAL TOUCH B4



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	B3 DIGITAL TOUCH	B4 DIGITAL TOUCH	B5 DIGITAL TOUCH	B6 DIGITAL TOUCH
DOSIERBEREICH	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER
EINSTELBAR AUF	0.1 LITER ODER 1 LITER	0.1 LITER ODER 1 LITER	0.1 LITER ODER 1 LITER	0.1 LITER ODER 1 LITER
TEMPERATUREINSTELLUNG	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-70°C
DOSIERGENAUIGKEIT	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
TOLERANZTEMPERATUR	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C
KAPAZITÄT (ABHÄNGIG VOM WASSERDRUCK)	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN	160 L/MIN
STANDARDSCHNITTSTELLE	RS 232 UND RS 485	RS 232 UND RS 485	RS 232 UND RS 485	RS 232 UND RS 485
EMPFOHLENER ZULAUFDRUCK	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
GEPRÜFTER WASSERDRUCK	16 BAR	16 BAR	16 BAR	10 BAR
WASSERANSCHLUSS	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"	3 X R5/4"
ELEKTRIZITÄT	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240VAC 90 W 50-60 HZ
MÄßE (L X B X H)	50,0 X 50,0 X 14,2 CM	50,0 X 55,0 X 18,0 CM	55,0 X 60,0 X 20,0 CM	60,0 X 66,0 X 20,0 CM
IP-WERT	IP65	IP65	IP65	IP65

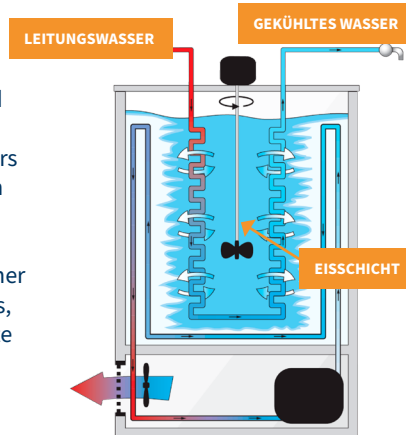
BKL ICE EF SERIEN

Für eine optimale Produktqualität ist die richtige Wassertemperatur erforderlich. Besonders im Sommer kann das schwierig sein. Der Eiswasserkühler BKL ICE EF (Eco Friendly) von Baktec macht es möglich, kontinuierlich für sehr niedrige Temperaturen zu sorgen.

Die BKL ICE Eiswasserkühler funktionieren alle nach demselben Prinzip: Wasser mit einer Temperatur von **0,5°C** fließt unter Druck durch eine Spirale in ein Wasserbad und wird mittels Eis gekühlt, was sich an den Wänden des Bades entlang aufbaut. Verschmutzen des gekühlten Wassers ist ausgeschlossen, weil es in diesem geschlossenen System nicht mit freier Luft in Kontakt kommt. Durch den Einsatz eines leistungsstarken, wasser- und staubbeständigen IP54 **Rührmotors** wird die maximale Kapazität erreicht. Dank einer optimalen Abstimmung der mechanischen Teile des Kühlers, ist dieser leistungsfähig und energieeffizient. Das abgekühlte Wasser bleibt ohne große Schwankungen bei einer stabilen Temperatur.

Alle Eiswasserkühler sind mit einem digitalen **“Ice Mass Sensor” (IMS)** ausgestattet. Dieser Sensor überwacht den Aufbau des Eises und verhindert ein Einfrieren der Wasserspirale.

Der Eiswasserkühler wird mit dem umweltfreundlichen Kühlmittel **R290** geliefert, welches der Europäischen F-Gase-Verordnung entspricht.



Unser Sortiment BKL ICE EF Eiswasserkühler umfasst drei Modelle, die sich in Kapazität und Nutzungsunterscheiden: BKL 200 ICE EF; BKL 200 ICE Heavy Duty EF; und BKL ICE DUO EF.

BKL 200 ICE EF

Der BKL 200 ICE EF ist ein leistungsstarker Eiswasserkühler, der über einen Kompressor verfügt. Dank einer optimalen Abstimmung der mechanischen Teile des Kühlers bleibt das abgekühlte Wasser lange Zeit ohne große Schwankungen auf einer stabilen Temperatur.

BKL 200 ICE EF Heavy Duty

Das Heavy Duty Modell ist ein sehr leistungsfähiger Eiswasserkühler, der über zwei Kompressoren verfügt, mit denen sehr niedrige Temperaturen und optimale Kühlleistung erreicht werden können. Daher ist er ideal für den Einsatz bei hohen Umgebungstemperaturen von bis zu 35°C.

