

DOMIX 45A 45

DOX 45

The most popular models,
a complete and reliable option.



stm

INDUSTRIAL ELECTRONICS

WATER FOR BAKERS

DOMIX 45, THE MOST POPULAR SERIES: BY-PASS, STAINLESS STEEL STRUCTURE AND RECIPES TO ALWAYS ASSURE THE SAME QUALITY STANDARDS.



DOX 45
Only dosing



DOMIX 45
Manual by-pass



DOMIX 45A
Automatic by-pass

MAIN FEATURES

Complete and intuitive interface with **digital membrane keyboard** to set and recall the recipes in memory or to perform a manual batch and **3 digital displays** to read the the water quantity, the set temperature (or the real one during the delivery) and the temperature read by the **external probe**.

Excellent precision with max tolerances of ± 1 °C in mixing and $\pm 1\%$ in dosing.

Memory for **80 recipes**, assuring **quality and repeatability of the process** even in case of alternation of the operators.

Second by-pass outlet to discard water out of the acceptable range: this can be **controlled by temperature or by time** in the DOMIX 45A, while in the DOMIX 45 it is managed manually.

Ease of use thanks to the temperature control knob with reference scale and the control lights.

Maximum durability thanks to the **stainless steel structure**, the double stainless steel impurity filters and the internal fittings exclusively in bronze, brass and stainless steel.

Easy installation thanks to the provided kit and the OR gasket-type unions.

Remote pump command for a perfect integration with **STM Water chillers**.

2,5m delivery hose in food-grade plastic with stainless steel terminals.

Optional 3-way kit: chromed brass and stainless steel fittings to manage 3 inlets (hot, pipe and cold).

Communication option: Inputs for remote START/STOP and RS 485 (only for the quantity set).

The water doser-mixers **DOMIX** are indispensable to standardize and optimize the quality of the dough in the bakery products, both in the industrial and in the artisanal bakeries. The **DOMIX** allow a permanent watch of the water quantity and temperature, to accurately control the leavening process.



stm
INDUSTRIAL ELECTRONICS

WATER FOR BAKERS

DOMIX 45, LA SERIE PIU' POPOLARE: RICETTE, BY-PASS E ACCIAIO INOX PER MANTENERE SEMPRE GLI STESSI STANDARD QUALITATIVI.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Interfaccia completa ed intuitiva con **tastiera digitale a membrana** per impostare e richiamare le ricette in memoria o per effettuare uno scarico manuale e **3 display digitali** per la visualizzazione della quantità, della temperatura impostata (o quella reale durante lo scarico) e della temperatura letta dalla **sonda esterna** ad alta precisione.

Ottima precisione con tolleranze massime pari a ± 1 °C nella miscelazione e $\pm 1\%$ nel dosaggio.

Possibilità di memorizzare fino ad **80 ricette** richiamabili, garantendo la **qualità del processo indipendentemente dall'operatore**.

Seconda **uscita di by-pass** per scartare l'acqua fuori dal range di temperatura impostato, che nel modello DOMIX 45A può essere **controllata termostaticamente o a tempo**.
Nel modello DOMIX 45 la gestione del by-pass è invece manuale.

Facilità di utilizzo grazie alla manopola di regolazione della temperatura con scala di riferimento e alla serie di spie di segnalazione.

Massima durabilità grazie alla struttura in acciaio inox, ai filtri per le impurità in doppia rete inox, e alla raccorderia interna esclusivamente in bronzo, ottone ed acciaio inox.

Facilità di installazione grazie al kit appositamente predisposto e ai bocchettoni con tenuta OR.

Telecomando pompa per un'integrazione perfetta con i **Refrigeratori d'acqua STM**.

Tubo di dosaggio da 2,5m in acciaio inox e plastica alimentare.

Kit 3-vie opzionale: raccorderie in ottone cromato ed acciaio inox per l'alimentazione a tre tubi (acqua calda, di rete e refrigerata).

Opzione di comunicazione: ingressi per START/STOP remoti e RS 485 (solo per il set quantità).

