



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



B1 CERES III

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.

B1 CERES III SERIEN

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 dank Schutzklasse IP65 wasserdicht
- 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 Gerätetypen



SPEZIFIKATIONEN

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
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
TEMPERATUR EINSTELLUNG	2-80°C	2-60°C	1-90°C	1-90°C
DOSIERGENAUIGKEIT	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
TOLERANZ TEMPERATUR	± 1°C	± 1°C	NUR INDIKATION	NUR INDIKATION
KAPAZITÄT (ABHÄNGIG VOM WASSERDRUCK)	20 L/MIN	35 L/MIN	25 L/MIN	80 L/MIN
EMPFOHLENER ZULAUFDRUCK	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
GEPRÜFTER WASSERDRUCK	16 BAR	16 BAR	16 BAR	16 BAR
WASSERANSCHLUS	2 X R1/2"	2 X R3/4"	1 X R1/2"	1 X R1"
ELEKTRIZITÄT	100-240 VAC 30 W 50-60 HZ	100-240 VAC 30 W 50-60 HZ	100-240 VAC 30 W 50-60 HZ	100-240 VAC 30 W 50-60 HZ
MAßE (L X B X H)	29,5 X 27,0 X 11,5 CM	30,5 X 35,0 X 14,4 CM	29,5 X 27,0 X 11,5 CM	32,0 X 30,0 X 12,6 CM
IP-WERT	IP65	IP21	IP65	IP65

Optionen

Die **B1 CERES III** Modellen können mit vielen Optionen erweitert werden, darunter:

- Teigtemperaturfühler
- Externer Start – Stopp über 24 VDC
- Relais zum Starten der Wasserpumpe bei Verwendung von gekühltem Wasser oder Knetter
- 3-Wege-Ventile zum Anschließen und Mischen von gekühltem, Leitungs- und Warmwasser
- Mikrodosierung

Baktec bietet Ihnen Außer Wassermisch und Dosiergeräte, auch eine Palette von Wasserkühler für alle denkbare Einsatzmöglichkeiten.