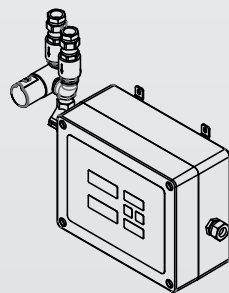
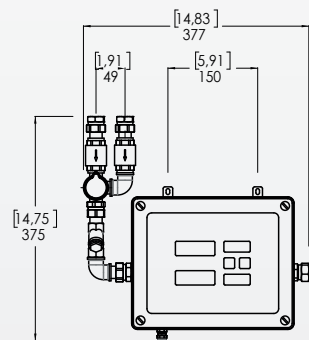


Start well, mix better



DOX 30 / DOMIX 30 DOMIX 30 PLUS

Una serie semplice e versatile
A simple and versatile series



DOX 30 DOMIX 30 DOMIX 30 PLUS

Una serie semplice e versatile A simple and versatile series

La serie 30 presenta modelli funzionali e compatti

Facile da utilizzare e di semplice installazione, la serie 30 è adatta a realtà artigianali che desiderano assicurare precisione e ripetibilità ai loro processi di impasto. Grazie alla struttura leggera con idraulica parzialmente integrata, i modelli della serie 30 possono essere potenziati a seconda delle necessità.

The 30 series features functional and compact models

Easy to use and simple to install, the 30 series is suitable for artisan bakeries that wish to ensure precision and repeatability to their baking processes. Thanks to the lightweight structure with partially integrated hydraulics, the 30 series models can be upgraded as needed.



GUARDA IL VIDEO
DI PRESENTAZIONE
E PRIMO UTILIZZO

WATCH THE VIDEO
OF PRESENTATION
AND FIRST USE



SEMPLICE DA USARE

Interfaccia semplice ed intuitiva con display digitali per la visualizzazione della quantità e della temperatura, quest'ultima rilevata dalla sonda interna al decimo di grado

EASY TO USE

Simple and intuitive interface with two digital displays showing the quantity and the temperature, the latter being detected by a tenth-degree internal probe



BUONA PRECISIONE

Tolleranze massime pari a $\pm 1\%$ nel dosaggio (DOX 30) e $\pm 1,5^\circ\text{C}$ (DOMIX 30) o $\pm 1^\circ\text{C}$ (DOMIX 30 PLUS) nella miscelazione

GOOD PRECISION

Max tolerances of $\pm 1\%$ in dosing (DOX 30) and $\pm 1,5^\circ\text{C}$ (DOMIX 30) or $\pm 1^\circ\text{C}$ (DOMIX 30 PLUS) in mixing



1 RICETTA IN MEMORIA

L'ultima selezione viene mantenuta in memoria, anche in caso di interruzione dell'alimentazione

1 RECIPE IN MEMORY

The last selection is kept in memory, even in case of power failure



PLASTICA ABS

Struttura leggera e compatta in plastica ABS

ABS PLASTIC

Light and compact structure in ABS plastic



HARDWARE CONFIGURABILE

Possibilità di prevedere 3 ingressi con il Kit manuale per i cambi di stagione (DOMIX 30/30 PLUS)

CONFIGURABLE HARDWARE

Kit for the 3 water inlets Option to manage the season change (DOMIX 30/30 PLUS)



INSTALLAZIONE SEMPLICE

Kit installazione e Tubo di dosaggio da 2,5 m in plastica alimentare e curve terminali in acciaio inox inclusi

SIMPLE INSTALLATION

Installation kit and 2,5 m delivery hose in food-grade plastic with stainless steel terminals included



GESTIONE DA REMOTO

Grazie alle opzioni: Ingressi per START/STOP remoti e Interfaccia seriale RS 485 (solo per il set quantità)

REMOTE MANAGEMENT

Thanks to the options: Inputs for remote START/STOP and RS 485 serial interface (only for the quantity set)



PERFETTA INTEGRAZIONE CON I CHILLER STM

Telecomando pompa incluso, per un'integrazione perfetta con i Refrigeratori d'acqua STM

