

Start well, mix better



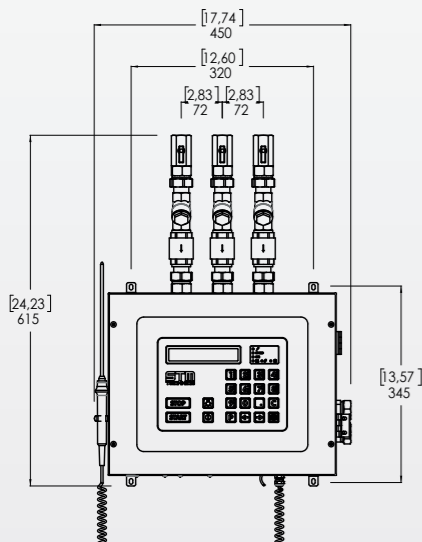
TriDOMIX 50-100

Convenienza e performance automatiche, con 3 ingressi
Automatic performance and convenience, with 3 inlets



TriDOMIX 50 TriDOMIX 100

Convenienza e performance automatiche, con 3 ingressi
Automatic performance and convenience, with 3 inlets

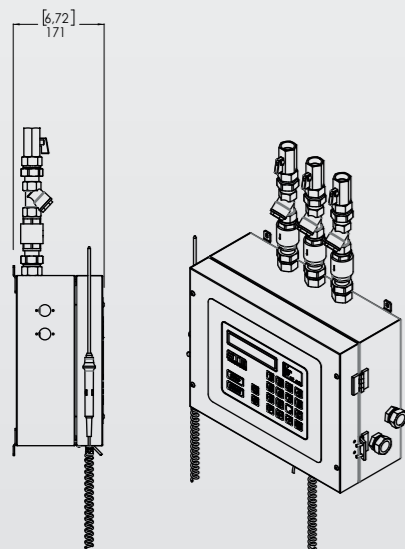


La serie TriDOMIX rappresenta la soluzione più accessibile alla miscelazione automatica

Questa serie è particolarmente adatta a realtà industriali che usano grandi quantità d'acqua e desiderano automatizzare il processo di dosaggio e miscelazione. Con 3 ingressi di serie, un sistema di miscelazione automatico, la opzioni di comunicazione per la gestione da remoto e la solida struttura in acciaio inox, la serie TriDOMIX è il mix perfetto tra performance e convenienza.

The TriDOMIX series represents the most accessible solution to the automatic mixing

This series is particularly suitable for industrial bakeries that work with large quantities of water and wish to automate the dosing and mixing process. With 3 inlets as standard, an automatic mixing system, the communication options for the remote management and a solid stainless steel structure, the TriDOMIX series is the perfect mix of performance and convenience.



TriDOMIX 50
Ingressi da 1/2"
1/2" inlets



TriDOMIX 100
Ingressi da 3/4"
3/4" inlets

GUARDA IL VIDEO DI PRESENTAZIONE E PRIMO UTILIZZO

WATCH THE VIDEO OF PRESENTATION AND FIRST USE



SEMPLICE DA USARE

Interfaccia utente completa con tastiera alfanumerica e 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). Una serie di spie di segnalazione e il Display LCD a due righe guidano nelle diverse operazioni. È inoltre presente una sonda esterna ad alta precisione, per misurare la temperatura della farina, dell'impasto o dell'ambiente esterno

EASY TO USE

Complete user interface with alphanumeric keypad and 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) Some functions leds showing valve status and power presence and a LCD Display guide through the processes. A high precision external probe allows to measure the temperature of the flour, of the dough or of the environment



SISTEMA DI MISCELAZIONE AUTOMATICO

Un complesso algoritmo, una volta rilevate le temperature delle acque in entrata, calcola la quantità di acqua necessaria da ciascun ingresso, per raggiungere la temperatura desiderata, tramite scarichi sequenziali. L'utilizzo del by-pass è necessario solo per verificare la raggiungibilità della temperatura richiesta prima di procedere con lo scarico nell'impastatrice.

AUTOMATIC MIXING SYSTEM

A complex algorithm, once the incoming water temperatures are detected, calculates the amount of water needed by each inlet, to reach the desired temperature, via sequential discharges. The use of the by-pass is necessary only to verify the reachability of the required temperature before proceeding with the delivery into the mixer.



BUONA PRECISIONE

Tolleranze massime pari a $\pm 1\%$ nel dosaggio e $\pm 1,5^\circ\text{C}$ nella miscelazione

GOOD PRECISION

Max tolerances of $\pm 1\%$ in dosing and $\pm 1,5^\circ\text{C}$ in mixing



99 RICETTE IN MEMORIA

Per programmare dosaggi semplici, doppi o in % sul peso della farina. Sono previste inoltre alcune ricette speciali, ovvero senza controllo sulla quantità o sulla temperatura, per poter lavorare anche in condizioni critiche

99 RECIPES IN MEMORY

To program simple and double discharges, set also as % of the flour weight. There are also some special recipes, that is, without quantity or temperature control, to be able to work even in critical conditions



HARDWARE CONFIGURABILE

Disponibili modelli con ingressi da 1/2" o da 3/4"

CONFIGURABLE HARDWARE

Available models with 1/2" or 3/4" inlets



GESTIONE DA REMOTO

Grazie alle opzioni: Ingressi per START/STOP remoti e Interfaccia seriale RS 485 con protocollo MODBus

REMOTE MANAGEMENT

Thanks to the options: Inputs for remote START/STOP and RS 485 serial interface with MODBus protocol



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

	TriDOMIX 50	TriDOMIX 100	
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	2 \div 60°C (36 \div 140°F)		Operating regulation range
Precisione nella miscelazione	$\pm 1,5^\circ\text{C}$		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 22 mm di diametro Food grade PVC delivery hose with 22 mm diameter stainless steel curves		Outlet hydraulic connections
Pressione max e min.	5 bar (72,5 psi) / 1 bar (14,5 psi)		Max and Min inlet pressure
Memoria	99 ricette programmabili (di cui 49 con scarico doppio) 99 programmable recipes (49 double batch recipes)		Memory
Sonde interne	nr. 4 Thermo-resistor PT 1000 type A		Internal probes
Sonda esterna	Thermo-resistor PT 1000 type A		External 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 fast fuse at 230 V		Pump command fuse
Portata a 1 bar e 20°C	20 L/min (44 lb/min)	35 L/min (77 lb/min)	Flow rate at 1 bar and 20°C
Portata a 5 bar e 20°C	50 L/min (110 lb/min)	80 L/min (176 lb/min)	Flow rate at 5 bar and 20°C
Display	2 righe da 20 caratteri. Ad alto contrasto e retroilluminato 2 rows 20 characters 10 mm high. High contrast and backlit		Display



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.