

# TriDOMIX 50 100

Automatic and convenient  
water doser-mixers.



# stm

INDUSTRIAL ELECTRONICS

WATER FOR BAKERS

**THE TRIDOMIX SERIES REPRESENTS  
THE SIMPLE SOLUTION  
TO THE AUTOMATIC MIXING, WITH 3 INLETS  
PARTICULARLY SUITABLE FOR INDUSTRIAL ENVIRONMENTS  
WITH A HIGH AUTOMATION LEVEL  
AND MANAGING BIG QUANTITIES OF WATER.**



**TriDOMIX 50**  
1/2" inlets



**TriDOMIX 100**  
3/4" inlets

## MAIN FEATURES

**Complete user interface** with alphanumeric keypad for data insertion, some **special keys** (Snow button to dispense only the coldest water, P key to set and recall the recipes, a key for the Display light), **Functions leds** showing valve status and power presence and a **LCD Display**. There is also a **high precision external probe** to measure the temperature of the flour, of the dough or of the environment.

**3-way automatic mixing system:** the desired temperature is reached by sequential discharge at the end of the dosing, always starting from the coldest water to preserve the yeast in the dough.

**By-pass outlet,** used only to verify the reachability of the set set, before proceeding with the delivery.

**High precision** with max tolerances of  $\pm 1,5$  °C in mixing for batches bigger than 10 liters and  $\pm 1\%$  in dosing.

Possibility of **storing up to 99 recallable recipes**, including **49 doubles** and **some specials** (amount of water calculated as a percentage of the weight of the flour and automatic temperature calculation).

**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.

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

**Communication Options:** Inputs for remote START/STOP and RS 485 Serial Interface, for a complete remote management.

*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

# LA SERIE TRIDOMIX RAPPRESENTA LA SOLUZIONE SEMPLICE ALLA MISCELAZIONE AUTOMATICA, CON 3 INGRESSI PARTICOLARMENTE ADATTA PER REALTÀ INDUSTRIALI CHE DESIDERANO AUTOMATIZZARE IL PROCESSO DI DOSAGGIO E MISCELAZIONE DI GRANDI QUANTITÀ D'ACQUA.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

**Interfaccia utente completa** con **tastiera alfanumerica** per l'inserimento dei dati, alcuni **tasti speciali** (Tasto Neve per erogare solo l'acqua più fredda, Tasto P per impostare e richiamare le ricette, Tasto Luce per il display), **Serie di spie di segnalazione** e **Display LCD** a due righe. E' inoltre presente una **sonda esterna ad alta precisione**, per misurare la temperatura della farina, dell'impasto o dell'ambiente esterno.

**Sistema di miscelazione automatico a 3-vie:** la temperatura desiderata viene raggiunta con scarichi sequenziali a fine dosaggio, partendo sempre dalle acque fredde per preservare i lieviti nell'impasto.

**Uscita di by-pass**, utilizzata solo per la verifica della raggiungibilità del set impostato, prima di procedere allo scarico.

**Alta Precisione** con tolleranze massime pari a  $\pm 1,5$  °C nella miscelazione per scarichi superiori a 10 litri e  $\pm 1\%$  nel dosaggio.

Possibilità di **memorizzare fino a 99 ricette** richiamabili, incluse 49 **doppie** e alcune **speciali** (Quantità d'acqua calcolata in percentuale al peso della farina e Calcolo automatico della temperatura ideale).

**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.

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

Opzioni di comunicazione: ingressi per START/STOP remoti e Interfaccia Seriale RS 485 per una gestione totale da remoto.

