

BAKTEC®

quality without compromise



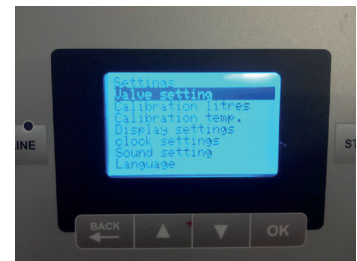
CERES PRO

Bakkerijen stappen steeds vaker over op geautomatiseerde systemen. De **CERES Pro** range van Baktec sluit naadloos aan op deze behoefte. Deze veelzijdige en gebruiksvriendelijke apparaten kunnen probleemloos worden aangesloten op geautomatiseerde systemen en hebben bovendien veel nieuwe functies, waardoor u nog efficiënter en nauwkeuriger werkt.

De CERES Pro modellen beschikken over vernieuwde hard- en software, voorzien van de allernieuwste innovatieve technieken en onderdelen. Eenvoudig aan te sluiten op een procescomputer of PLC en standaard geleverd met interface RS 232 en RS 485. Andere interfaces zoals PROFIBUS, PROFINET en EtherNet/IP zijn gemakkelijk te integreren.

De **CERES Pro** range is uitgerust met het "**Injection-Mixing-Flow (I.M.F.) system**": een innovatie waarbij elke watertoevoer; warm, koud en gekoeld water, afzonderlijk en continu wordt geregeld. Dit systeem is nauwkeurig en bereikt de gewenste temperatuur met grote snelheid met een maximale afwijking van **0,4°C**. Door de automatische voorloop, wordt alleen de vereiste watertemperatuur bij het deeg gevoegd.

Het nieuwe gebruiksvriendelijke en overzichtelijke bedienings- en installatiemenu is te bedienen door middel van een LCD display. Informatie is makkelijk op te vragen, zoals de batchhistorie (tijd, liters en temperatuur) en de voortgang van de batch. Deze informatie kan eenvoudig opgeslagen worden op een micro SD kaart. Het starten van het doseren kan op een tijdstip worden ingesteld, waardoor de productie kan worden gestart terwijl de bakker nog slaapt. Een uitgebreide fouten-analyse maakt het mogelijk, zelf de meest voorkomende problemen op te lossen. Met het nieuwe installatie menu zijn deze apparaten eenvoudig te installeren en startklaar te maken.



HET INSTELLINGEN MENU

De voordelen van onze apparaten zijn, buiten het bovengenoemde, onder meer de speciale doseermogelijkheden voor gekoeld water, waarmee alleen het meest koude beschikbare water wordt gedoseerd; dit is vooral handig in de zomer. Ook doseren via meerdere doseeruitgangen, het starten van meerdere kneders, een deegtemperatuursensor, een externe start-stopfunctie en het starten van de waterkoelerpomp bij gebruik van gekoeld water, is mogelijk met deze nieuwe apparaten. De automatische stand-by functie zorgt daarnaast voor een energiebesparing van 80% procent.

De **CERES Pro** range kan worden uitgebreid met vele opties, waaronder:

- PROFIBUS, PROFINET of EtherNet/IP
- Doseren via meerdere doseeruitgangen
- Het starten van meerdere kneders
- Deegtemperatuur sensor
- Externe start-stop
- Het starten van de waterkoeler-pomp bij gebruik van gekoeld water

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

SPECIFICATIES	B3 CERES PRO	B4 CERES PRO	B5 CERES PRO
CAPACITEIT	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER	0.1-999.9 LITER
INSTELBAAR OP	0.1 LITER	0.1 LITER	0.1 LITER
TEMPERATUURINSTELLING	1-80°C	1-80°C	1-80°C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1 %	± 1 %	± 1 %
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	± 0,4 °C	± 0,4 °C	± 0,4 °C
DOORSTROOM SNELHEID	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
STANDAARD INTERFACE	RS 232 EN RS 485	RS 232 OF RS 485	RS 232 OF RS 485
WATERDRUK	1-5 KG/CM ²	1-5 KG/CM ²	1-5 KG/CM ²
MAXIMALE TEST DRUK	16 KG/CM ²	16 KG/CM ²	16 KG/CM ²
WATERINGANGEN	3 X R 1/2"	3 X R 3/4"	3 X R 1"
ELEKTRICITEIT	220-240 VAC (± 10%) 50 HZ/ 60 HZ (± 2 HZ) 65 VA /70 W	220-240 VAC (± 10%) 50 HZ/ 60 HZ (± 2 HZ) 65 VA /70 W	220-240 VAC (± 10%) 50 HZ/ 60 HZ (± 2 HZ) 65 VA /70 W
NETTO GEWICHT	15,4 KG	17 KG	26 KG
AFMETINGEN (L X B X H) (ZONDER ANDERE AANSLUITINGEN)	40,0 X 36,0 X 14,0 CM	40,0 X 40,0 X 20,0 CM	60,0 X 40,0 X 20,0 CM