



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

**SISTEMA INTEGRATO DI DOSAGGIO DELL'ACQUA
INTEGRATED SYSTEM FOR WATER DOSING**



Made in Italy

**AQVA SIMPLEX-T 2.0, AQVA PLUS 2.1
iDOSER-M, iMIXER-OJ**

dal 1938

FARINELLI
DIVISIONE MACCHINE

Mod. AQVA SIMPLEX-T 2.0, AQVA PLUS 2.1

AQVA SIMPLEX-T 2.0



AQVA PLUS 2.1



Caratteristiche tecniche / Technical characteristics:

Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm	22,5 x 10 x 18 [L x P x H]
Attacchi idraulici <i>Connections</i>	inc	G 1/2"
Temperatura max acqua in entrata <i>Inflowing water max temperature</i>	°C	65
Campo di regolazione <i>Temperature range</i>	°C	Solo dosaggio Only dosing
Pressione min-max acqua entrata <i>Inflowing water min and max pressure</i>	bar	1 - 5
Portata <i>Flow</i>	l/min	10 - 15
Alimentazione elettrica <i>Power supply</i>	V/Hz	230 V / 50-60 Hz 1F+N+T
Potenza elettrica <i>Electric power</i>	w	30
Struttura <i>Surface</i>		Acciaio inox AISI 304 Stainless steel
Peso <i>Weight</i>	kg	6
Imballo scatola <i>Packing cardboard box</i>	cm	40 x 40 x 25 [Kg 8]
Lunghezza standard cavo di interconnessione al refrigeratore: 3 m. <i>Cable length to refrigerator connections: 3 m.</i>		
Con visualizzazione della temperatura / With temperature viewer.		

Integrabili solo nei refrigeratori serie GELIDUS "G" ⁽¹⁾
Integrables only on the water chillers GELIDUS "G" ⁽¹⁾ Series

Caratteristiche tecniche / Technical characteristics:

Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm	22,5 x 11 x 18 [L x P x H]
Attacchi idraulici <i>Connections</i>	inc	G 1/2"
Temperatura max acqua in entrata <i>Inflowing water max temperature</i>	°C	65
Campo di regolazione <i>Temperature range</i>	°C	2 - 60
Pressione min-max acqua entrata <i>Inflowing water min and max pressure</i>	bar	1 - 5
Portata <i>Flow</i>	l/min	10 - 15
Alimentazione elettrica <i>Power supply</i>	V/Hz	230 V / 50-60 Hz 1F+N+T
Potenza elettrica <i>Electric power</i>	w	75
Struttura <i>Surface</i>		Acciaio inox AISI 304 Stainless steel
Peso <i>Weight</i>	kg	8
Imballo scatola <i>Packing cardboard box</i>	cm	40 x 40 x 25 [Kg 10]
Lunghezza standard cavo di interconnessione al refrigeratore: 3 m. <i>Cable length to refrigerator connections: 3 m.</i>		
Con scarico di emergenza. / With emergency discharge.		



AQVA simplex-T 2.0 può essere dotato dell'esclusivo sistema integrato AQVA simplex-T 2.0 per il dosaggio automatico dell'acqua erogata dal refrigeratore. Il sistema AQVA simplex-T 2.0 consente di effettuare prelievi impostando in maniera estremamente semplice la quantità di acqua desiderata, tramite tastiera digitale. Il Sistema Integrato ha come caratteristica standard la visualizzazione della temperatura di scarico dell'acqua.

AQVA plus 2.1 può essere dotato dell'esclusivo sistema integrato AQVA plus 2.1 per il dosaggio e la miscelazione automatica dell'acqua. Il sistema AQVA plus 2.1, utilizzando l'innovativa tecnologia della miscelazione automatica a controllo pulsato, consente di prelevare la quantità di acqua desiderata alla temperatura impostata tramite tastiera o Rotary Switch.

L'impianto può essere equipaggiato di speciali ammortizzatori idrostatici per attutire i "colpi d'ariete" e lo scambio idrico "estate-inverno" è incorporato nel sistema, evitando l'oneroso intervento dell'idraulico; la commutazione avviene automaticamente gestita dal controllo.

Il sistema è dotato di valvola di "prelievo emergenza", che consente l'erogazione di acqua refrigerata anche in caso di anomalie.

AQVA simplex-T 2.0 Integrated system for the automatic dosing of the water supplied from the chiller.

The AQVA simplex-T 2.0 system allows the collection of water by setting the desired quantity in an extremely simple way using the digital keyboard. A standard feature of this device is the visual display of the water discharge temperature.

