



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



**IJSWATERKOELERS
WATER MENG- EN
MEETAPPARATEN**



QUALITY
WITHOUT
COMPROMISE



KERNWAARDEN VAN BAKTEC

-  A-KWALITEIT
-  GEBRUIKSVRIENDELIJK
-  SERVICE
-  GESPREKSPARTNER
-  INNOVATIE

OVER BAKTEC

Met meer dan veertig jaar ervaring is Baktec met recht een specialist binnen zijn vakgebied te noemen. Het bedrijf richt zich op het ontwikkelen en produceren van water meng- en meetapparatuur en waterkoelers voor elk type bakkerij en levert deze wereldwijd. Al tientallen jaren staan we bekend als fabrikant van **hoogwaardige apparatuur**, die zeer betrouwbaar en nauwkeurig is. Wij geloven in een wereld zonder zorgen over randzaken, waarin men zich alleen hoeft te richten op vakmanschap. Het is voor iedereen eenvoudig om met onze apparaten te werken; van ongeschoold personeel tot professionele bakkers. Dit vertaalt zich in ons assortiment apparaten en de service die wij onze klanten bieden.

Baktec.Assist©

Via ons digitale klantenportaal Baktec.Assist© wordt stilstand voorkomen en worden 75% van de supportvragen beantwoord. Alle informatie is eenvoudig toegankelijk via een QR-code op het apparaat. Hierdoor kunnen de gebruikers van onze apparatuur zich richten op wat voor hen belangrijk is: het bakken van de heerlijkste producten.

Ons doel is om onze klanten te ontzorgen en stilstand te voorkomen, maar als het toch gebeurt, willen we onze klanten zo snel mogelijk helpen. Op het portaal vindt u videocontent, variërend van de installatie van onze water-, meng- en meetapparatuur en waterkoelers tot video's waarin wordt uitgelegd hoe de apparaten moeten worden bediend. Baktec.Assist© bevat de onderhoudshistorie van de apparaten van klanten en foto's van onderdelen die beschikbaar zijn voor hun apparaten, zodat ze de onderdelen zelf kunnen bestellen. Met Baktec.Assist© kunnen we onze klanten **24/7 ondersteunen**.

Preventief Onderhoudsprogramma

Baktec heeft goed inzicht in de levensduur van onderdelen, waardoor we kunnen voorspellen wanneer ze aan onderhoud of vervanging toe zijn. Met ons Preventief Onderhoudsprogramma verkleinen we nog meer de kans op stilstand. Via Baktec.Assist© kunnen we klanten vooraf informeren wanneer een onderdeel aan onderhoud of vervanging toe is. De constructie en het leidingwerk van onze apparaten is aangepast, zodat iedereen nu onderdelen kan vervangen met behulp van onze servicevideo's.

Aan deze folder kunnen geen rechten worden ontleend, modelwijzigingen voorbehouden.

B1 CERES III RANGE

Voor de kwaliteit van uw deeg is het essentieel om te werken met een water meng- en meet-systeem dat nauwkeurig en betrouwbaar is. De B1 CERES III serie heeft een hoge nauwkeurigheid en is eenvoudig te bedienen en te onderhouden. Deze elektronische, thermostatische apparaten zijn voorzien van een speciale industriële thermostaat om zeer nauwkeurige temperaturen te leveren, zelfs onder de 3°C. De temperatuur blijft constant, zelfs bij het herhalen van de batches. De waterdosering is zeer nauwkeurig en heeft een afwijking van 1%. De watertemperatuur wordt tijdens het doseren aangegeven in decimalen.

Alle elektronische apparaten hebben nieuwe hard- en software, uitgerust met de nieuwste innovatieve technieken en onderdelen. De automatische stand-by bespaart tot 80% energie.

Met de servicemodule die vanaf het bedieningspaneel wordt bediend, kun je toleranties op temperatuur en hoeveelheid elimineren. Zo kunnen de B1 CERES III modellen worden aangepast aan de specifieke omstandigheden in uw bakkerij. Door op een knop te drukken kunt u, na de initiële dosering, water toevoegen aan uw deeg. De B1 CERES III is een compact apparaat, uitgevoerd in roestvrij staal, met als voordeel een langere levensduur en meer hygiëne bij dagelijks gebruik. De B1 CERES III serie is eenvoudig te bedienen; speciaal ontworpen met grote cijfers voor het weergeven van de temperatuur (in rood) en de waterhoeveelheid (in blauw).

