

# BAKTEC<sup>®</sup>

quality without compromise



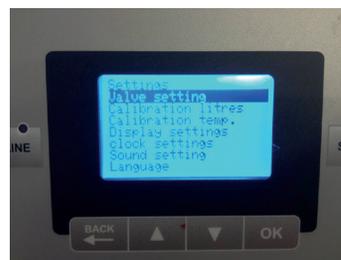
## CERES PRO

Les boulangeries utilisent de plus en plus souvent des systèmes automatisés, utilisant un ordinateur de gestion des fabrications ou PLC. La série Baktec **CERES Pro** correspond, avec de nouveaux appareils de mesure et de mélange d'eau, parfaitement à ce type de besoins. Ces appareils polyvalents et simples d'utilisation peuvent être connectés sans difficulté aux systèmes automatisés et disposent en outre de nombreuses nouvelles fonctions permettant de travailler avec encore plus d'efficacité et de précision.

Les modèles **CERES PRO** disposent d'une nouvelle carte électronique et d'un nouveau logiciel, employant les techniques d'innovation les plus récentes. Ils sont simples à connecter à un ordinateur de gestion ou PLC et sont livrés en standard avec les interfaces RS 232 et RS 485. D'autres interfaces, comme Profibus et Ethernet peuvent également être facilement intégrées.

Les modèles **CERES Pro** sont équipés du système **Injection-Mixing-Flow (I.M.F.)**, une innovation grâce à laquelle chaque source d'alimentation en eau (chaude, courante, réfrigérée) est contrôlée séparément et en continu. Ce système très précis permet d'atteindre la température souhaitée très rapidement avec une précision de 0,4°C. En effet, grâce à une mise à l'égout automatique, seule l'eau à la température souhaitée est ajoutée à la pâte.

Le nouveau menu clair et convivial du **CERES Pro** est affiché sur un écran LCD. Il permet non seulement un accès aisé aux informations et aux réglages, mais aussi un emploi simple et rapide. Grâce au **CERES Pro**, vous pouvez demander des informations, et notamment: un historique des doses (heure, litres, température), l'avancement de la dose et la communication d'interface. Vous pouvez également programmer à l'avance l'heure du démarrage du dosage. Par le biais d'une analyse approfondie des erreurs, il est même possible de résoudre les problèmes les plus courants.



LE MENU PARAMÈTRES

De plus, notre équipement présente de nombreux autres avantages, comme par exemple la commande spéciale pour l'eau réfrigérée: Par un simple bouton, il est possible d'obtenir l'eau la plus froide disponible dans le système, ce qui est particulièrement utile en été. Il existe également sur ces appareils une fonction de dosage avec multiples sorties et de activer de plusieurs pétrins, une sonde de température de pâte, une fonction de démarrage et d'arrêt externe et une fonction de démarrage de la pompe du refroidisseur d'eau lors d'utilisation d'eau réfrigérée dans le processus de dosage. Le système de mise en veille automatique, garantie des économies d'énergies de 80%!

Les modèles **CERES Pro** peuvent être complétés par de multiples options, dont:

- Un dosage via plusieurs sorties de dosage
- Le démarrage de plusieurs pétrins
- Une sonde de température de pâte
- Une commande démarrage-arrêt à distance
- Le démarrage de la pompe à eau du refroidisseur en cas d'utilisation d'eau réfrigérée

La gamme Baktec d'appareil de mesure et de mélange 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	B3 CERES PRO	B4 CERES PRO	B5 CERES PRO
INDICATION	0.1-999.9 LITRE	0.1-999.9 LITRE	0.1-999.9 LITRE
RÉGLAGE	0.1 LITRE	0.1 LITRE	0.1 LITRE
TEMPÉRATURE	1-80°C	1-80°C	1-80°C
PRÉCISION A PARTIR DE 5 LITRES	± 1 %	± 1 %	± 1 %
PRÉCISION DE LA TEMPÉRATURE	± 0,4 °C	± 0,4 °C	± 0,4 °C
CAPACITÉ (SUIVANT LA PRESSION)	25 L/MIN	40 L/MIN	80 L/MIN
INTERFACE STANDARD	RS 232 EN RS 485	RS 232 OF RS 485	RS 232 OF RS 485
PRESSION DE L'EAU	1-5 KG/CM <sup>2</sup>	1-5 KG/CM <sup>2</sup>	1-5 KG/CM <sup>2</sup>
PRESSION D'ESSAI MAXIMUM	16 KG/CM <sup>2</sup>	16 KG/CM <sup>2</sup>	16 KG/CM <sup>2</sup>
DIAMÈTRE DE L'ENTRÉE DE L'EAU	3 X R 1/2"	3 X R 3/4"	3 X R 1"
ALIMENTATION	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
POIDS NET	15,4 KG	17 KG	26 KG
DIMENSIONS (L X H X P) (SANS APPLICATEUR D'ASSEMBLAGE)	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