ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ
СЕРИИ DOMIX / DOX M / DOX



Линия прекрасно подходит для промышленных и технологически развитых предприятий с высокой автоматизацией процесса и требующих высоких стандартов качества.
Дозаторы-смесители воды серии DOMIX незаменимы для стандартизации и оптимизации качества теста для хлебобулочных изделий, изготавливаемых как на крупных производствах, так и в небольших пекарнях. DOMIX позволяет постоянно следить за качеством воды и температурой, чтобы строго контролировать процесс приготовления теста.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 60.3.2

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Максимальная точность для регулирования и поддержания температуры воды. Погрешности в пределах ±1% при дозировании и ±0,5°C температуры
- Автоматическая система смешивания обеспечивает достижение заданной температуры за несколько секунд при наихудших условиях, управление в полностью автоматическом режиме процессом дозирования, смешивания и сбрасывания неподходящей по температуре воды
- Большой 10-дюймовый цветной сенсорный экран в качестве пользовательского интерфейса позволяет просто и интуитивно работать с машиной
- Память на 99 рецептов, которые могут быть одинарными, двойными или составными
- Внешний датчик с 5-метровым спиральным удлиняемым кабелем измеряет и показывает температуру внешней среды, муки или теста
- Выход для дистанционного управления насосом охлаждённой воды для полной интеграции DOMIX с охладителем воды для серии SCWR-D-TR
- Универсальная поддержка: 100 ÷ 230 В / 50 ÷ 60 Гц

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Удалённое управление командами СТАРТ/СТОП
- Интерфейс RS-485
- Сигнал об окончании дозирования
- Порты USB и Ethernet или отдельный пульт управления, полностью дублирующий установленный на машине

Модель	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
				Ширина	Длина	Высота
	кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOMIX 60.3.2	0,3	50-60	25	434	182	732

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 35

- Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки + и – регулируют количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру; температура измеряется встроенным датчиком
- Высокая точность: максимальная погрешность при смешивании ±1°C , при дозировании ±1%
- Просто использовать благодаря ручке регулировки температуры, температурная шкала нанесена на панель; в памяти всегда сохраняются последние установки
- Комплект для подключения и уплотнительные кольца прилагаются
- Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды
- Максимальная износостойкость благодаря корпусу из нержавеющей стали, двойные фильтры очистки из нержавеющей стали, внутренние соединения изготовлены из бронзы, латуни и нержавеющей стали
- Разъём питания и дистанционное управление насосом; есть предохранители и резервные предохранители
- Шаровые краны с уплотнительным кольцом и обратными клапанами
- Сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ DOMIX 35

Модель	Тройная разводка	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
					Длина	Ширина	Высота
		кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOMIX 35	×	0,25	50-60	10	355	169	426
DOMIX 353FK	✓	0,25	50-60	10	355	169	426

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOX M

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ устанавливают количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру, температура измеряется встроенным датчиком
- Максимальная погрешность при дозировании ±1%, при смешивании ±1,5°C
- В памяти сохраняются последние установки
- Лёгкий и компактный корпус из ABS-пластика и нержавеющей стали
- Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды, по умолчанию для DOX 30M, опция для DOX 25M
- Обратные клапаны
- Сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали, по умолчанию для DOX 30M, опция для DOX 25M

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Хромированные и из нержавеющей стали внутренние соединения позволяют комбинировать подачу воды из разных входных отверстий при смене времён года
- Вынесенные кнопки СТАРТ/СТОП, последовательный интерфейс RS 485
- Комплект для подключения и уплотнительные кольца

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ DOX M							
Модель	Тройная разводка	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
					Длина	Ширина	Высота
		кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOX 25M	×	0,25	50-60	5	239	108	208
DOX 30M	×	0,25	50-60	7,5	380	154	382
DOX 30M3FK	✓	0,25	50-60	7,5	380	154	382

ДОЗАТОР СЕРИИ DOX 25

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ устанавливают количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру, температура измеряется встроенным датчиком
- Максимальная погрешность при дозировании ±1%, при смешивании ±1,5°C
- В памяти сохраняются последние установки
- Лёгкий и компактный корпус из ABS-пластика
- Обратные клапаны

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды
- Комплект для подключения и сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали
- Хромированные и из нержавеющей стали внутренние соединения позволяют комбинировать подачу воды из разных входных отверстий при смене времён года
- Вынесенные кнопки СТАРТ/СТОП, последовательный интерфейс RS 485

Модель	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота
	кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOX 25	0,25	50-60	5	239	108	208

DOSERS-MIXERS

DOMIX / DOX M / DOX SERIES



This line is particularly suitable for industrial and technologically advanced environments with a high process automation and demanding the highest quality standarts.
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.

