



AQUAsystem



AQUAsystem

Linea refrigeratori per acqua e centraline di miscelazione e dosaggio

Water-chiller and water-meter line

Línea enfriadores de agua y unidades de mezcla-dosificación

Ligne refroidisseurs d'eau et doseurs - mélangeurs d'eau

La linea **AQUAsystem** è stata specificatamente ideata per la panificazione e pasticceria.

Il refrigeratore permette la produzione di acqua fredda da utilizzare negli impasti, al fine di evitare il surriscaldamento dell'impasto e migliorare la lavorazione e formazione del prodotto nelle fasi successive del processo di elaborazione.

E' possibile abbinare al refrigeratore la centralina che dosifica e miscela l'acqua: ciò permette di avere in uscita la quantità di acqua esatta ed alla temperatura desiderata, secondo il tipo di impasto.

Refrigerazione indiretta: Linea C2

Sistema di raffreddamento ad accumulo solido

caratteristiche tecniche principali:

- Esterno in acciaio inox Aisi 304 - Tubazione interna in acciaio inox Aisi 316
- Coperchio smontabile
- Capacità e produzione oraria da +18°C a +3°C } vedi gamma modelli
- Gruppo con condensazione ad aria incorporato
- *Dotato di:* termometro, carico acqua (1/2"), scarico acqua (1/2"), scarico di sicurezza (1/2"), staffa di fissaggio e raccordi per la connessione alla rete idrica.

Refrigerazione diretta: Linea C

Sistema di raffreddamento tradizionale ad accumulo liquido

caratteristiche tecniche principali:

- Interno in acciaio inox Aisi 304, inclusa serpentina frigorifera, ed esterno in lamiera galvanizzata bianca
- Coperchio smontabile
- Capacità vasca 175 litri - produzione oraria 100 litri da +18°C a +3°C
- Gruppo con condensazione ad aria incorporato
- *Dotato di:* termostato, termometro, carico acqua (1/2"), scarico acqua (3/4"), scarico di sicurezza (3/4") e raccordi per la connessione alla rete idrica.

The **AQUAsystem** line has been specially designed for bakery and pastry.

The water-chiller produces cold water for use in doughs, in order to reduce overheating of the dough and to improve product processing during the following stages of the manufacturing process.

You can link the water-chiller to the control unit which doses and mixes water, thereby ensuring that the exact quantity of water is delivered at the required temperature, according to the product type.

Indirect refrigeration: C2 Line

Cooling system with solid storage
main technical features:

- Exterior in Aisi 304 stainless steel – Interior pipeline in Aisi 316 stainless steel
- Removable cover
- Capacity and production per hour from +18°C to +3°C } see models range
- Incorporated air-condensing unit
- *Equipped with:* thermometer, water inlet (1/2"), water outlet (1/2"), overflow (1/2"), fixing support and connections to water supply.

Direct refrigeration: C Line

Traditional cooling system with liquid storage

main technical features:

- Interior in Aisi 304 stainless steel, cooling coil included, and exterior in galvanized sheet white colour
- Removable cover
- Tank capacity 175 litres – production per hour 100 litres from +18°C to +3°C
- Incorporated air-condensing unit
- *Equipped with:* thermostat, thermometer, water inlet (1/2"), water outlet (3/4"), overflow (3/4") and connections to water supply.

La línea **AQUAsystem** ha sido especialmente pensada para la panificación, bollería y pastelería.

El enfriador permite producir agua fría para emplear en los amasados, y así evitar el recalentamiento de los mismos, además de mejorar la fabricación y la formación del producto en las fases sucesivas del proceso de elaboración.

Es posible conectar al enfriador la unidad que dosifique y mezcle el agua: eso permite obtener la cantidad exacta de agua y a la temperatura deseada, según el tipo de amasado.

Refrigeración indirecta: Línea C2

Sistema de enfriamiento y almacenamiento sólido

características técnicas principales:

- Exterior en acero inox Aisi 304 – Tubería interna en acero inox Aisi 316
- Tapa desmontable
- Capacidad y producción horaria de +18°C a +3°C } ver gama modelos
- Grupo con condensación por aire incorporado
- *Equipado de:* termómetro, toma de agua (1/2"), salida de agua (1/2"), salida de seguridad (1/2"), soporte de fijación y uniones para la conexión a la red hídrica.

