



REFRIGERATORE
D'ACQUA IN CONTINUO
REFRIGERATORE
D'ACQUA IN CONTINUO

WATER COOLER
WATER COOLER
IN CONTINUOUS
WATER COOLER
IN CONTINUOUS



Sistemi di refrigerazione e lievitazione programmata

SITEP Viale E. Ferrari, 6 - Voghiera - Fe (Italy) - Tel. e Fax +39 0532.815694 (r.a.) - info@sitep.net

C - R60 E C - R160



IL REFRIGERATORE D'ACQUA IN CONTINUO

I refrigeratori in continuo si differenziano dai refrigeratori standard per una serie di caratteristiche:

L'igiene: l'acqua contenuta nella apposita serpentina interamente in acciaio inox non viene mai a contatto con l'aria, eliminando così la proliferazione di batteri.

Il doppio circuito raffreddamento / evaporatore evita la possibilità di inquinamento dell'acqua in caso di rotture dell'impianto frigorifero.

Lo scambio termico fra la serpentina dove scorre l'acqua e la vasca di acqua climatizzata è garantita da una pompa ad immersione che tiene in movimento l'acqua costantemente.

L'utilizzo della pressione della rete, elimina la necessità di pompe per lo scarico in pressione.

Possibilità di impostare, mediante apposito termoregolatore elettronico, la temperatura dell'acqua desiderata.

Facilità di installazione con apposito circuito per il riempimento della vasca senza dover aprire il refrigeratore per il primo collaudo.

OPTIONAL

DOSAKIT

Contalitri con scarico ad impulsi per gli impasti molto morbidi ove è necessario l'immissione di acqua a piccole dosi; possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico. Controllo Touch Screen con applicazioni e utility quali: calcolo automatico della temperatura dell'acqua, impostazione di ricette personalizzate, previsione dei costi, etc.

KIT RISCALDAMENTO

Kit di riscaldamento grazie al quale il refrigeratore può riscaldare l'acqua sino a +35 °C.



C - R200 E C - R300



THE WATER COOLER IN CONTINUOUS

The water coolers in continuous differ from the standard water coolers for a series of features:

The hygiene: the appropriate serpentine, which contains the water to be used for dough, is made entirely of stainless steel so the water is never in contact with air, eliminating in this way the breeding of bacteria.

The dual-circuit cooling / evaporator avoids the possibility to pollute the water in the event of failure of the cooling system.

The thermic exchange between the cooling circuit and the recirculation circuit (of the water to be used) is ensured by an immersion pump which constantly moves the water.

Using mains pressure, the unit doesn't need pumps for dispensing.

Setting of the desired water temperature through a suitable electronic temperature controller.

The circuit for the filling of the tank makes it easy to install, avoiding the onerous task to open the machine the first time.

OPTIONAL

DOSAKIT

Water-meter with impulses discharge suitable for the dough very soft that needs inlet of water in small quantity.

Possibility of remote control with magnetic latching so it can be positioned where the operator considers it more comfortable to use. Touch screen control with applications and utilities, such as automatic calculation of the temperature of the water, setting customized recipes, cost estimates, etc.

WARMING KIT

It can also warm the water up to +35 °C with the optional warming kit.

MODELLO MODEL	PRODUZIONE PRODUCTION (LT/H)	PORTATA FLOW (LT/MIN)	DIMENSIONI DIMENSIONS (MM LXPXH)	POTENZA POWER (HP-WATT)	TENSIONE VOLTAGE (V)	PESO WEIGHT (1) (2)
C - R60	60	15 - 20	1200x500x550	0,75 - 1000	230 - 1 - 50 HZ	65 115
C - R160	160	15 - 20	1200x500x550	1,5 - 1700	230 - 1 - 50 HZ	90 140
C - R200	200	25 - 30	900x700x1000	2,0 - 2100	400 - 3 - 50 HZ	120 220
C - R300	300	25 - 30	900x700x1000	3,0 - 3000	400 - 3 - 50 HZ	150 250