

**“CELEBRATING  
OVER 35 YEAR OF  
MANUFACTURING”**

**BAKTEC<sup>®</sup>**  
quality without compromise



**QUALITY  
WITHOUT  
COMPROMISE**

## **4** KERNWAARDEN VAN BAKTEC

- + BETROUWBAAR
- + BETROKKEN
- + ZORGVULDIG
- + OPLOSSINGSGERICHT

## **WIE ZIJN WIJ?**



Wij zijn een familiebedrijf dat al meer dan 35 jaar gespecialiseerd is in het produceren en ontwikkelen van water meng- en meetapparaten en ijswaterkoelers voor bakkerijen en andere industrieën. Ons bedrijf staat bekend om de kwaliteit en betrouwbaarheid van onze producten en diensten. Onze producten worden wereldwijd geleverd.

Wij zijn toegewijd aan het produceren van de hoogste kwaliteit producten en hierbij de beste service te verlenen aan onze klanten. Door technologische ontwikkelingen te volgen en deze te vertalen naar onze producten, bieden we innovatieve toepassingen die meer zijn dan alleen het doseren van de juiste temperatuur. Daarom hebben wij een complete range water meng- en meetapparaten en ijswaterkoelers ontwikkeld, die aansluit bij elke behoefte en u als klant in staat stelt uw productieproces te beheersen en te optimaliseren. Voor constante kwaliteit van het product, dient men te beschikken over kwalitatief hoogwaardige apparatuur. Dit bieden wij.

*Aan deze folder kunnen geen rechten worden ontleend, modelwijzigingen voorbehouden*



## B1 CERES II RANGE

De elektronische, thermostatische modellen van Baktec zijn speciaal uitgerust met een industriële thermostaat voor het leveren van zeer precieze temperaturen, zelfs tot onder **3°C**. Ook bij het herhalen van batches blijft de temperatuur constant. De gedoseerde waterhoeveelheid is zeer nauwkeurig met een afwijking minder dan **1%**. Deze modellen zijn zeer betrouwbaar en compact. Daarnaast zijn ze eenvoudig in bediening en onderhoud. De temperatuur van het water wordt, tijdens het doseren, in decimalen aangegeven. De elektronische apparaten beschikken over vernieuwde hard- en software en zijn voorzien van de allernieuwste innovatieve technieken en onderdelen. De automatische stand-by functie zorgt voor een energiebesparing van 80%.

Optioneel installeren wij de volgende uitbreidingen voor u:

- Deegtemperatuursensor
- Relais voor aansturing van waterpomp of kneder
- Interface aansluiting RS 232 of RS 485
- Externe start-stop via 24 VDC
- Micro doseren

De B1 CERES II range bevat ook modellen voor hoge doseersnelheid en voor het alleen doseren van water.

