



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



DIGITAL TOUCH

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.



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 prädiktive 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
- WiFi-Verbindung

SPEZIFIKATIONEN

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
PRESSION DE L'EAU	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
PRESSION 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

Optionen

Die **DIGITAL TOUCH** Modellen können mit vielen Optionen erweitert werden, darunter:

- PROFIBUS, PROFINET und EtherNet/IP
- Vollständig hygienisches Design
- Dosieren mit mehrere Dosierausgängen
- Starten mehrere Knetter
- Teigtemperaturfühler

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