



baktec®

QUALITY WITHOUT COMPROMISE



DIGITAL TOUCH

OVER BAKTEC

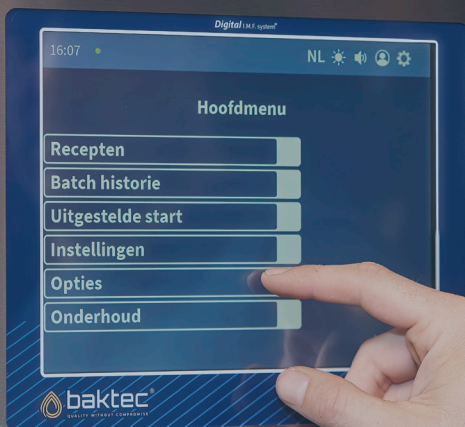
Met meer dan veertig jaar ervaring is Baktec met recht een specialist binnen zijn vakgebied te noemen. Het bedrijf richt zich op het ontwikkelen en produceren van water meng- en meetapparatuur en waterkoelers voor elk type bakkerij en levert deze wereldwijd. Al tientallen jaren staan we bekend als fabrikant 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.



DIGITAL TOUCH

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 procestijd 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 doorstroomsnelheden: van 25 L/MIN tot 160 L/MIN
- WiFi-verbinding

SPECIFICATIES

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

Opties

De **DIGITAL TOUCH** range kan worden uitgebreid met vele opties, waaronder:

- PROFIBUS, PROFINET of EtherNet/IP
- Volledig Hygiënisch Design
- Doseren via meerdere doseeruitgangen
- Deegtemperatuur sensor

Baktec levert naast water meng- en meetapparaten ook een range waterkoelers die perfect aansluiten op deze modellen.