



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



**DOSEUR-
MÉLANGEUR D'EAU
REFROIDISSEUR D'EAU**

À PROPOS DE NOUS

Avec plus de quarante ans d'expérience, Baktec peut à juste titre être considéré comme un spécialiste dans son domaine. L'entreprise se concentre sur le développement et la production de doseurs-mélangeurs d'eau et de refroidisseurs d'eau pour tous les types de boulangerie, et les fournit dans le monde entier. Depuis des décennies, nous sommes connus comme fabricant d'appareils de **qualité supérieure**, extrêmement fiables et précis. Nous croyons en un monde où l'on ne se préoccupe pas des questions secondaires et où l'on se concentre uniquement sur son travail. Il est facile pour tout le monde de travailler avec nos appareils, qu'il s'agisse de personnes non qualifiées ou de boulangers professionnels. Cela se traduit dans notre gamme d'appareils et dans le service que nous proposons à nos clients.

Baktec.Assist©

Grâce à notre portail numérique Baktec.Assist©, les temps d'arrêt sont évités et 75 % des demandes d'assistance sont satisfaites. Toutes les informations sont facilement accessibles au moyen d'un code QR sur l'appareil. Les utilisateurs de nos équipements peuvent ainsi se concentrer sur ce qui est important pour eux : la fabrication des produits les plus savoureux. Notre objectif est de décharger nos clients et d'éviter les temps d'arrêt, mais lorsqu'ils surviennent, nous voulons les aider le plus rapidement possible. Sur le portail, vous trouverez du contenu vidéo allant de l'installation de nos équipements de doseurs- mélangeurs d'eau, et de nos refroidisseurs d'eau, à des vidéos expliquant comment faire fonctionner les appareils. Baktec.Assist© comprend l'historique de la maintenance des appareils des clients et des photos des pièces disponibles pour leurs appareils, afin qu'ils puissent les commander eux-mêmes. Baktec.Assist© nous permet d'assister nos clients **24 heures sur 24 et 7 jours sur 7**.

Preventive Maintenance Program

Baktec a une bonne connaissance de la durée de vie des composants, ce qui lui permet de prévoir quand ils doivent être entretenus ou remplacés. Notre programme de maintenance préventive réduit encore le risque de temps d'arrêt. Grâce à Baktec.Assist©, nous pouvons informer les clients à l'avance de la pièce qui doit être entretenue ou remplacée. La fabrication et la tuyauterie de nos appareils ont été modifiées, de sorte que tout le monde peut désormais changer des pièces à l'aide de nos vidéos d'entretien.

Ce dépliant n'est pas juridiquement contraignant. Sous réserve de modifications.

**QUALITY
WITHOUT
COMPROMISE**

LES VALEURS FONDAMENTALES DE BAKTEC

-  LA MEILLEURE QUALITÉ
-  FACILITÉ D'UTILISATION
-  SERVICE
-  VOTRE INTERLOCUTEUR
PRIVILÉGIÉ
-  INNOVATION





B1 CERES III RANGE

Pour la qualité de votre pâte, il est essentiel de travailler avec un système de dosage et de mélange de l'eau précis et fiable. La gamme B1 CERES III est d'une grande précision, facile à utiliser et à entretenir. Ces appareils électroniques et thermostatiques sont dotés d'un thermostat industriel spécial afin de fournir des températures très précises, même inférieures à 3 °C. La température reste constante, même lors de la répétition des lots. Le dosage de l'eau est très précis, avec un écart de 1 %. La température de l'eau, pendant le dosage, est indiquée en décimales.

Tous les appareils électroniques sont dotés d'un nouveau matériel et d'un nouveau logiciel, équipés des dernières techniques et pièces innovantes. La mise en veille automatique permet d'économiser jusqu'à 80 % d'énergie.

Le module de service, fonctionnant à partir du panneau de commande, permet d'éliminer les tolérances de température et de quantité. Ainsi, la gamme B1 CERES III peut être adaptée aux conditions spécifiques de votre boulangerie. En appuyant sur un bouton, vous pouvez ajouter de l'eau à votre pâte, après le dosage initial. Le B1 CERES III est une unité compacte, fabriquée en acier inoxydable, dont l'avantage est une durée de vie plus longue et une hygiène améliorée dans l'utilisation au quotidien. La gamme B1 CERES III est facile à utiliser, spécialement conçue avec de grands chiffres pour indiquer la température (en rouge) et la quantité d'eau (en bleu).

