



Raffreddamento acqua per impasto

Water chilling for dough

Enfriamiento de agua para amasado

Refroidissement d'eau pour pétrissage

AQUASYSTEM

Linea raffreddamento acqua REFRIGERATORI e DOSATORI-MISCELATORI

Funzione

Produzione d'acqua refrigerata per l'impasto

La linea **AQUASYSTEM** è stata specificatamente ideata per la panificazione e pasticceria.

Vantaggi

L'uso dell'acqua fredda in panificazione e pasticceria è molto importante per mantenere sotto controllo la temperatura finale dell'impasto. I refrigeratori servono per produrre l'acqua refrigerata onde evitare il surriscaldamento dell'impasto, migliorando notevolmente la lavorazione e la formazione del prodotto nelle fasi successive del processo produttivo.

I refrigeratori per acqua possono essere collegati a centraline di dosaggio o dosaggio/miscelazione per la predeterminazione della quantità e/o della temperatura dell'acqua

Refrigerazione indiretta: serie C3

Sistema di raffreddamento ad accumulo solido

- Capacità e produzione da +18°C a +3°C: vedi tabella dei modelli
- Struttura esterna in acciaio inox Aisi 304
- Vasca interna isolata mediante schiuma poliuretana rigida iniettata ad alta densità
- Tubazione interna dello scambiatore in acciaio inox Aisi 304
- Coperchio smontabile
- Gruppo frigorifero completo con condensazione ad aria incorporato
- Dotato di controllo elettronico della temperatura, carico acqua (1/2"), scarico acqua (1/2"), scarico di sicurezza (diam.12 mm), staffa di fissaggio a muro e kit scarico acqua.

Refrigerazione diretta: serie C

Sistema di raffreddamento tradizionale ad accumulo liquido

- Capacità vasca 175 litri – prod/h 100 l da +18°C a +3°C
- Struttura esterna in lamiera galvanizzata bianca
- Interno in acciaio inox Aisi 304, inclusa serpentina frigorifera
- Coperchio smontabile
- Gruppo frigorifero completo con condensazione ad aria incorporato
- Dotato di termostato, termometro, carico acqua (1/2"), scarico acqua (3/4"), scarico di sicurezza (3/4") e raccordi di collegamento.

Line water chilling WATER CHILLERS and WATER-METERS

Function

Production of refrigerated water for dough

AQUASYSTEM line has been specially designed for bakery and pastry.

Benefits

The use of cold water for bakery and pastry is very important to keep under control the final dough temperature. The chillers are used to produce refrigerated water to prevent overheating of the dough, greatly improving the product processing during the following production stages.

The water chillers can be connected to water-meters to prearrange water quantity and/or temperature.

Indirect refrigeration: C3 series

Cooling system with solid storage

- Capacity and production from +18°C to +3°C: see model table
- External structure in Aisi 304 stainless steel
- Internal tank insulated by polyurethane rigid foam injected at high density
- Inner pipeline of the coil in Aisi 304 stainless steel
- Removable cover
- Incorporated air-condensing unit
- Equipped with electronic temperature control, water inlet (1/2"), water outlet (1/2"), overflow (diam. 12 mm), bracket for wall installation and kit for water drain.

Direct refrigeration: C series

Traditional cooling system with liquid storage

- Tank capacity 175 litres – prod/h 100 l from +18°C to +3°C
- External structure in galvanized sheet white colour
- Interior in Aisi 304 stainless steel, cooling coil included
- Removable cover
- Incorporated air-condensing unit
- Equipped with thermostat, thermometer, water inlet (1/2"), water outlet (3/4"), overflow (3/4") and connections.

Línea enfriamiento de agua ENFRIADORES y DOSIFICADORES-MEZCLADORES

Función

Producción de agua refrigerada para el amasado

La línea **AQUASYSTEM** ha sido especialmente diseñada para la panificación, bollería y pastelería.

Ventajas

El uso del agua fría en panificación y pastelería es muy importante para mantener bajo control la temperatura final del amasado. Los enfriadores se utilizan para producir el agua refrigerada para evitar el recalentamiento del amasado, mejorando notablemente la elaboración y la formación del producto en las fases sucesivas del proceso de producción.

Los enfriadores de agua pueden ser conectados a dosificadores, o mezcladores/dosificadores para establecer la cantidad y/o la temperatura del agua.