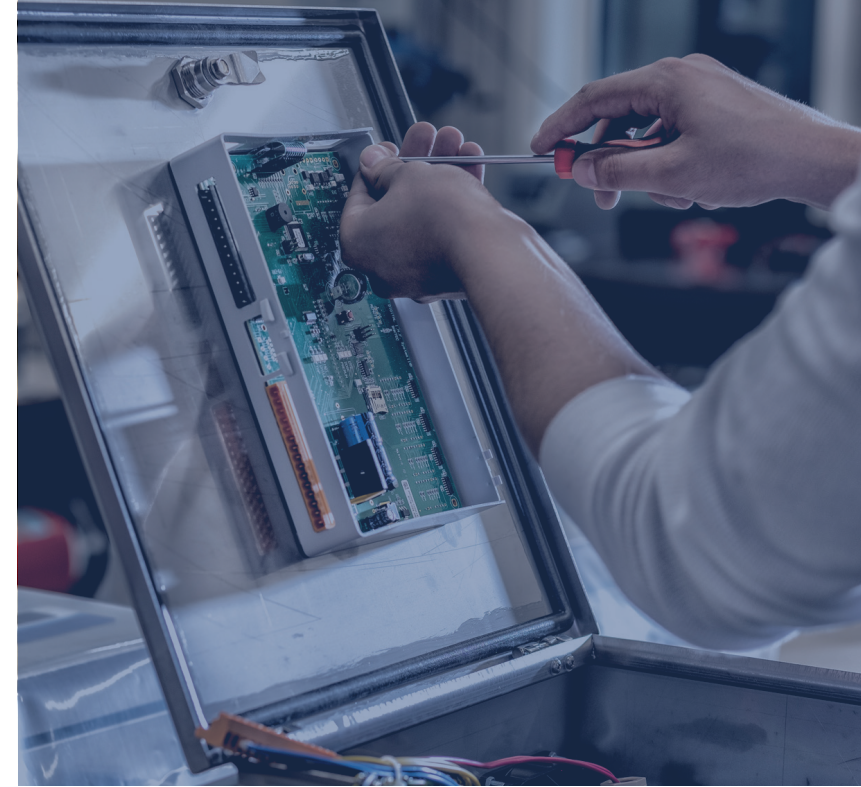


	B1 CERES II	B1 CERES II HD	B1 CERES II "S"	B1 CERES II HD "S"	B1 CERES II HD 80 "S"
DOSEREN & MIXEN	✓	✓	✗	✗	✗
ALLEEN DOSEREN	✗	✗	✓	✓	✓
DOORSTROOM SNELHEID	20 L/MIN	35 L/MIN	25 L/MIN	50 L/MIN	80 L/MIN
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	± 1 °C	± 1 °C	± 1 °C	± 1 °C	± 1 °C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%	± 1%
WATERINGANGEN	2 X 1/2"	2 X 3/4"	2 X 1/2"	1 X 3/4"	1 X 1"
AFMETINGEN	29,5 X 27,0 X 11,5 CM	31,6 X 30,0 X 12,5 CM	29,5 X 27,0 X 11,5 CM	32,0 X 30,0 X 13,4 CM	32,0 X 30,0 X 13,4 CM



# UNIVERS RANGE

De digitale modellen van Baktec beschikken over het **Injection-Mixing-Flow (I.M.F.)** system. Dit is een revolutionaire oplossing die elke watervoorziening warm, koud en/of gekoeld, afzonderlijk en gelijktijdig controleert. Dit betrouwbare systeem is zeer snel en bereikt de gewenste temperatuur binnen enkele seconden met hoge nauwkeurigheid en een maximum afwijking van **0,4°C**. Alle digitale modellen zijn uitgerust met een automatische voorloop. Dit verzekert u dat alleen water met de vereiste temperatuur bij het deeg gaat. De UNIVERS range heeft een extra functie om alleen het gekoelde water te doseren. De digitale modellen beschikken over geheel vernieuwde hard- en software en zijn voorzien van de allernieuwste innovatieve technieken en onderdelen. De automatische standby functie zorgt voor een energiebesparing van 80%. Optioneel kunnen wij een deegtemperatuursensor installeren.



	B2 UNIVERS	B3 UNIVERS
DOSEREN & MIXEN	✓	✓
DOORSTROOM SNELHEID	21 L/MIN	25 L/MIN
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	± 0,4 °C	± 0,4 °C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1%	± 1%
OMLEIDING	AUTOMATIC	AUTOMATIC
WATERINGANGEN	2 X 1/2"	3 X 1/2"
AFMETINGEN	32,0 X 30,0 X 12,6 CM	40,0 X 36,0 X 15,0 CM



**B3 UNIVERS**

# CERES PRO RANGE

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 van Baktec beschikken over een gebruiksvriendelijk en overzichtelijk informatie- en installatiemenu wat eenvoudig te bedienen is door middel van een LCD-display. Hiermee vraagt u informatie zoals de batch historie (tijd, liters en temperatuur) en de voortgang van de batch gemakkelijk op. De aanvangstijd van het doseren programmeert u heel eenvoudig vooraf. Deze range is 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. Door een uitgebreide probleemanalyse is het mogelijk de meest voorkomende ongeregelheden op te lossen.

