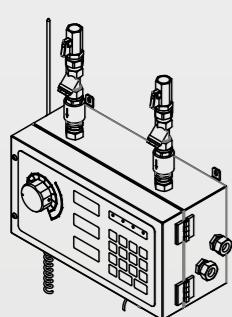
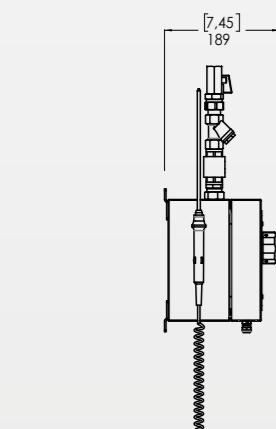
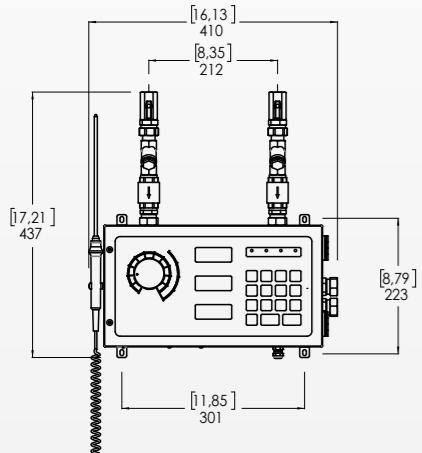


Start well, mix better



DOX 45 / DOMIX 45 DOMIX 45A

Un'opzione completa, destinata a durare: scopri i nostri top seller
A complete option, destined to last: discover our top sellers



DOX 45 DOMIX 45 DOMIX 45A

Un'opzione completa, destinata a durare: scopri i nostri top seller
A complete option, destined to last: discover our top sellers

Linea 45, la serie più popolare

Struttura in acciaio inox, 80 ricette programmabili, uscita di by-pass e ottima precisione per mantenere sempre gli stessi livelli qualitativi nella fase di dosaggio e miscelazione: la serie 45 è un vero e proprio standard di settore.

Line 45, the most popular series

Stainless steel structure, 80 programmable recipes, by-pass outlet and excellent precision to always assure the same quality levels throughout the dosing and mixing phase: the 45 series is a real standard on the market.



DOMIX 45

By-pass manuale
Manual by-pass



DOMIX 45A

By-pass automatico
Automatic by-pass



DOX 45

Solo dosaggio
Only dosing



SEMPLICE DA USARE

Interfaccia completa ed intuitiva con tastiera digitale a membrana per impostare e richiamare facilmente le ricette in memoria e 3 display digitali per la visualizzazione della quantità, della temperatura dell'acqua e della temperatura letta dalla sonda esterna ad alta precisione. Una scala di riferimento facilita inoltre la regolazione della temperatura



OTTIMA PRECISIONE

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



BY-PASS

L'acqua non in temperatura viene scartata, manualmente nel DOMIX 45 e automaticamente con una gestione a tempo o a temperatura nel DOMIX 45A



80 RICETTE IN MEMORIA

Per programmare 80 dosaggi semplici, di cui uno libero, ovvero senza controllo sulla quantità (utile nel caso in cui il contalitri fosse danneggiato)



INOX

Struttura resistente in acciaio inox



HARDWARE CONFIGURABILE

Possibilità di prevedere 3 ingressi con il Kit manuale per i cambi di stagione



INSTALLAZIONE SEMPLICE

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



GESTIONE DA REMOTO

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



PERFETTA INTEGRAZIONE CON I CHILLER STM

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



EASY TO USE

Complete and intuitive interface with digital membrane keyboard to easily set and recall the recipes in memory and 3 digital displays to read the water quantity, the set temperature and the temperature read by the high-precision external probe. A reference scale makes it easy to find the right temperature

EXCELLENT PRECISION

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

BY-PASS

The water not in temperature is discarded, manually in the DOMIX 45 and automatically with a time or temperature management in the DOMIX 45A

80 RECIPES IN MEMORY

To program 80 simple deliveries, of which one is free, ie without control on the quantity (useful if the liter-counter were damaged)

STAINLESS STEEL

Durable stainless steel structure

CONFIGURABLE HARDWARE

Kit for the 3 water inlets Option to manage the season change

SIMPLE INSTALLATION

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

REMOTE MANAGEMENT

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

PERFECT INTEGRATION WITH STM CHILLERS

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

	DOMIX 45/45A	DOX 45	
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÷60°C (36÷140°F)	-	Operating regulation range
Precisione nella miscelazione	$\pm 1^\circ\text{C}$	-	Mixing precision
Precisione nel dosaggio	$\pm 1\%$		Mixing 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"		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
Memoria	80 ricette programmabili 80 programmable recipes		Memory
Sonda interna	Thermo-resistor PT 1000 type A		Internal probe
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		Pump command fuse
Portata a 1 bar e 20°C	18 L/min (40 lb/min)	25 L/min (55 lb/min)	Flow rate at 1 bar and 20°C
Portata a 5 bar e 20°C	40 L/min (88 lb/min)	55 L/min (121 lb/min)	Flow rate at 5 bar and 20°C

GUARDA IL VIDEO
DI PRESENTAZIONE
E PRIMO UTILIZZO



WATCH THE VIDEO
OF PRESENTATION
AND FIRST USE

[Guarda il video](#)

STM WATER TECHNOLOGY

Start well, mix better



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 continuamo 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 unitamente alla flessibilità che da sempre è nel nostro DNA.

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, together with flexibility, that is since always in our DNA.



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.