LA GAMMA COMPLETA



DOX 45

Solo dosaggio



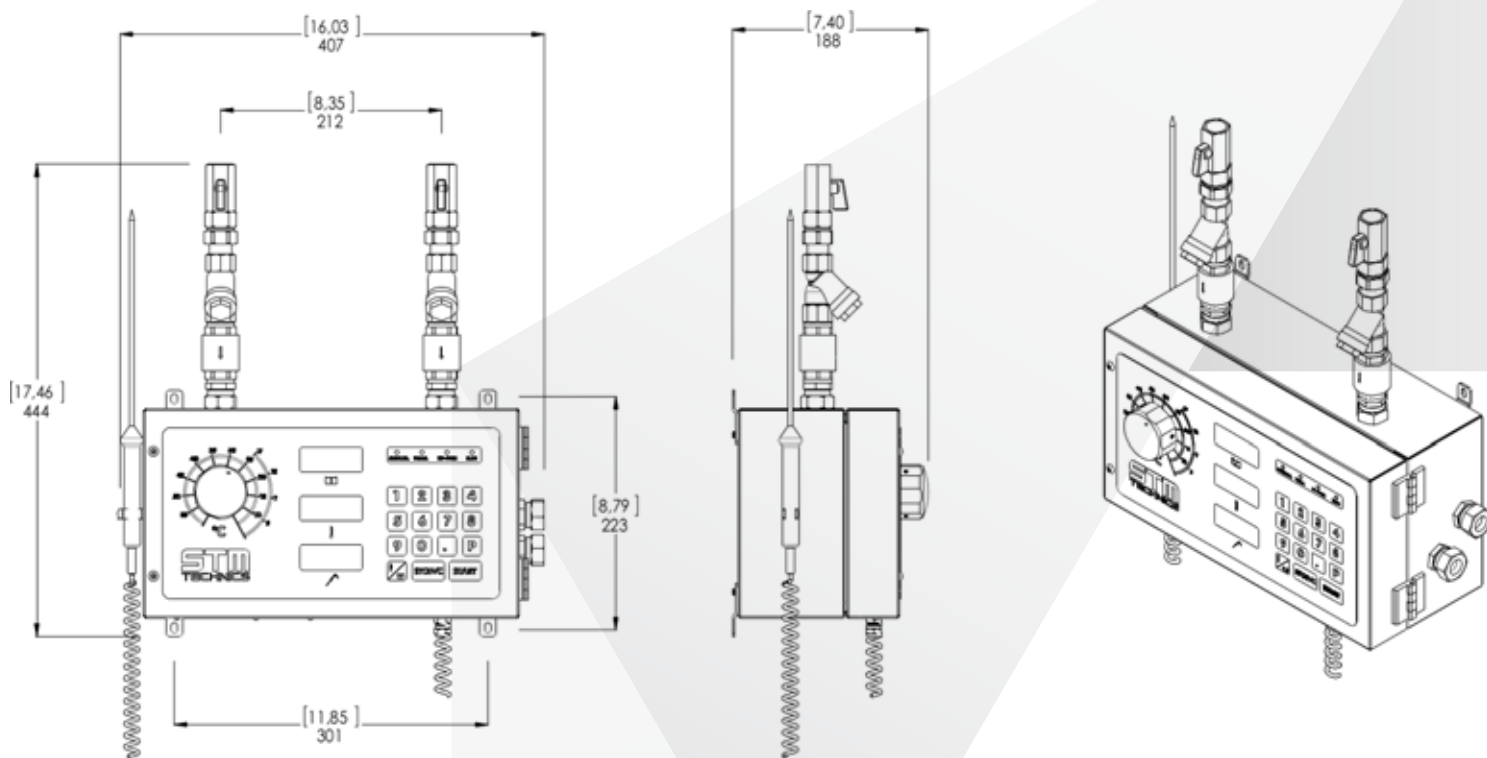
DOMIX 45

By-pass manuale



DOMIX 45A

By-pass automatico



DOMIX 45A - technical drawings

DOMIX 45/45A		DOX 45	
POWER SUPPLY	230 Volt AC or 115 Volt AC $\pm 10\%$	230 Volt AC or 115 Volt AC $\pm 10\%$	ALIMENTAZIONE
MAINS FREQUENCY	50/60 Hz	50/60 Hz	FREQUENZA
TOTAL ABSORBED POWER	25 VA	25 VA	POTENZA ASSORBITA
OPERATING REGULATION RANGE	2 \pm 60 °C (36 \pm 140 °F) precision $\pm 1^\circ$	-	CAMPO DI REGOLAZIONE
DOSING PRECISION	$\pm 1\%$	$\pm 1\%$	PRECISIONE DOSAGGIO
MAX INLET TEMPERATURE	65 °C (149 °F)	65 °C (149 °F)	TEMP. MAX IN INGRESSO
MAX BATCH	999,9 L; 99 lb + 15 oz; 999,9 lb	999,9 L; 99 lb + 15 oz; 999,9 lb	SCARICO MASSIMO
HYDRAULIC INLET CONNECTIONS	1/2"	1/2"	INGRESSI ACQUA
HYDRAULIC OUTLET CONNECTIONS	Food grade PVC delivery hose with 16mm diameter stainless steel curves	Food grade PVC delivery hose with 16mm diameter stainless steel curves	RACCORDI USCITA
MAX INLET PRESSURE	5 bar (72,5 psi)	5 bar (72,5 psi)	PRESSIONE MAX
MIN INLET PRESSURE	1 bar (14,5 psi)	1 bar (14,5 psi)	PRESSIONE MIN
MEMORY	80 programmable recipes	80 programmable recipes	MEMORIA
INTERNAL PROBE	Thermo-resistor PT 1000 type A	Thermo-resistor PT 1000 type A	SONDA INTERNA
EXTERNAL PROBE	Thermo-resistor PT 1000 type A	-	SONDA ESTERNA
SUPPLY FUSE	250 V - T 250 mA time-delay at 230 V 250 V - T 630 mA time-delay at 115 V	250 V - T 250 mA time-delay at 230 V 250 V - T 630 mA time-delay at 115 V	FUSIBILE ALIMENTAZIONE
PUMP COMMAND FUSE	250 V - F 6,3 A	250 V - F 6,3 A	FUSIBILE TLC POMPA
FLOW RATE AT 1 bar AND 20 °C	18 L/min (40 lb/min)	25 L/min (55 lb/min)	PORTATA A 1 bar e 20 °C
FLOW RATE AT 5 bar AND 20 °C	40 L/min (88 lb/min)	55 L/min (121 lb/min)	PORTATA A 5 bar e 20 °C