Voordelen

- Industriële thermostaat voor een stabiele watertemperatuur tijdens het doseren
- Constante doseertemperatuur bij het herhalen van de batch
- Minimale fluctuatie van de doseertemperatuur tijdens het doseren
- Stabiele waterdoseringstemperatuur, zelfs onder 3°C
- Vernieuwd leidingwerk voor probleemloze reparaties en langere levensduur
- Eenvoudig te reinigen: het apparaat is waterbestendig dankzij de IP65-classificatie
- Instelbaar op 0,1 liter met een doseerbereik van 0,1 - 999,9 liter
- Energiebesparing van 80% dankzij de stand-by functie
- Backward compatible met vorige modellen



B1 CERES III

B1 CERES III S

TECHNISCHE SPECIFICATIES	B1 CERES III	B1 CERES III HD	B1 CERES III "S"	B1 CERES III HD 80 "S"
DOSEREN EN MENGEN	JA	JA	ALLEEN DOSEREN	ALLEEN DOSEREN
CAPACITEIT	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER
TEMPERATUUR INSTELLING	2-80°C	2-60°C	1-90°C	1-90°C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
DOORSTROOMSNELHEID (AFHANKELIJK VAN DE WATERDRUK)	20 L/MIN	35 L/MIN	25 L/MIN	80 L/MIN
WATER INGANGEN	2 X R1/2"	2 X R3/4"	1 X R1/2"	1 X R1"
IP WAARDE	IP65	IP21	IP65	IP65

UNIVERS II RANGE

De UNIVERS II range is speciaal ontwikkeld voor bakkers die op zoek zijn naar uiterst nauwkeurige toestellen voor een consistente kwaliteit van hun producten. Met deze toestellen hebben gebruikers een optimale controle over het productieproces, wat bijdraagt tot een consistente deegkwaliteit.

Onze digitale UNIVERS II apparaten zijn uitgerust met ons vernieuwde **Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)** systeem, een innovatie waarbij elke watertoevoer: warm, koud en gekoeld water, individueel en continu wordt geregeld. Dit uiterst betrouwbare systeem is extreem snel en bereikt de vereiste temperatuur binnen enkele seconden, met een hoge nauwkeurigheid en een maximale tolerantie van **0,4°C**. Alle UNIVERS II apparaten zijn uitgerust met een automatische voorloop om te garanderen dat alleen de vereiste watertemperatuur aan het deeg wordt toegevoegd. De UNIVERS II range is eenvoudig te bedienen; speciaal ontworpen met grote cijfers voor het weergeven van de temperatuur (in rood) en de waterhoeveelheid (in blauw). De watertemperatuur wordt tijdens het doseren decimaal weergegeven.

De UNIVERS II range heeft een speciale knop-optie voor het doseren van gekoeld water; alleen het koudste beschikbare water wordt gedoseerd, wat vooral handig is in de zomer. Met de servicemodule die vanaf het bedieningspaneel wordt bediend, kunt u toleranties op temperatuur, hoeveelheid en klepinstelling elimineren. Zo kan het UNIVERS II model worden aangepast aan de specifieke omgevingsomstandigheden in de bakkerij. De automatische stand-by functie bespaart tot 80% energie.

Voordelen

- Uniek I.M.F. 2.0-systeem dat water bespaart en de levensduur van onderdelen verlengt
- Gewenste temperatuur wordt binnen enkele seconden bereikt
- Voorzien van automatische voorloop
- Extra functie om alleen gekoeld water te doseren
- Energiebesparing van 80% door de stand-by functie
- Vernieuwd leidingwerk voor probleemloze reparaties en langere levensduur
- Eenvoudig aan te sluiten op een procescomputer (met de B4- en B5 UNIVERS II)
- Eenvoudig te reinigen: het apparaat is waterbestendig dankzij de IP65-classificatie

TECHNISCHE SPECIFICATIES	B2 UNIVERS II	B3 UNIVERS II	B4 UNIVERS II	B5 UNIVERS II
CAPACITEIT	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER
TEMPERATUUR INSTELLINGEN	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-80°C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C
DOORSTROOMSNELHEID (AFHANKELIJK VAN DE WATERDRUK)	21 L/MIN	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
OPTIONELE INTERFACE	✘	✘	✔	✔
WATER INGANGEN	2 X R1/2"	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"
IP WAARDE	IP65	IP65	IP65	IP65



B3 UNIVERS II



B5 UNIVERS II

DIGITAL TOUCH RANGE

De DIGITAL TOUCH range is ontwikkeld voor grootschalige bakkerijen die steeds meer op zoek zijn naar optimale controle over hun productieproces. Deze toestellen dragen bij tot een optimale hydratatie van het deeg en een consistente productkwaliteit. De DIGITAL TOUCH modellen zijn gebruiksvriendelijk en kunnen eenvoudig worden aangesloten op geautomatiseerde systemen. Ze hebben verschillende **nieuwe AI-functies** die het werk efficiënter en nauwkeuriger maken.