Refrigeración directa: Línea C

Sistema tradicional de enfriamiento y almacenamiento líquido

características técnicas principales:

- Interior en acero inox Aisi 304, serpentín frigorífico incluido, y exterior en chapa galvanizada blanca
- Tapa desmontable
- Capacidad tanque 175 litros – producción horaria 100 litros de +18°C a +3°C
- Grupo con condensación por aire incorporado
- *Equipado de:* termostato, termómetro, toma de agua (1/2"), salida de agua (3/4"), salida de seguridad (3/4") y uniones para la conexión a la red hídrica.

La ligne **AQUAsystem** a été spécialement conçue pour la panification, viennoiserie et pâtisserie.

Le refroidisseur permet de produire de l'eau froide qui sera utilisée pour l'élaboration de la pâte, afin d'éviter qu'elle ne se surchauffe, ceci pour améliorer le processus et le façonnage tout au long des phases d'élaboration.

Il est possible d'adapter au refroidisseur la centrale de dosage et de mélange: ce qui permet d'avoir un approvisionnement d'eau en quantité exacte et à la température désirée, selon le type de pâte.

Réfrigération indirecte: Ligne C2

Système de refroidissement à accumulation solide

caractéristiques techniques principaux:

- Extérieur en acier inox Aisi 304 – Tuyauterie intérieure en acier inox Aisi 316
- Couvercle démontable
- Capacité et production horaire de +18°C à +3°C } voir gamme modèles
- Groupe avec condensation par aire
- *Equipé de:* thermomètre, entrée d'eau (1/2"), sortie d'eau (1/2"), sortie de sûreté (1/2"), support de fixation et raccords pour la connexion hydrique.

Réfrigération directe: Ligne C

Système traditionnel de refroidissement à accumulation liquide

caractéristiques techniques principaux:

- Intérieur en acier Aisi 304, serpentín frigorifique y compris, et extérieur en tôle galvanisée blanche
- Couvercle démontable
- Capacité cuve 175 litres – production horaire 100 litres de +18°C à +3°C
- Groupe avec condensation par aire
- *Equipé de:* thermostat, thermomètre, entrée d'eau (1/2"), sortie d'eau (3/4"), sortie de sûreté (3/4") et raccords pour la connexion hydrique.

REFRIGERATORI LINEA C2



Compat Aqua
DOMIX

Compat Aqua
DOX





DOMIX 45

Mod. DOMIX 45

Caratteristiche di costruzione:

Costruita in ABS spessore mm 4 e 5 (particolari in acciaio inox)

Dotata di:

Microprocessore con memoria permanente per **30 diverse ricette** (da richiamare), più una sempre presente
Tastiera digitale per la programmazione e per richiamare le memorie o lo scarico manuale

Tasto **start** per iniziare o ripristinare uscita acqua e tasto **stop** per fermare manualmente o cancellare la memoria visualizzata

Display per i litri programmati (per quelli non scaricati durante il dosaggio o per quelli già scaricati dopo aver premuto stop)

Display del termometro elettronico interno e di quello della sonda esterna (con decimi di grado)

Serie di spie di segnalazione

Presse di alimentazione e presa comando pompa

Pomello di regolazione della temperatura con due scale di riferimento (acqua calda e della rete oppure acqua refrigerata e della rete)

Valvole a sfera e bocchettoni (per facilitarne l'installazione)

Filtri a doppia rete inox (per le impurità)

Valvole di non-ritorno

Raccordo di scarico inox completo di

tubo di mt 2,5 in plastica per alimenti

Attacco by-pass da collegare a uno scarico.