Avantages

- Thermostat industriel pour une température stable de l'eau pendant le dosage
- Température de dosage constante lors de la répétition du lot
- Fluctuation minimale de la température de dosage pendant le dosage
- Température de dosage de l'eau stable, même en dessous de 3 °C
- Tuyauterie renouvelée pour des réparations faciles et une durée de vie prolongée
- Facile à nettoyer : l'appareil est étanche grâce à l'indice de protection IP65.
- Peut être réglé sur 0,1 litre avec une plage de dosage de 0,1 à 999,9 litres.
- Économie d'énergie de 80 % grâce à la fonction de mise en veille
- Rétrocompatible avec les anciennes gammes



B1 CERES III

B1 CERES III S

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	B1 CERES III	B1 CERES III HD	B1 CERES III "S"	B1 CERES III HD 80 "S"
DOSAGE ET MÉLANGE	OUI	OUI	DOSAGE UNIQUEMENT	DOSAGE UNIQUEMENT
CAPACITÉ	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	2-80°C	2-60°C	1-90°C	1-90°C
PRÉCISION DU DOSAGE	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
CAPACITÉ (SUIVANT LA PRESSION)	20 L/MIN	35 L/MIN	25 L/MIN	80 L/MIN
ENTRÉES D'EAU	2 X R1/2"	2 X R3/4"	1 X R1/2"	1 X R1"
VALEUR IP	IP65	IP21	IP65	IP65

UNIVERS II RANGE

La gamme UNIVERS II a été spécialement conçue pour les boulangers qui recherchent des appareils extrêmement précis pour une qualité constante de leurs produits. Ces appareils permettent aux utilisateurs d'avoir un contrôle optimal sur le processus de production, ce qui contribue à une qualité constante de la pâte.

Nos modèles numériques UNIVERS II sont équipés de notre système renouvelé **Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)**, une innovation par laquelle chaque alimentation en eau : chaude, froide et réfrigérée, est contrôlée individuellement et en continu. Ce système très fiable est extrêmement rapide et atteint la température requise en quelques secondes, avec une grande précision et une tolérance maximale de **0,4 °C**. Tous les appareils de la gamme UNIVERS II sont équipés d'une pré-exécution automatique qui garantit que seule l'eau à la température requise est ajoutée à la pâte. La gamme UNIVERS II est facile à utiliser ; elle est spécialement conçue avec de grands chiffres pour indiquer la température (en rouge) et la quantité d'eau (en bleu). La température de l'eau est indiquée en décimales, pendant le dosage.

La gamme UNIVERS II dispose d'une option de bouton spécial pour le dosage de l'eau réfrigérée ; seule l'eau la plus froide disponible est dosée, ce qui est particulièrement utile en été. Le module de service commandé à partir du panneau de commande permet d'éliminer les tolérances de température, de quantité et de réglage de la vanne. La gamme UNIVERS II peut ainsi être adaptée aux conditions spécifiques de votre boulangerie. La mise en veille automatique permet d'économiser jusqu'à 80 % d'énergie.

Avantages

- Système I.M.F. 2.0 unique qui économise l'eau et prolonge la durée de vie des composants
- La température souhaitée est atteinte en quelques secondes
- Équipé d'un système de pré-exécution automatique
- Fonction supplémentaire pour le dosage de l'eau réfrigérée uniquement
- Économie d'énergie de 80 % grâce à la fonction de mise en veille
- Tuyauterie renouvelée pour des réparations faciles et une durée de vie prolongée
- Facile à connecter à un ordinateur de traitement (B4 et B5 UNIVERS II seulement)
- Facile à nettoyer : l'appareil est étanche grâce à l'indice de protection IP65

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	B2 UNIVERS II	B3 UNIVERS II	B4 UNIVERS II	B5 UNIVERS II
CAPACITÉ	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-80°C
PRÉCISION DU DOSAGE	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
PRÉCISION DE LA TEMPÉRATURE	<0,4 °C	<0,4 °C	<0,4 °C	<0,4 °C
CAPACITÉ (SUIVANT LA PRESSION)	21 L/MIN	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
INTERFACE OPTIONNELLE	✘	✘	✔	✔
ENTRÉES D'EAU	2 X R1/2"	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"
VALEUR IP	IP65	IP65	IP65	IP65



DIGITAL TOUCH RANGE

La gamme DIGITAL TOUCH a été développée pour les boulangeries à grande échelle qui recherchent de plus en plus un contrôle optimal de leur processus de production. Ces appareils contribuent à une hydratation optimale de la pâte et à une qualité constante du produit. La gamme DIGITAL TOUCH est conviviale et peut être facilement connectée à des systèmes automatisés. Ils sont dotés de plusieurs **nouvelles fonctions d'intelligence artificielle** qui rendent le travail plus efficace et plus précis.