De DIGITAL TOUCH range heeft een gebruiksvriendelijk **touchscreen**, speciaal ontworpen voor een industriële omgeving en de omstandigheden die daarbij horen. Er kan informatie worden weergegeven zoals: batchhistorie (tijd, liter en temperatuur) en batchvoortgang. Deze informatie kan eenvoudig worden opgeslagen. Je kunt ook de starttijd van het doseren voorprogrammeren. Via het touchscreen is het mogelijk om verschillende recepten toe te voegen die het werken met onze apparaten efficiënt en eenvoudig maken.

De DIGITAL TOUCH range beschikt over data gestuurde technologie voor **voorspellend onderhoud**. Door de sensorgegevens van onze componenten te gebruiken, kan het systeem meten of het apparaat binnen de gewenste normen functioneert. Als dat niet het geval is, kan het apparaat voorspellen wanneer onderhoud moet worden uitgevoerd en onderdelen eventueel moeten worden vervangen. Dit voorkomt stilstand, wat vooral belangrijk is in een productieomgeving. Online toegang is mogelijk via een WiFi-verbinding.

De DIGITAL TOUCH range is uitgerust met ons vernieuwde **Injection-Mixing-Flow 2.0 (I.M.F. 2.0)** systeem, een innovatie waarbij elke watertoevoer: warm, koud en gekoeld water, individueel en continu wordt geregeld. Dit uiterst betrouwbare systeem is extreem snel en bereikt de vereiste temperatuur binnen enkele seconden, met een hoge nauwkeurigheid en een maximale tolerantie van **0,4°C**. Alle apparaten zijn uitgerust met een automatische voorloop om te garanderen dat alleen de vereiste watertemperatuur aan het deeg wordt toegevoegd. Deze apparaten hebben een doseersnelheid tot **160 liter per minuut**, waardoor ze uniek zijn op de markt. Op verzoek van de klant zijn ze ook verkrijgbaar in een volledig hygiënisch ontwerp.

Voordelen

- Gebruiksvriendelijk touchscreen
- Uitgerust met data gestuurde technologie voor preventief onderhoud
- Minimale automatische voorloop om waterverspilling te voorkomen en de proces tijd te verlengen
- Inclusief automatische ontkalkingsfunctie ter verlenging van de levensduur
- Programmeren van recepten mogelijk op basis van meeltemperatuur
- Extra functie om alleen gekoeld water te doseren
- Energiebesparing van 80% dankzij de stand-by functie
- Vernieuwd leidingwerk voor probleemloze reparaties en langere levensduur
- Veel mogelijke doorstromsnelheden: van 25 L/MIN tot 160 L/MIN
- WiFi-verbinding





DIGITAL TOUCH B4



TECHNISCHE SPECIFICATIES	B3 DIGITAL TOUCH	B4 DIGITAL TOUCH	B5 DIGITAL TOUCH	B6 DIGITAL TOUCH
CAPACITEIT	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER
INSTELBAAR OP	0.1 LITER OF 1 LITER	0.1 LITER OF 1 LITER	0.1 LITER OF 1 LITER	0.1 LITER OF 1 LITER
TEMPERATUUR INSTELLING	2-80°C	2-80°C	2-80°C	2-70°C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C	< 0,4 °C
DOORSTROOMSNELHEID (AFHANKELIJK VAN DE WATERDRUK)	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN	160 L/MIN
STANDAARD INTERFACE	RS 232 EN RS 485	RS 232 EN RS 485	RS 232 EN RS 485	RS 232 EN RS 485
WATERDRUK	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
MAXIMALE TEST DRUK	16 BAR	16 BAR	16 BAR	10 BAR
WATER INGANGEN	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"	3 X R5/4"
ELECTRICITEIT	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
AFMETINGEN (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 WAARDE	IP65	IP65	IP65	IP65

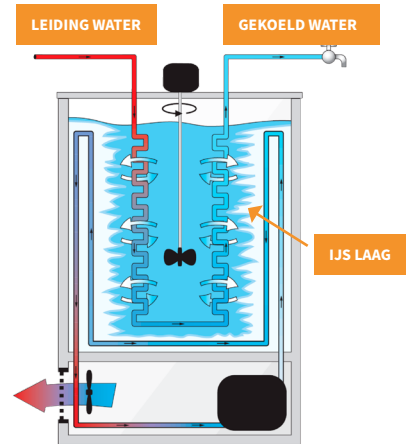
BKL ICE EF RANGE

Voor een optimale productkwaliteit is de juiste watertemperatuur een vereiste. Zeker in de zomer, met warme omgevingstemperaturen, kan dit lastig zijn. Met de Baktec ijswaterkoelers, BKL ICE EF (EcoFriendly), heeft u continu zeer lage watertemperaturen beschikbaar.