Refrigeración indirecta: serie C3

Sistema de enfriamiento y almacenamiento sólido

- Capacidad y producción de +18°C a +3°C: ver tabla de modelos
- Estructura externa en acero inox Aisi 304
- Tanque interior aislado mediante una espuma de poliuretano rígida de elevada densidad
- Tubería interna del cambiador en acero inox Aisi 304
- Tapa desmontable
- Grupo frigorífico completo con condensación por aire incorporado
- Equipado con control electrónico de la temperatura, carga de agua (1/2"), desagüe (1/2"), salida de seguridad (diam.12 mm), soporte para instalación en pared y kit desagüe.

Refrigeración directa: serie C

Sistema de enfriamiento tradicional y almacenamiento líquido

- Capacidad tanque 175 litros – prod/h 100 l de +18°C a +3°C
- Estructura externa en chapa galvanizada blanca
- Interior en acero inox Aisi 304, serpentín frigorífico incluido
- Tapa desmontable
- Grupo frigorífico completo con condensación por aire incorporado
- Equipado con termostato, termómetro, carga de agua (1/2"), desagüe (3/4"), salida de seguridad (3/4") y uniones de conexión.

Ligne refroidissement d'eau REFROIDISSEURS et DOSEURS-MÉLANGEURS

Fonction

Production d'eau réfrigérée pour le pétrissage

La ligne **AQUASYSTEM** a été spécialement conçue pour la panification, viennoiserie et pâtisserie.

Avantages

L'utilisation de l'eau froide dans la panification et pâtisserie est très importante pour garder sous contrôle la température finale du pétrissage. Les refroidisseurs sont utilisés pour produire de l'eau réfrigérée pour éviter une surchauffe de la pâte, ce qui améliore considérablement l'élaboration et façonnage du produit au cours des phases suivantes du processus de production.

Les refroidisseurs d'eau peuvent être joints à doseurs ou doseurs/mélangeurs pour prédéterminer la quantité et/ou la température de l'eau.

Réfrigération indirecte: série C3

Système de refroidissement à accumulation solide

- Capacité et production de +18°C à +3°C: voir tableau de modèles
- Structure extérieure en acier Aisi 304
- Cuve intérieure isolée par écume rigide de polyuréthane injectée à haute densité
- Serpentin intérieur en acier inox Aisi 304
- Couvercle démontable
- Groupe frigorifique complet avec condensation par aire incorporé
- Équipé de contrôle électronique de la température, charge de l'eau (1/2"), décharge de l'eau (1/2"), décharge de sûreté (diam.12 mm), support pour montage mural et kit de décharge de l'eau.

Réfrigération directe: série C

Système de refroidissement traditionnel à accumulation liquide

- Capacité de la cuve 175 litres – prod/h 100 l de +18°C à +3°C
- Structure extérieure en tôle galvanisée blanche
- Intérieur et serpentín frigorifique en acier inox Aisi 304
- Couvercle démontable
- Groupe frigorifique complet avec condensation par aire incorporé
- Équipé de thermostat, thermomètre, charge de l'eau (1/2"), décharge de l'eau (3/4"), décharge de sûreté (3/4") et raccords de connexion.

AQUASYSTEM

AQUASYSTEM

MODELLO S. - Mod.	Dimensioni Esterne Dim. Ext.	Prod / h da +18°C a +3°C
----------------------	---------------------------------	-----------------------------

C	cm	lt
---	----	----

C-175	88 x 56 x 112 h	100
-------	-----------------	-----

C-175 PA	88 x 56 x 112 h	100
----------	-----------------	-----

C3	cm	lt
----	----	----

C3-80	87 x 56 x 59 h	80 < 20 lt - 15 min. >
-------	----------------	---------------------------

C3-120	87 x 56 x 59 h	120 < 30 lt - 15 min. >
--------	----------------	----------------------------

C3-200	105 x 62 x 99 h	200 < 50 lt - 15 min. >
--------	-----------------	----------------------------


C3-300	105 x 62 x 99 h	300 < 75 lt - 15 min. >
--------	-----------------	----------------------------

C3-500	125 x 73 x 100 h	500 < 125 lt - 15 min. >
--------	------------------	-----------------------------



WM - Simplus

D O S - I	26 x 11 x 12 h solo dosaggio doser dosificador doseur	
-----------	---	---

D O S - V	26 x 11 x 12 h solo dosaggio doser dosificador doseur	
-----------	---	---

D O S - C	26 x 12 x 32 h solo dosaggio doser dosificador doseur	
-----------	---	---

D O S - M	26 x 12 x 32 h dosaggio-miscelazione doser-mixer dosificador-mezclador doseur-mélangeur	
-----------	---	---

DOMIX 45	36 x 16 x 37 h dosaggio-miscelazione doser-mixer dosificador-mezclador doseur-mélangeur	
----------	---	---