La gamme DIGITAL TOUCH est dotée d'un écran tactile convivial, spécialement conçu pour un environnement industriel et pour les conditions d'adaptation. Des informations peuvent être affichées telles que : l'historique du lot (temps, litre et température) et l'avancement du lot. Ces informations sont facilement mémorisables. Il est également possible de préprogrammer l'heure de début du dosage. À l'aide de l'écran tactile, il est possible d'ajouter des recettes programmées qui rendent le travail avec nos appareils efficace et facile.

La gamme DIGITAL TOUCH est dotée d'une technologie basée sur les données pour la maintenance prédictif. En utilisant les données des capteurs de nos composants, le système peut mesurer si l'appareil fonctionne selon les normes souhaitées. Si ce n'est pas le cas, l'appareil peut prédire quand la maintenance doit être effectuée et quand les pièces doivent être remplacées. Cela permet d'éviter les temps d'arrêt, ce qui est particulièrement important dans un environnement de production. L'accès en ligne peut être établi via une connexion Wi-Fi.

La gamme DIGITAL TOUCH est équipée de notre système renouvelé **Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)**, une innovation par laquelle chaque alimentation en eau : chaude, froide et réfrigérée, est contrôlée individuellement et en continu. Ce système très fiable est extrêmement rapide et atteint la température requise en quelques secondes, avec une grande précision et une tolérance maximale de **0,4 °C**. Tous les appareils sont équipés d'un pré-dosage automatique qui garantit que seule la température d'eau requise est ajoutée à la pâte. Ces appareils ont une vitesse de dosage allant jusqu'à 160 litres par minute, ce qui les rend uniques sur le marché. Ils sont également disponibles dans un modèle entièrement hygiénique à la demande du client.