De BKL ICE EF ijswaterkoelers werken allen volgens hetzelfde principe: water loopt onder druk door een spiraal in een waterbad van **0,5°C** en wordt gekoeld door middel van ijs, wat zich opbouwt langs de wanden van het bad. Het gekoelde water kan niet vervuilen, omdat met dit gesloten systeem het niet in contact komt met de openlucht. Door gebruik van een krachtige **roerwerkmotor** wordt de maximale capaciteit bereikt. Door een optimale afstemming tussen de mechanische onderdelen van de koeler, is deze efficiënt en energiezuinig. Het gekoelde water blijft bij langdurige belasting op een stabiele temperatuur, zonder grote fluctuaties.

De ijswaterkoelers zijn uitgerust met een digitale **Ice Mass Sensor (IMS)**, waarmee de controle over de ijsopbouw in de koeler en de continuïteit wordt geoptimaliseerd. Door deze sensor kan de waterspiraal niet invriezen.

De BKL ICE EF ijswaterkoelers zijn voorzien van het milieuvriendelijke koudemiddel **R290**. Hiermee voldoet deze range aan de Europese regels met betrekking tot de F-gassenverordening.



De range BKL ICE EF ijswaterkoelers bevat drie modellen, die verschillen in capaciteit en gebruik:

BKL 200 ICE EF

De BKL 200 ICE EF is een krachtige ijswaterkoeler die beschikt over één compressor. De onderdelen van deze koeler zijn optimaal op elkaar afgestemd, waardoor het gekoelde water een continue temperatuur behoudt, zonder grote fluctuaties.

BKL 200 ICE EF Heavy Duty

Het Heavy Duty model is een zeer krachtige ijswaterkoeler die beschikt over twee compressoren in plaats van één, waarmee zeer lage temperaturen en optimale koelcapaciteit kunnen worden bereikt. Dit maakt hem uitermate geschikt voor hoge omgevingstemperaturen van wel 35°C.

BKL ICE DUO EF

Het model BKL ICE DUO EF is voorzien van twee ijswaterbaden en twee koelunits in plaats van één; dus twee ijswaterkoelers in één. Het water wordt in twee stappen gekoeld waarmee het mogelijk is om zelfs met hoge inlaattemperaturen lage uitgaande temperaturen, onder de **2°C**, te bereiken. De DUO EF kan in serie worden aangesloten, voor lage temperaturen en parallel, voor een hoge doorstromingsnelheid. Daarnaast zijn beide koelunits van de DUO EF afzonderlijk van elkaar in te schakelen. Dit maakt het mogelijk om in de winter, als minder gekoeld water gebruikt wordt, een koelunit uit te zetten. Dit maakt de ijswaterkoeler nog energiezuiniger.



**TAKING
SERVICE
TO THE
NEXT LEVEL**



SPECIFICATIES	BKL 200 ICE EF	BKL 200 ICE HD EF	BKL ICE DUO EF
CAPACITEIT	40-150 L/UUR	40-250 L/UUR	40-400 L/UUR
CONTINU CAPACITEIT	80 L/UUR	110 L/UUR	160 L/UUR
DOORSTROOM SNELHEID	12-20 L/MIN	12-20 L/MIN	12-30 L/MIN
KOELCAPACITEIT	1125 W	1700 W	2250 W (2X1125 W)
COMPRESSOR	1/2 PK	2 X 3/8 PK	1 PK (2 X 1/2PK)
IJSMASSA	40 KG	40 KG	80 KG (2 X 40 KG)
KOELMIDDEL	R290	R290	R290
NETTO INHOUD WATERBAD	72 LITER	72 LITER	144 LITER (2 X 72L)
AFMETINGEN (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

RESULTATEN	ÉÉN BKL 200 ICE EF			TWEE BKL 200 ICE EF
	BATCH NR.	PER BATCH 10 L	PER BATCH 20 L	PER 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 INDUSTRIËLE WATERKOELERS

De BIC industriële waterkoelers zijn ontwikkeld voor de grote industriële bakkerijen en bakkerijen in landen met zeer hoge omgevingstemperaturen van boven de 35°C. Deze hebben een capaciteit vanaf 300 tot wel **12.000 liter per uur** met een doorloopsnelheid tot **200 liter per minuut**. De BIC waterkoelers zijn zeer geschikt voor continu gebruik en worden, naar de specifieke wensen van de klant, op maat gebouwd. Het gekoelde water blijft op een stabiele temperatuur, zelfs onder de **2°C**, wat de kwaliteit van het deeg bevordert en het proces optimaliseert.



OPTIES

- + Aan te passen aan landeigen normen en voorschriften
- + Aan te passen aan alle spanningen en frequenties
- + Aan te passen aan extreme omgevingscondities
- + Condensor voor externe opstelling
- + Aansluiting voor ringleiding



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



T. +31 (0)70 5118005



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

