



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



UNIVERS II

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

UNIVERS II SERIEN

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



B3 UNIVERS II



B5 UNIVERS II

SPEZIFIKATIONEN

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
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	2-80°C
DOSIERGENAUIGKEIT	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
TOLERANZTEMPERATUR	< 0.4°C	< 0.4°C	< 0.4°C	< 0.4°C
KAPAZITÄT <small>(ABHÄNGIG VON WASSERDRUCK)</small>	21 L/MIN	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
OPTIONALE SCHNITTSTELLE	✘	✘	✔	✔
EMPFOHLENER ZULAUFDRUCK	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR	1-5 BAR
GEPRÜFTER WASSERDRUCK	16 BAR	16 BAR	16 BAR	16 BAR
WASSERANSCHLUSS	2 X R1/2"	3 X R1/2"	3 X R3/4"	3 X R1"
ELEKTRIZITÄT	100-240 VAC 30 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
MABE (L X B X H)	32,0 X 40,0 X 15,2 CM	36,0 X 40,0 X 15,2 CM	40,0 X 40,0 X 18,0 CM	50,0 X 40,0 X 18,0 CM
IP-WERT	IP65	IP65	IP65	IP65

Optionen

Die **UNIVERS II** 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
- PROFIBUS, PROFINET und EtherNet/IP (Nur für die B4 und B5 UNIVERS II)

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