TECHNICAL FEATURES DOMIX 60.3.2

STANDART EQUIPMENT

- Maximum precision in regulating and in maintaining the water temperature. The error margins are lower than ±1% on the dosing and ±0.5 °C on the temperature
- Automatic mixing system, ensuring the set temperature is reached in few seconds in the worst conditions, managing in a completely automatic way the process of dosing, mixing and discarding the water not in temperature
- 10” large colour touch screen (first in the world) as user interface, to allow a very simple and intuitive interaction with the machine
- Memory storage for 99 recipes, which can be single, double or multiple
- External probe with a 5m spiral extendable cable, to measure and show the ambient, the flour or the dough temperature
- Output for remote command of the water chiller pump, for a full integration of the DOMIX with a Apach Bakery Line water chillers
- Universal supply: 100 ÷ 230 V / 50 ÷ 60 Hz

OPTIONS / ACCESSORIES

- START/STOP remote commands
- RS-485 serial interface with MODBus protocol
- “End of dosing” signal is also available
- USB and Ethernet ports, or a complete user interface, like the one on the machine

Model	Power	Connection	Weight	Dimensions		
				Length	Width	Height
	kW	Hz	kg	mm	mm	Mm
DOMIX 60.3.2	0,3	50-60	25	434	182	732

TECHNICAL FEATURES DOMIX 35

- Simple and intuitive interface with + and - keys for setting the quantity, START for starting or resuming the dosage, STOP / C for manual stopping or for deleting the memory. There are also two digital displays showing the quantity and the temperature, the latter being detected by a tenth-degree probe
- Excellent precision with max tolerances of ±1 °C in mixing and ±1% in dosing
- Ease of use thanks to the temperature control knob with a reference scale and the microprocessor logic that always keeps the last selection in memory
- Easy installation thanks to the provided kit and the OR gasket-type unions
- Remote pump command for a perfect integration with Apach Bakery Line Water chillers
- 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
- Power plug and remote control pump with fuses and spare fuses
- Ball-taps with OR gasket and No-return valves
- 2,5m delivery hose in food-grade plastic with stainless steel terminals

THE LINEUP DOMIX 35 SERIES							
Model	3-way kit	Power	Connection	Weight	Dimensions		
					Length	Width	Height
		kW	Hz	kg	mm	mm	mm
DOMIX 35	×	0,25	50-60	10	355	169	426
DOMIX 353FK	✓	0,25	50-60	10	355	169	426

TECHNICAL FEATURES DOX M SERIES

STANDART EQUIPMENT

- Simple and intuitive interface with UP and DOWN keys for setting the quantity, START for starting or resuming the dosage, STOP / C for manual stopping or for deleting the memory. There are also two digital displays showing the quantity and the temperature, the latter being detected by a tenth-degree probe
- High precision with max tolerances of ±1% in dosing and ±1,5 °C in mixing
- Memory for the last selection
- Light and compact structure in ABS plastic
- Remote pump command for a perfect integration with Apach Bakery Line Water chillers, standart for DOX 30M, option for DOX 25M
- No-return valves
- Installation kit and 2,5m delivery hose in food-grade plastic with stainless steel terminals,standart for DOX 30M, option for DOX 25M

OPTIONS / ACCESSORIES

- Chromed brass and stainless steel fittings to manage the inlets combination for season changes
- Inputs for remote START/STOP and RS 485
- Easy installation thanks to the provided kit and the OR gasket-type unions

THE LINEUP DOX M SERIES							
Model	3-way kit	Power	Connection	Weight	Dimensions		
					Length	Length	Length
		kW	Hz	kg	mm	mm	mm
DOX 25M	×	0,25	50-60	5	239	108	208
DOX 30M	×	0,25	50-60	7,5	380	154	382
DOX 30M3FK	✓	0,25	50-60	7,5	380	154	382

DOSER WATER DOX 25

STANDART EQUIPMENT

- Simple and intuitive interface with UP and DOWN keys for setting the quantity, START for starting or resuming the dosage, STOP / C for manual stopping or for deleting the memory. There are also two digital displays showing the quantity and the temperature, the latter being detected by a tenth-degree probe
- High precision with max tolerances of ±1% in dosing and ±1,5 °C in mixing
- Memory for the last selection
- Light and compact structure in ABS plastic
- No-return valves

OPTIONS / ACCESSORIES

- Remote pump command for a perfect integration with Apach Bakery Line Water chillers
- Installation kit and 2,5m delivery hose in food-grade plastic with stainless steel terminals
- Chromed brass and stainless steel fittings to manage the inlets combination for season changes
- Inputs for remote START/STOP and RS 485

Model	Power	Connection	Weight	Dimensions		
				Length	Width	Height
	kW	Hz	kg	mm	mm	mm
DOX 25	0,25	50-60	5	239	108	208