## LA GAMMA COMPLETA

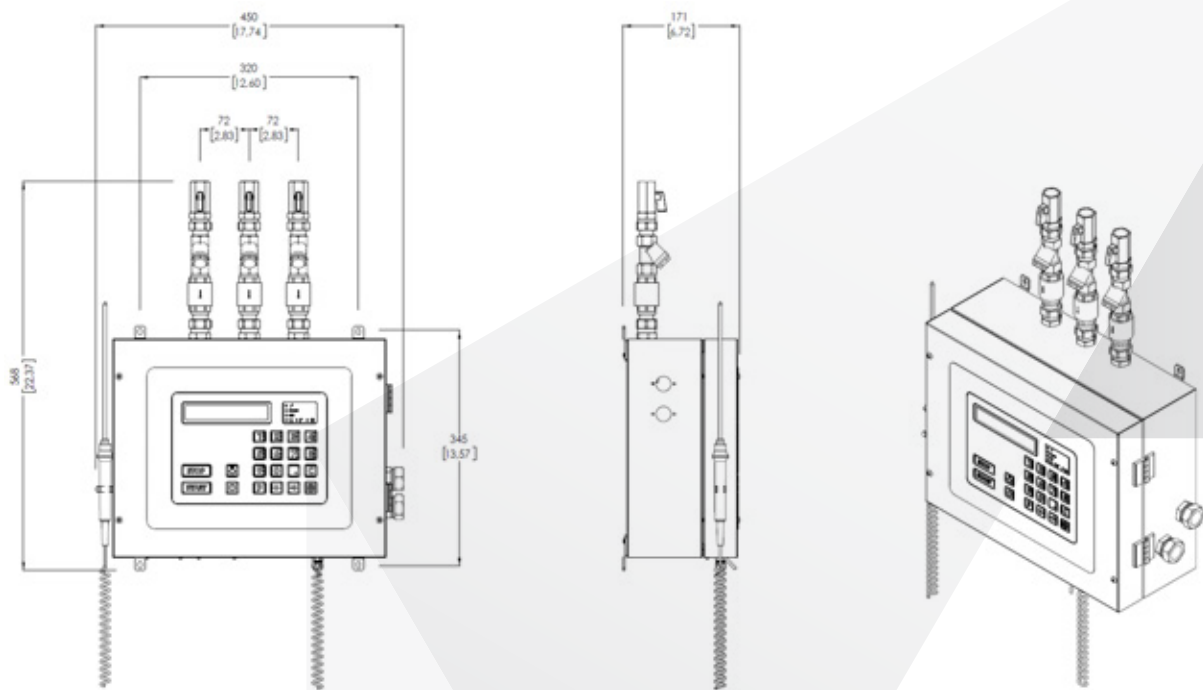


**TriDOMIX 50**  
ingressi da 1/2"



**TriDOMIX 100**  
ingressi da 3/4"

I dosatori-miscelatori **DOMIX** sono strumenti indispensabili per standardizzare e ottimizzare la qualità degli impasti, sia nei panifici artigianali, che in quelli industriali; i **DOMIX** permettono infatti un controllo costante sulla quantità e sulla temperatura dell'acqua, per gestire in maniera accurata il processo di impasto e di lievitazione.



TriDOMIX 50 - technical drawings

	TriDOMIX 50	TriDOMIX 100	
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	60 VA	60 VA	POTENZA ASSORBITA
OPERATING REGULATION RANGE	2 $\div$ 60 °C (36 $\div$ 140 °F) precision $\pm 1,5$ °C	2 $\div$ 60 °C (36 $\div$ 140 °F) precision $\pm 1,5$ °C	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; 999 lb + 15 oz; 999,9 lb	999,9 L; 999 lb + 15 oz; 999,9 lb	SCARICO MASSIMO
HYDRAULIC INLET CONNECTIONS	1/2"	3/4"	INGRESSI ACQUA
HYDRAULIC OUTLET CONNECTIONS	Food grade PVC delivery hose with 22mm diameter stainless steel curves	Food grade PVC delivery hose with 22mm 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	99 programmable recipes (49 double batch recipes)	99 programmable recipes (49 double batch recipes)	MEMORIA
INTERNAL PROBE	nr. 4 Thermo-resistor PT 1000 type A	nr. 4 Thermo-resistor PT 1000 type A	SONDA INTERNA
EXTERNAL PROBE	Thermo-resistor PT 1000 type A	Thermo-resistor PT 1000 type A	SONDA ESTERNA
SUPPLY FUSE	250 V - T 1,6 A time-delay fuse at 230 V 250 V - T 4 A time-delay fuse at 115 V	250 V - T 1,6 A time-delay fuse at 230 V 250 V - T 4 A time-delay fuse at 115 V	FUSIBILE ALIMENTAZIONE
PUMP COMMAND FUSE	250 V - F 6,3 A fast fuse at 230 V	250 V - F 6,3 A fast fuse at 230 V	FUSIBILE TLC POMPA
FLOW RATE AT 1 bar AND 20 °C	20 L/min (44 lb/min)	35 L/min (77 lb/min)	PORTATA A 1 bar e 20 °C
FLOW RATE AT 5 bar AND 20 °C	50 L/min (110 lb/min)	80 L/min (176 lb/min)	PORTATA A 5 bar e 20 °C
DISPLAY	2 rows 20 characters 10 mm high. High contrast and backlit	2 rows 20 characters 10 mm high. High contrast and backlit	DISPLAY