



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



DIGITAL TOUCH

À PROPOS DE NOUS

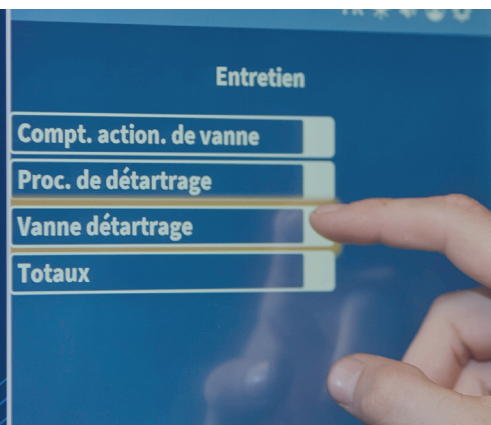
Avec plus de quarante ans d'expérience, Baktec peut à juste titre être considéré comme un spécialiste dans son domaine. L'entreprise se concentre sur le développement et la production de doseurs-mélangeurs d'eau et de refroidisseurs d'eau pour tous les types de boulangerie, et les fournit dans le monde 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 mélange et de mesure de l'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**.

Programme de maintenance préventive

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.



GAMME DIGITAL TOUCH

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 prédictif 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

SPÉCIFICATIONS

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

Options

Les modèles **DIGITAL TOUCH** peuvent être complétés par de multiples options, dont:

- PROFIBUS, PROFINET et EtherNet/IP
- Conception entièrement hygiénique
- Un dosage via plusieurs sorties de dosage
- Une sonde de température de pâte

La gamme Baktec d'appareil de mesure et doseur-mélangeur d'eau comprend d'autres modèles, comme des appareils électroniques et numériques. Baktec offre aussi une gamme de refroidisseurs d'eau pour adaptés à toute utilisation possible.