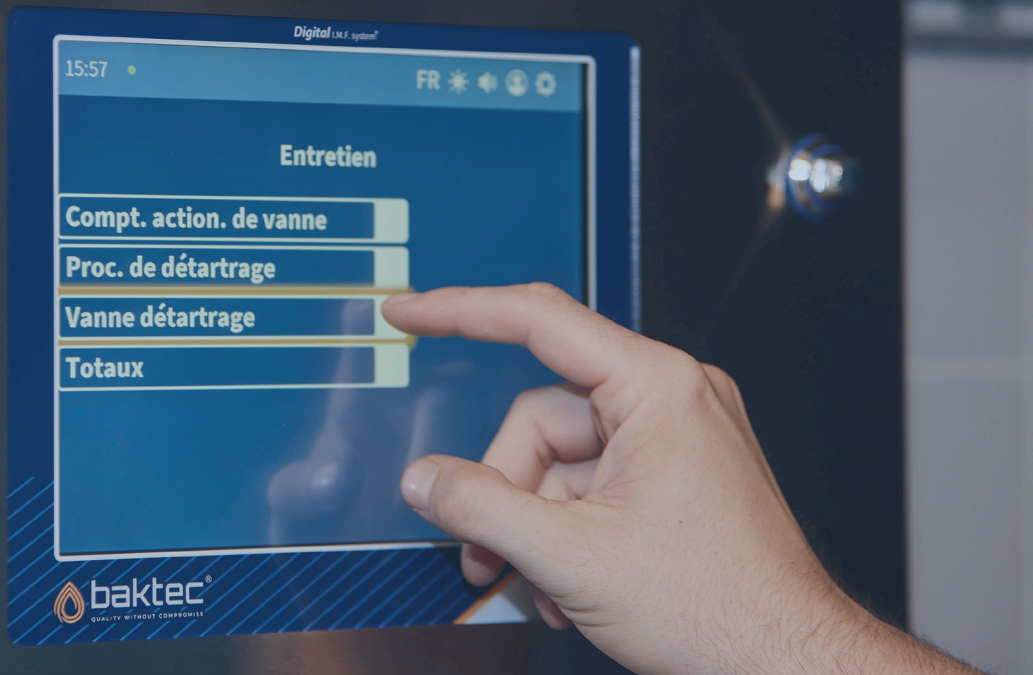
Avantages

- Facile à utiliser grâce à l'écran tactile
- Fabriqué avec une technologie basée sur les données pour une maintenance prédictive
- Minimisation de la pré-exécution automatique pour éviter de gaspiller l'eau et d'augmenter la durée du processus
- Fonction de détartrage automatique pour prolonger la durée de vie de l'appareil
- Programmation des recettes en fonction de la température de la farine
- Fonction supplémentaire pour le dosage de l'eau réfrigérée uniquement
- Économie d'énergie de 80 % grâce à la fonction de mise en veille
- Tuyauterie renouvelée pour des réparations faciles et une durée de vie prolongée
- Large gamme d'options de débit d'eau : de 25 L/MIN à 160 L/MIN
- Connexion Wi-Fi





DIGITAL TOUCH B4



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	B3 DIGITAL TOUCH	B4 DIGITAL TOUCH	B5 DIGITAL TOUCH	B6 DIGITAL TOUCH
CAPACITÉ	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES	0.1-999.9 LITRES
RÉGLAGE	0.1 LITRES OU 1 LITRES	0.1 LITRES OU 1 LITRES	0.1 LITRES OU 1 LITRES	0.1 LITRES OU 1 LITRES
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-70°C
PRÉCISION DU DOSAGE	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
PRÉCISION DE LA TEMPÉRATURE	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C
CAPACITÉ (SUIVANT LA PRESSION)	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN	160 L/MIN
STANDARD INTERFACE	RS 232 ET RS 485	RS 232 ET RS 485	RS 232 ET RS 485	RS 232 ET RS 485
PRESSIION DE L'EAU	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
PRESSIION D'ESSAI MAXIMUM	16 BAR	16 BAR	16 BAR	10 BAR
ENTRÉES D'EAU	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"	3 X R5/4"
ALIMENTATION	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ	100-240 VAC 90 W 50-60 HZ
DIMENSIONS (H X W X D)	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
VALEUR IP	IP65	IP65	IP65	IP65

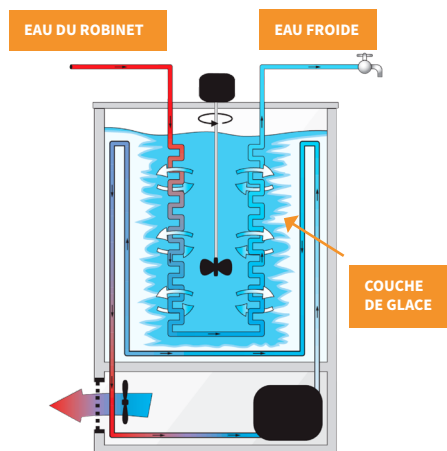
BLK ICE EF REFROIDISSEURS

Pour la préparation d'un pâte optimale, une température d'eau de dosage précise est nécessaire. Surtout en été, avec des températures ambiantes élevées, cela peut être difficile. Avec les refroidisseurs d'eau BKL ICE EF (EcoFriendly), des températures d'eau très basses sont disponibles en continu.

Toute la gamme de refroidisseurs d'eau BKL ICE fonctionne selon le même principe: l'eau potable fraîche coule sous pression naturelle via une spirale dans un bain d'eau de **0,5°C** et est refroidie à l'aide de glace qui se forme le long des parois du bain. Le système étant fermé, l'eau réfrigérée ne rentre à aucun moment en contact avec l'air, et ne peut donc pas se salir. Aussi reste-elle à une température stable. L'utilisation de **moteurs agitateurs** puissants avec de grandes ailettes permet d'atteindre la capacité maximale de refroidissement.

Les refroidisseurs d'eau glacée sont équipés d'un **Ice Mass Sensor (IMS)**, sonde numérique qui permet d'optimiser le contrôle de la constitution et de la présence continue de la glace dans le refroidisseur. Les refroidisseurs sont faciles d'installation et prêts à être utilisés sans pompe.

Le refroidisseur d'eau glacée est fourni avec le réfrigérant écologique **R290**, qui est conforme au règlement européen sur les gaz fluorés.