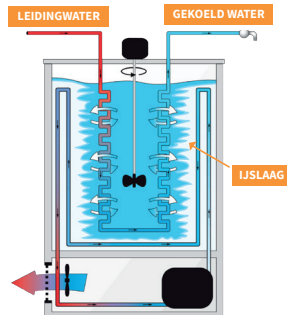
	B3 CERES PRO	B4 CERES PRO	B5 CERES PRO
DOSEREN & MIXEN	✓	✓	✓
DOORSTROOM SNELHEID	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
TEMPERATUUR NAUWKEURIGHEID	± 0,4 °C	± 0,4 °C	± 0,4 °C
DOSEER NAUWKEURIGHEID	± 1%	± 1%	± 1%
OMLEIDING	AUTOMATIC	AUTOMATIC	AUTOMATIC
WATERINGANGEN	3 X 1/2"	3 X 3/4"	3 X 1"
AFMETINGEN	40,0 X 36,0 X 15,0 CM	40,0 X 40,0 X 20,8 CM	60,0 X 40,0 X 20,8 CM



# BKL ICE EF RANGE

Voor een optimale productkwaliteit is de juiste watertemperatuur een vereiste. Zeker in de zomer, met warme omgevingstemperaturen, kan dit lastig zijn. Met de Baktec ijswaterkoelers, BKL ICE EF (EcoFriendly), heeft u constant een zeer lage watertemperatuur beschikbaar.

De BKL ICE EF ijswaterkoelers werken allemaal volgens hetzelfde principe: water loopt onder druk door een spiraal in een waterbad van **0,5°C** en wordt gekoeld door middel van ijs, wat zich opbouwt langs de wanden van het bad. Het gekoelde water kan niet vervuilen, omdat dit gesloten systeem niet in contact komt met de buitenlucht. Door het gebruik van een krachtige **roerwerkmotor** wordt de maximale capaciteit bereikt.



De ijswaterkoelers zijn uitgerust met een digitale **Ice Mass Sensor (IMS)**, waarmee de controle over de ijsvorming in de koeler en de continuïteit wordt geoptimaliseerd. Door deze sensor kan de waterspiraal niet invriezen. De BKL ICE EF ijswaterkoelers zijn voorzien van het milieuvriendelijke koudemiddel **R290**. Hiermee voldoet deze range aan de Europese regels met betrekking tot de F-gassenverordening.

	BKL 200 ICE EF	BKL 200 ICE HD EF	BKL ICE DUO EF
CAPACITEIT	40-150 L/UUR	40-250 L/UUR	40-400 L/UUR
CONTINU CAPACITEIT	80 L/UUR	110 L/UUR	160 L/UUR
DOORSTROOM SNELHEID	12-20 L/MIN	12-20 L/MIN	12-30 L/MIN
KOELCAPACITEIT	1125 W	1700 W	2250 W (2 X 1125 W)
COMPRESSOR	1/2 PK	2 X 3/8 PK	1 HP (2 X 1/2 PK)
IJS MASSA	40 KG	40 KG	80 KG (2 X 40 KG)
KOELMIDDEL	R290	R290	R290
NETTO INHOUD WATERBAD	72 LITER	72 LITER	144 LITER (2 X 72 LITER)
AFMETINGEN	50,0 X 53,5 X 87,0 CM	50,0 X 53,5 X 90,5 CM	100,0 X 53,5 X 94,0 CM



**RELIABILITY  
IS THE  
PRECONDITION  
FOR TRUST**



## BIC INDUSTRIËLE WATERKOELERS

De BIC industriële waterkoelers zijn ontwikkeld voor de grote industriële bakkerijen en bakkerijen in landen met zeer hoge omgevingstemperaturen van boven de 35°C. Deze hebben een capaciteit vanaf 300 tot wel **12.000 liter per uur** met een doorloopsnelheid tot **200 liter per minuut**. De BIC waterkoelers zijn zeer geschikt voor continu gebruik en worden, naar de specifieke wensen van de klant, op maat gebouwd. Het gekoelde water blijft op een stabiele temperatuur, zelfs onder de **2°C**, wat de kwaliteit van het deeg bevordert en het proces optimaliseert.



### OPTIES

- + Aan te passen aan landeigen normen en voorschriften
- + Aan te passen aan alle spanningen en frequenties
- + Aan te passen aan extreme omgevingscondities
- + Condensor voor externe opstelling
- + Aansluiting voor ringleiding



**DON'T WASTE  
USE BAKTEC**







Baktec B.V.  
Kenauweg 25  
2331 BA Leiden  
The Netherlands



T. +31 (0)70 5118005  
F. +31 (0)70 5176913



E. [info@baktec.nl](mailto:info@baktec.nl)  
[www.baktec.nl](http://www.baktec.nl)