PERFECT INTEGRATION WITH STM CHILLERS

Remote pump command included for a perfect integration with STM Water chillers

	DOX 30	DOMIX 30	DOMIX 30 PLUS	
Alimentazione	230 Volt AC or 115 Volt AC $\pm 10\%$			Power supply
Frequenza	50/60 Hz			Mains frequency
Potenza assorbita	25 VA			Total absorbed power
Campo di regolazione	-	5÷55°C (41÷131°F)	2÷60°C (36÷140°F)	Operating regulation range
Precisione nella miscelazione	-	$\pm 1,5^\circ\text{C}$	$\pm 1^\circ\text{C}$	Mixing precision
Precisione nel dosaggio	$\pm 1\%$			Dosing precision
Temp. Max in ingresso	65°C (149°F)			Max inlet temperature
Scarico massimo	999,9 L; 99 lb + 15 oz; 999,9 lb			Max batch
Ingressi acqua	1/2"		3/4"	Inlet hydraulic connections
Raccordi uscita	Tubo di scarico in PVC alimentare con curve in acciaio inox da 16 mm di diametro Food grade PVC delivery hose with 16 mm diameter stainless steel curves			Outlet hydraulic connections
Pressione massima	5 bar (72,5 psi)			Max inlet pressure
Pressione minima	1 bar (14,5 psi)			Min inlet pressure
Sonda interna	Thermo-resistor PT 1000 type A			Internal probe
Fusibile alimentazione	250 V - T 250 mA time-delay at 230 V 250 V - T 630 mA time-delay at 115 V			Supply fuse
Fusibile TLC pompa	250 V - F 6,3 A			Pump command fuse
Portata a 1 bar e 20°C	25 L/min (55 lb/min)	15 L/min (33 lb/min)	18 L/min (40 lb/min)	Flow rate at 1 bar and 20°C
Portata a 5 bar e 20°C	55 L/min (121 lb/min)	35 L/min (77 lb/min)	40 L/min (88 lb/min)	Flow rate at 5 Bar and 20°C



STM Water Technology

STM Water Technology è il reparto di STM che sviluppa **prodotti ad alte prestazioni** per la **gestione dell'acqua** nel processo di panificazione. Grazie alla **sinergia** con il dipartimento **STM Control Technology**, possiamo offrire un'ampia gamma di Dosatori d'acqua e d'olio, Dosatori-miscelatori e Refrigeratori d'acqua per soddisfare **efficacemente ogni esigenza**: dai modelli più semplici a quelli più innovativi **Industry 4.0**, garantiamo prestazioni sempre in linea con gli **alti standard di Qualità STM**.

STM Water Technology is the department in STM that develops **high-performance products** for **water management** in the baking process. Thanks to the **synergy** with the **STM Control Technology** department, we can offer a wide range of water and oil Dosers, water Doser-mixers and Chillers to **effectively satisfy every need**: from the simplest to the most innovative **Industry 4.0** models, we guarantee that the performances are always in line with the **high STM Quality standards**.



STM INNOVATION

Crediamo che l'innovazione sia il motore dello sviluppo, per questo investiamo continuamente risorse per l'aggiornamento di competenze e tecnologie e incoraggiamo il nostro team a valorizzare un approccio multidisciplinare per individuare soluzioni all'avanguardia in ogni progetto.

We believe that innovation is the engine towards the development, for this we continuously invest resources for updating skills and technologies and we encourage our team to exploit the advantages of a multidisciplinary approach to identify cutting-edge solutions in every project.



STM TOTAL QUALITY

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato e continuiamo ad affinare un metodo per il miglioramento continuo dei processi, preciso e rigoroso, che ci permette di offrire ai nostri clienti la massima qualità ed efficienza.

Over the years we have developed and we continue to refine a precise and rigorous method for the continuous improvement of the processes, that allows us to offer to our customers the highest quality and efficiency.



STM SERVICE +

Un team di assistenza con un referente per ogni area geografica, risposte entro 24 ore, garanzia prodotti per 24 mesi e ricambi disponibili per almeno 10 anni.

A supporting team with a contact person for each geographical area, answers within 24 hours, 2-year product warranty and spare parts available for at least 10 years.