BKL ICE DUO EF

Das Modell DUO ist im Gegensatz zu den anderen Modellen ausgestattet mit zwei Wasserbädern und zwei Kühleinheiten. Das bedeutet zwei Eiswasserkühler in einem! Das Wasser wird in zwei Stufen gekühlt, so dass auch bei hohen Vorlauftemperaturen sehr niedrige Austritts-temperaturen unter **2°C** erreicht werden können. Der DUO EF kann für das Erzielen sehr niedriger Temperaturen in Reihe oder bei großer Durchlaufmenge parallel geschaltet werden. Darüber hinaus sind beide Kühler des DUO EF separat einschaltbar. Dadurch ist es möglich z.B. im Winter bei geringem Eiswasserverbrauch eine Kühleinheit auszuschalten.



TAKING
SERVICE
TO THE
NEXT LEVEL



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	BKL 200 ICE EF	BKL 200 ICE HD EF	BKL ICE DUO EF
KAPAZITÄT	40-150 LITER PRO STUNDE	40-250 L/HOUR	40-400 L/HOUR
TEMPERATUR MIT EINER EINHEIT	1.5°C - 3°C	1.5°C - 3°C	0.5°C - 3°C
KAPAZITÄT (ABHÄNGIG VOM WASSERDRUCK)	12-20 L/MIN	12-20 L/MIN	12-30 L/MIN
KÜHLKAPAZITÄT	1125 W	1700 W	2250 W (2X1125 W)
KOMPRESSOR	1/2 HP	2 X 3/8 HP	1 HP (2 X 1/2HP)
EISBANK	40 KG	40 KG	80 KG (2 X 40 KG)
KÄLTEMITTEL	R290	R290	R290
NETT WASSER BADINHALT	72 LITER	72 LITER	144 LITER (2 X 72L)
DIMENSIONS (L X B X H)	50,0 X 53,5 X 87,0 CM	50,0 X 53,5 X 90,5 CM	100,0 X 53,5 X 94,0 CM

ERGEBNISSE	EINEM BKL 200 ICE EF			ZWEI BKL 200 ICE EF (SERIENMÄSSIG INSTALLIERT)
	BATCH NR.	PRO BATCH 22 LBS	PRO BATCH 44 LBS	PRO BATCH 60 L
1	1.2°C	1.9°C	1.9°C	1.7°C
2	1.2°C	1.9°C	1.9°C	1.4°C
3	1.1°C	2.0°C	1.9°C	1.5°C
4	1.2°C	1.9°C	2.0°C	1.4°C
5	1.3°C	1.9°C	2.0°C	1.4°C
6	1.3°C	2.0°C	2.0°C	1.5°C
7	1.4°C	1.9°C	1.9°C	1.6°C
8	1.4°C	1.9°C	2.0°C	1.7°C
9	1.5°C	1.8°C	2.0°C	2.0°C
10	1.6°C	1.9°C	2.0°C	2.1°C

BIC INDUSTRIELLE WASSERKÜHLER

Die industriellen BIC-Wasserkühler wurden für große industrielle Bäckereien sowie Bäckereien in Ländern mit sehr hohen Umgebungstemperaturen (über 35°C) entwickelt. Sie liefern eine Kapazität zwischen 300 und **12.000 Litern pro Stunde** und einen Durchsatz bis zu **200 Litern pro Minute!** Die BIC-Wasserkühler sind sehr geeignet für den Dauereinsatz und werden maßgefertigt, konform den spezifischen Wünschen des Kunden. Das gekühlte Wasser behält eine stabile Temperatur unter 2°C, ohne große Schwankungen, was die Qualität des Teiges fördert und den Prozess optimiert.

Das Gehäuse der industriellen BIC-Wasserkühler besteht aus Edelstahl. Der Wassertank, die Pumpe, der Kondensator und die Steuerung sind integriert. Durch die eingebaute Pumpe bleibt der Wasserdruck auf der ausgehenden Kühlwasserleitung konstant.

Der isolierte Wassertank ist aus Edelstahl hergestellt und komplett abgeschlossen, um ein eventuelles Algenwachstum durch Lichteinfall zu verhindern. Diese Einheiten werden steckerfertig geliefert; Sie brauchen den Tank nur noch mit Wasser zu füllen, die Leitungen an die Einheit anzuschließen und alles ist betriebsfähig.



OPTIONEN

- + An die im Land geltenden Normen und Vorschriften anzupassen
- + Anpassung an alle Spannungen und Frequenzen
- + Gerät mit Rädern anstellen von Gummifüßen
- + Anpassung an extreme Umgebungsbedingungen
- + Kondensator für externe Aufstellung
- + Wasserleitungen aus Edelstahl



Baktec B.V.
Kenauweg 25
2331 BA Leiden
The Netherlands



T. +31 (0)70 5118005



E. info@baktec.nl
www.baktec.com

