



LINEA CONTEGGIO
WATER-METER LINE

MISCELATORE ELETTRONICO
CON CONTROLLO A PLC
"GT 30 MIX"

ELECTRONIC WATER-METER
WITH PLC CONTROL PANEL
"GT 30 MIX"



Sistemi di refrigerazione e lievitazione programmata

SITEP Viale E. Ferrari, 6 - Ferrara (Italy) - +39 0532.815694 - +39 0532.680586 - info@sitep.net



MISCELATORE ELETTRONICO CON CONTROLLO A PLC "GT 30 MIX"

Contaltri con scarico ad impulsi per gli impasti molto morbidi ove è necessario l'immissione di acqua a piccole dosi.

Controllo Touch screen con applicazioni e utility quali: calcolo automatico della temperatura dell'acqua, impostazione di ricette personalizzate, previsione dei costi, etc.

Possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico da poter essere posizionato dove l'operatore ne ritiene più comodo l'utilizzo.

Conteggio di acqua calda sino ad una temperatura di 80 °C.

Gestione sino a tre impastatrici con uscite dirette.

Valvola miscelatrice con cursore in ceramica anticalcare.

RISPARMIO DI TEMPO:

grazie al DOSAKIT, che invia automaticamente l'acqua all'impastatrice, si riducono i tempi di produzione e si garantisce un maggior controllo, gestendo in modo preciso sia la temperatura che la quantità d'acqua.

Se si considera che in un panificio medio si producono più di 10 impasti al giorno e che per ogni impasto si perdono dai 5 ai 7 minuti per l'immissione dell'acqua, durante un ciclo produttivo giornaliero si può risparmiare circa un'ora di lavoro, rendendola disponibile per altre mansioni.

ELECTRONIC WATER-METER WITH PLC CONTROL PANEL "GT 30 MIX"

Water-meter with a pulsed discharge suitable for dough very soft wich needs to inlet water in small quantities.

Touch screen control with applications and utilities, such as automatic calculation of the temperature of the water, setting customized recipes, cost estimates, etc.

Possibility of remote control with magnetic latching so it can be positioned where the operator considers it more comfortable to use.

Counting of warm water up to a temperature of 80 °C.

Managing up to three mixers with direct outlets.

Mixing valve with ceramic slider in order to avoid limestone.

TIME SAVINGS:

thanks to WATER-METER, which automatically sends the water to the mixer, the production time will be reduced ensuring greater control, managing accurately both the temperature and the quantity of water.

Considering that a bakery produces on average more than 10 dough per day, and for each dough you lose from 5 to 7 minutes for the water placing, during a production cycle day you can save about one hour, making it available for other tasks.



MODELLO MODEL	DOSAGGIO MASSIMO MAX DOSING (LT)	PORTATA FLOW (LT/MIN)	DIMENSIONI DIMENSIONS (MM LXPXH)	TEMP. MAX INGRESSO INLET MAX TEMPERATURE (°C)	TENSIONE VOLTAGE (W)	PESO WEIGHT KG
GT 30 MIX	999,99	15 - 20	400x90x240	85	230 - 1 - 50 HZ	5
GT 30 MIX-REM	999,99	15 - 20	400x170x240	85	230 - 1 - 50 HZ	6

GT 30 MATIC DOSATORE E MISCELATORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DOSING & MIXING



MISCELATORE ELETTRONICO AUTOMATICO "GT 30 MATIC"

La valvola miscelatrice viene regolata da un sistema micro motorizzato consentendo di mantenere costante la temperatura impostata.

Funzione con scarico ad impulsi per gli impasti molto morbidi ove è necessario l'immissione di acqua a piccole dosi.

Controllo touch screen con applicazioni e utility quali: calcolo automatico della temperatura dell'acqua, impostazione di ricette personalizzate, previsione dei costi, etc.

Conteggio di acqua calda fino a 85 °C

Possibilità di memorizzare fino a 4 ricette.

Nella versione con connessione ad internet possibilità di controllo remoto tramite smart phone.

PRECISIONE SUGLI IMPASTI

Grazie alla regolazione automatica della temperatura data dalla valvola miscelatrice autorizzata, si consente un maggior controllo della produzione in fase di impasto eliminando la possibilità di errore da parte dell'operatore.

AUTOMATIC ELECTRONIC WATER-MIXER "GT 30 MATIC"

The mixing valve is adjusted by a motorized micro system allowing to keep steady the set temperature.

App with a pulsed discharge suitable for dough very soft which needs to inlet water in small quantities.

Touch screen control with application and utilities, such as automatic calculation of the temperature of the water, setting customized recipes, cost estimates, etc.

Counting of warm water up to a temperature of 80°C.

Opportunity to store up to 4 recipes.

In the version with internet connection it's possible to manage it with remote control by means of smart phones.

CONTROLLO PLC PLC CONTROL PANEL



PRECISION ON DOUGH

Thanks to the automatic adjustment of the temperature managed by the motorized mixing valve, it allows a greater control of the production in the dough phase lifting the operator from making mistakes.

MODELLO MODEL	DOSAGGIO MASSIMO MAX DOSING (LT)	PORTATA FLOW (LT/MIN)	DIMENSIONI DIMENSIONS (MM LxPxH)	TEMP. MAX INGRESSO INLET MAX TEMPERATURE (°C)	TENSIONE MONOFASE VOLTAGE SINGLE-PHASE (V)	PESO WEIGHT KG
GT 30 MATIC	999,99	20 - 30	400x150x240	85	230V + - 10% 50/60 HZ	8