

Caratteristiche

Massima precisione nella regolazione e nel mantenimento della temperatura dell'acqua. I margini di tolleranza sono inferiori a $\pm 1\%$ sul dosaggio e a $\pm 0,5$ °C sulla temperatura.

Sistema di miscelazione automatico: la temperatura impostata viene raggiunta in pochi secondi anche nelle peggiori condizioni e i processi di dosaggio, miscelazione e scarto dell'acqua non in temperatura sono gestiti in modo completamente automatico.

Memoria per 99 ricette, che possono prevedere dosaggi singoli, doppi o multipli.

Sonda esterna con cavo estensibile lungo 5 metri per misurare e visualizzare la temperatura ambiente, della farina o dell'impasto.

Uscita per il telecomando della pompa del refrigeratore, per una perfetta integrazione del DOSAMIX con i refrigeratori d'acqua CastelMac.

Opzioni di comunicazione: Comandi remoti di START/STOP e uscita segnale di "Fine dosaggio". Interfaccia seriale RS-485 con protocollo Modbus, Porte USB ed Ethernet. Pannello remoto con interfaccia utente completa.

Alimentazione universale: 100÷240 V / 50÷60 Hz.



Features

Maximum precision in regulating and in maintaining the water temperature. The error margins are lower than $\pm 1\%$ 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.

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 DOSAMIX with a CastelMac water chiller.

Communication options for the remote management: START/STOP remote commands, RS-485 serial interface with MODBUS protocol, USB and Ethernet ports, or a complete user interface, like the one on the machine. An output for the "End of dosing" signal is also available.

Universal supply: 100 ÷ 240 V / 50 ÷ 60 Hz.

Caratteristiche / Features

	EC200	EC200A	EC202	EC202A
Alimentazione universale Universal Power Supply	85-240V 50/60Hz	85-240V 50/60Hz	85-240V 50/60Hz	85-240V 50/60Hz
Potenza assorbita Total absorbed Power	60 VA	60 VA	60 VA	60 VA
Ingressi idraulici Hydraulic inlets	2	3	2	3
Impastatrici da servire Mixers to be served	1	1	2	2
Uscite idrauliche Hydraulic outlets	nr.1 TUBO DI SCARICO ALIMENTARE DA 2,5 m CON CURVE IN ACCIAIO INOX DA 22mm nr.1 food grade delivery hose 2,5m long with 22mm stainless steel curves		nr.2 TUBI DI SCARICO ALIMENTARE DA 2,5 m CON CURVE IN ACCIAIO INOX DA 22mm nr.2 food grade delivery hose 2,5m long with 22mm stainless steel curves	
Massima Temperatura in ingresso Maximum inlet temperature	65°C (150°F)			
Range di regolazione Regulation range	1 ÷ 60 °C (34 ÷ 140 °F)			
Precisione temperatura Precision on temperature	+/- 0,5 °C (+/- 0,9 °F)			
Pressione Massimo/Minima in ingresso Maximum/Minimum inlet pressure	0,5 MPa (5 bar) 0,1 MPa (1 bar)			
Scarico massimo Maximum batch	999,9 L; 999 lb + 15oz; 999,9 lb			
Precisione dosaggio Dosing precision	+/- 1 %			
Portata a 0,1 MPa e 20°C Flow rate at 0.1MPa 20°C	25			
Portata a 0,5 MPa e 20°C Flow rate at 0.5 MPa 20°C	55			
Sonda interna / esterna Internal/External Probe	Termocoppie-Termocouple K / PT1000 classe-class A			
Ricette in memoria Recipes in memory	99 (per SCARICHI SINGOLI, DOPPI O MULTIPLI) 99 (single, double or multiple batch)			
Fusibili Fuses	PROTEZIONI INTERNE PER SOVRATENSIONI E SOVRACORRENTI over current and over voltage internal protections			
Display User interface	TOUCH SCREEN TFT A COLORI DA 10" 10" tft colour capacitive touch screen			

Dimensions / Dimensioni