La gamme BKL ICE EF se compose de trois refroidisseurs d'eau différents, qui se distinguent par leur capacité et leur utilisation:

BKL 200 ICE EF

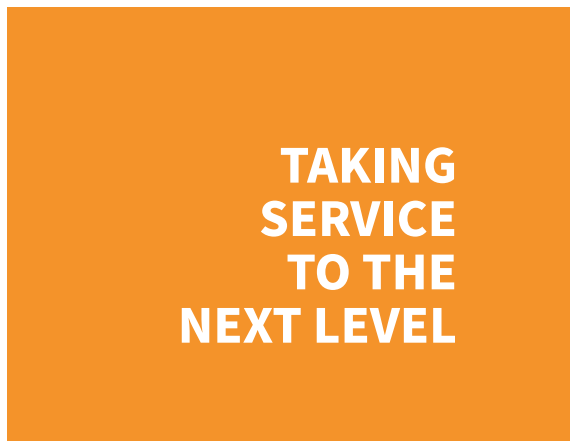
Le BKL 200 ICE EF est un puissant refroidisseur d'eau glacée équipé d'un seul compresseur. Grâce à l'harmonisation optimale entre les pièces mécaniques, la température de l'eau à la sortie reste constante, sans fluctuations majeures.

BKL 200 ICE EF Heavy Duty

Le modèle Heavy Duty est un refroidisseur d'eau glacée très puissant équipé de deux compresseurs, ce qui permet d'atteindre des températures d'eau très basses et une capacité de refroidissement optimale. Ce modèle est idéal pour fonctionner à des températures ambiantes élevées, jusqu'à 35°C.

BKL ICE DUO EF

Le BKL ICE DUO EF est équipé de deux bains d'eau séparés et de deux unités de refroidissement au lieu d'une ; deux refroidisseurs d'eau en un. L'eau est refroidie en deux étapes, ce qui permet d'atteindre des températures très basses, inférieures à **2°C**, même avec des températures d'entrée élevées. Les BKL ICE DUO EF peuvent être connectés en série, pour des températures très basses, ou en parallèle, pour une plus grande capacité de débit. En outre, les deux unités de refroidissement du BKL ICE DUO EF peuvent être mises en marche séparément. Il est ainsi possible d'arrêter une unité de refroidissement en hiver, lorsque l'on utilise moins d'eau réfrigérée.



SPÉCIFICATIONS	BKL 200 ICE EF	BKL 200 ICE HD EF	BKL ICE DUO EF
CAPACITÉ	40-150 L PAR HEURE	40-250 L PAR HEURE	40-400 L PAR HEURE
CAPACITÉ CONTINUE	80 L PAR HEURE	110 L PAR HEURE	160 L PAR HEURE
VITESSE DE PASSAGE (SUIVANT LA PRESSION DE L'EAU)	12-20 L/MIN	12-20 L/MIN	12-30 L/MIN
CAPACITÉ REFRIGÉRIE	1125 W	1700 W	2250 W (2X1125 W)
COMPRESSEUR	1/2 CH	2 X 3/8 CH	1 CH (2 X 1/2CH)
BANC DE GLACE	40 KG	40 KG	80 KG (2 X 40 KG)
RÉFRIGÉRANT	R290	R290	R290
CONTENANCE NETTE DU BAIN D'EAU	72 LITRES	72 LITRES	144 LITRES (2 X 72L)
DIMENSIONS (L X L 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

RÉSULTATS	UN BKL 200 ICE EF			DEUX BKL 200 ICE EF (INSTALLÉS EN SÉRIE)	
	LOT NO.	PAR LOT 10 L	PAR LOT 20 L	PAR LOT 30 L	PAR LOT 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

REFROIDISSEURS D'EAU INDUSTRIELS BIC

Les refroidisseurs d'eau industriels BIC ont été développés pour les boulangeries industrielles et les boulangeries dans des pays avec des températures ambiantes très élevées (supérieures à 35°C). Ils peuvent atteindre une capacité de 300 jusqu'à **12.000 litres** par heure et un débit de **200 litres par minute**. Les refroidisseurs d'eau BIC sont très appropriés pour une utilisation continue, construits sur mesure en fonction des souhaits spécifiques du client. L'eau réfrigérée reste à une température stable même en dessous de **2°C**. L'absence d'importantes fluctuations de la température permet d'améliorer considérablement et en continu la qualité de la pâte et d'optimiser la procédure.



OPTIONS

- + Ajustement aux règlements et normes propres pays
- + Adaptation à toutes les tensions et fréquences
- + Machine équipée de roulettes au lieu des pieds en caoutchouc
- + Adaptation aux conditions environnementales extrêmes
- + Condenseur pour une installation externe
- + Canalisations d'eau en acier inoxydable



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



T. +31 (0)70 5118005



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