AQVA plus 2.1 Integrated system for automatic dosing and mixing water. Thanks to the technologically innovative automatic pulsed control mixing adopted, the AQVA plus 2.1 system enables the collection of the desired quantity of water at the temperature set using a keyboard or Rotary Switch.

The system can be fitted with special hydrostatic dampeners to avoid "pipe hammerings" and the "summer-winter" water exchange is embedded in the system, thereby doing away with the burdensome need for a plumber; the changeover occurs automatically by the control.

The system is equipped with an "emergency withdrawal" valve, which allows the supply of chilled water even in the event of anomalies.

GLOSSARIO-GLOSSARY



Refrigerazione indiretta
Indirect refrigerating



Triplex
Triplex



Raffreddamento doppio stadio
Two Stage Cooling System



Aumento produttività
Increases cooling capacity



Risparmio energia
Energy Saving System



Elimina lo scarto di acqua
Eliminate the gap of water



Classe di tropicalizzazione 43°C
43°C tropicalization index



No pompa
Free pump system



No CFC nel poliuretano vasche
Polyurethane tanks CFC free



HFC gas frigoriferi a norma
Non-polluting HFC refrigerants



Piedi regolabili
Adjustable feet



Inox AISI 304
AISI 304 Stainless steel



Sistema di diagnostica globale
GDS Global Diagnostic System



Programmazione manutenzione
Maintenance plan system



Funzione di autoapprendimento
Self-learning function



Collega e usa
Plug & Play



Upload e download ricette via USB
USB Upload and download recipes



Alimentazione via Ethernet
Power Over Ethernet



Controllo Pulsato di 3^a generazione
CP3 Pulsed control system



Taratura digitale del contaltri AWM
Adjusting Water Meter



Compensatore volumetrico
Volumetric compensator



Remotazione dei comandi
Remote installation of control



Prelievo di piccole quantità di acqua
Small withdrawal of water



Blocco tastiera
Keypad lock



Utilizzo semplificato
Simplified use



Gestione ricette e programmi
Management recipes programs



Consenso pompa
Pump on



Cronoprogrammatore
Chrono programmer



Orologio
Real Time Clock



Memoria tampone
Safety memory



Sistema di miscelazione manuale
Mixing Manual System



Comm. estate inverno elettronica
Electronic summer winter change



Sonda a spillone
Needle probe



Scarico By-Pass
By-Pass



Funzione Contaltri
Counts liters



Visualizzazione T° acqua erogata
Displaying T° of water supplied



Scarico acqua micro-frazionato
micro-discharges drain water

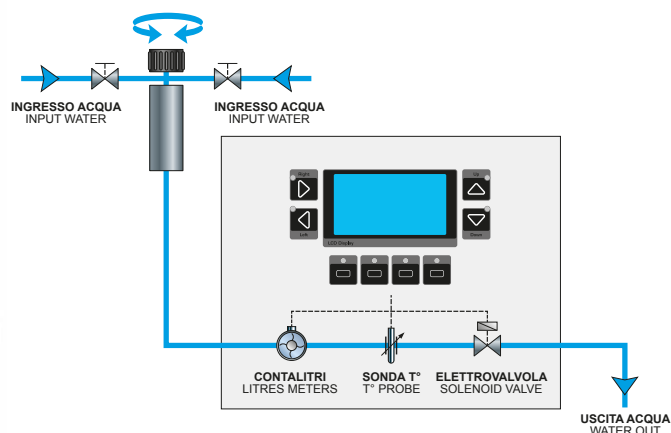


Gestione di 2 impastatrici.
Management of two mixers



Gestione di 4 impastatrici.
Management of four mixers

Mod. iDOSER-M



Caratteristiche tecniche - Technical characteristics:

Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm	22,5 x 14 x 18 [L x P x H]
Attacchi idraulici <i>Connections</i>	inc	G 1/2"
Temperatura max acqua in entrata <i>Inflowing water max temperature</i>	°C	65
Campo di regolazione <i>Temperature range</i>	°C	2 - 60
Pressione min-max acqua entrata <i>Inflowing water min and max pressure</i>	bar	1 - 5
Portata ⁽¹⁾ <i>Flow⁽¹⁾</i>	l/min	10 - 15
Alimentazione elettrica <i>Power supply</i>	V/Hz	230 V / 50-60 Hz 1F+N+T
Potenza elettrica <i>Electric power</i>	w	50
Struttura <i>Surface</i>		Acciaio inox AISI 304 Stainless steel
Peso <i>Weight</i>	kg	8
Imballo scatola <i>Packing cardboard box</i>	cm	40 x 40 x 25 [Kg 10]



 **iDOSER-M** è una centralina derivante dalla iDOSER con l'aggiunta di un miscelatore termostatico esterno in grado di consentire la miscelazione semiautomatica delle due acque in ingresso.