Dati tecnici:

Attacchi acqua 1/2"

Scarico acqua di by-pass 16 mm

Temperatura max acqua in entrata +65°C

Campo di regolazione +2/+60°C

Pressione max acqua in entrata 5 bar

Pressione minima acqua in entrata 1 bar

Dosaggio max 999,9 lt

Tensione 220/50/1F

Potenza assorbita 25 VA



C-175 / C-175 PA

Mod. DOMIX 45

Construction features:

Structure in ABS, 4 and 5 mm thickness (particulars in stainless steel)

Supplied with:

Microprocessor logic with permanent memory for **30 different recipes** to be recalled, plus one always present
Digital keyboard for setting and recalling memories or manual delivery
Keys **start** for starting or restarting water delivery and **stop** for manual stop or eventual cancellation of visualized memory
Digital display for selected, yet to be delivered (during dosing operation), or already discharged litres (after pressing stop)

Digital display of electronic inside thermometer and outside probe thermometer, both showing tenths of degree

Series of function control lights

Supply plug and remote pump control socket

Regulating knob for setting temperature with two scales of reference (warm and pipe water or refrigerated and pipe water)

Ball-taps and gasket-type unions (for an easier installation)

Double stainless steel net filters (for water impurities)

No-return valves

2,5 m delivery hose in plastic for foods with stainless steel terminals

By-pass fitting to be connected to a waste pipe.

Technical data:

Water connections 1/2"

By-pass water fitting 16 mm

Max water entry temperature +65°C

Setting range +2/+60°C

Max water entry pressure 5 bar

Min water entry pressure 1 bar

Max dosing 999,9 lt

Tension 220V/50/1 ph

Input power 25 VA

Mod. DOMIX 45

Características de construcción:

Construida en ABS, espesor mm 4 y 5 (particulares en acero inox)

Dotada de:

Microprocesador con memoria permanente para **30 dosajes distintos** (por llamar), más uno siempre presente

Teclado digital para programar y para volver a llamar las memorias o la descarga manual

Tecla **start** para empezar o reanudar y tecla **stop** para parar manualmente o cancelar la memoria visualizada

Display para los litros programados, aún no descargados (durante la dosificación) o ya descargados (después de haber pulsado el stop)

Display del termómetro electrónico interior y de lo de la sonda externa (con decimos de grados)

Serie de espías de señalación

Enchufe de alimentación y toma para telemando bomba

Manopla para la regulación de la temperatura con dos escalas de referencia (agua caliente y de la red o agua refrigerada y de la red)

Válvulas de esfera y tuercas (para hacer más rápida y fácil la instalación)

Filtros de doble red inox

(para las impurezas)

Válvulas de no retorno

Conjunto de descarga en acero inox completo de tubo de 2,5 mts en plástico para alimentos

Ataque de by-pass para conectarlo con una descarga.

Datos técnicos:

Cañería del agua 1/2"

Descarga del by-pass 16 mm

Temp. máx agua a la entrada +65°C

Campo de regulación +2/+60°C

Presión máx agua a la entrada 5 bar

Presión mín agua a la entrada 1 bar

Dosificación máx 999,9 lts

Tensión 220V/50/1F

Potencia absorbida 25 VA

Mod. DOMIX 45

Caractéristiques de construction:

Exécution en ABS, épaisseur 4 et 5 mm (détails en acier inox)

Equipée avec:

Microprocesseur à mémoire permanente pour **30 recettes différentes** (à rappeler), plus une toujours présente
Clavier digital pour la programmation et pour rappeler les memories ou la vidange manuelle

Touche **start** (marche) pour lancer ou rétablir la sortie eau et touche **stop** (arrêt) pour arrêter manuellement ou annuler la mémoire visualisée

Afficheur pour les litres programmés (pour ceux non évacués durant le dosage ou pour ceux déjà évacués après avoir appuyé sur stop/arrêt)

Afficheur du thermomètre électronique intérieur et de celui de la sonde extérieure (avec affichage des dixièmes de degrés)

Série de témoins de signalisation

Prise d'alimentation et prise de commande de la pompe

Bouton de régulation de la température avec deux échelles de référence (eau chaude et du réseau ou bien eau réfrigérée et du réseau)

Soupage à bille et orifices

(pour en faciliter l'installation)

Filtres à double toile inox (pour les impuretés)

Clapets anti-retour

Raccord de vidange inox avec

tuyaux de 2,5 m en plastique pour aliments

Raccordements by-pass à relier

à une vidange.

Données techniques:

Raccordements eau 1/2"

Vidange eau de by-pass 16 mm

Temp. maxi eau en entrée +65°C

Plage de régulation +2/+60°C

Pression maxi eau en entrée 5 bar

Pression mini eau en entrée 1 bar

Dosage maxi 999,9 lt

Tension 220V/50/1 ph

Puissance absorbée 25 VA