 **iDOSER-M** derives from Water dosing station iDOSER with the addition of an external thermostatic mixing for the semiautomatic mixing of water.

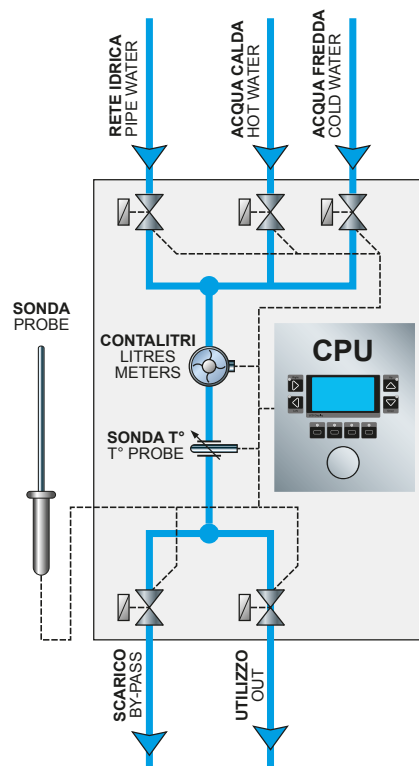
*(1) Universale per tutti i refrigeratori.
Universal for all water chillers.*

Mod. iMIXER-0J



Caratteristiche tecniche - Technical characteristics:

Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm	22,5 x 17 x 26,5 [L x P x H]
Attacchi idraulici <i>Connections</i>	inc	G 1/2"
Temperatura max acqua in entrata <i>Inflowing water max temperature</i>	°C	65
Campo di regolazione <i>Temperature range</i>	°C	2 - 60
Pressione min-max acqua entrata <i>Inflowing water min and max pressure</i>	bar	1 - 5
Portata ⁽¹⁾ <i>Flow⁽¹⁾</i>	l/min	10 - 15
Alimentazione elettrica <i>Power supply</i>	V/Hz	230 V / 50-60 Hz 1F+N+T
Potenza elettrica <i>Electric power</i>	w	75
Struttura <i>Surface</i>		Acciaio inox AISI 304 Stainless steel
Peso <i>Weight</i>	kg	10
Imballo scatola <i>Packing cardboard box</i>	cm	40 x 40 x 25 [Kg 12]



iMIXER è una gamma di centraline di dosaggio e miscelazione in grado di dosare l'acqua di prelievo e di effettuare la miscelazione automatica delle acque in entrata tramite l'innovativo sistema a controllo pulsato CP³ Fast. L'assenza di valvola miscelatrice motorizzata, il controllo della miscelazione tramite sistema ad impulsi e gli speciali ammortizzatori idrostatici (optional), sono solo alcune delle caratteristiche che rendono questo prodotto tecnologicamente all'avanguardia ed economicamente vantaggioso.

La centralina è dotata di sonda ad ago per consentire la misurazione e la visualizzazione su display della temperatura della farina o dell'impasto. Il By-pass di prescarico dell'acqua non in temperatura è automatico ed eventualmente escludibile tramite tastiera.

L'impianto idrico per il cambio "estate-inverno" è incorporato nella centralina, evitando l'oneroso intervento dell'idraulico, la commutazione viene automaticamente gestita dal controllo.

Dosing and mixing station iMIXER able to dose water collection and carry out the automatic mixing of the inflowing water through the innovative pulsed control system CP³ Fast. The absence of motorized mixing valves, the mixing control by means of an impulse system and the special hydrostatic dampers (optional) are only some of the features that make this product technologically advanced and economically advantageous.

The station is equipped with a needle probe to allow the mixing and visualization on the display of the temperature of the flour or mixture. The By-pass for the predischage of the water that is not at the set temperature works automatically and can be excluded through the keyboard.

The water system for the "summer- winter" switch is embedded in the station, thereby avoiding the costly need for a plumber; the changeover occurs automatically by the control.

⁽¹⁾ Universale per tutti i refrigeratori.
Universal for all water chillers.



TECNOASTEPAN GROUP SRLS

Prov.le Martano-Otranto, 71
73020 Carpignano Salentino (Lecce) ITALY
☎ +39 0836.1904598 ☎ +39 324.8140713
commerciale@tecnoastepangroup.com
assistenza@tecnoastepangroup.com

www.tecnoastepangroup.com

f Tecnoastepan Group @ Tecnoastepan