

**Start well, mix better**



# TOUCH WATER CHILLER

Performance e igiene a portata di touch



## PERFORMANCE E IGIENE

# TOUCH WATER CHILLER

L'innovazione elettronica al servizio del Bakery

### Igiene & performance totalmente sotto controllo

I refrigeratori d'acqua STM sono gli unici in grado di fornire acqua a **2°C costanti** durante **tutto il giorno** e durante **ciascun prelievo**, anche con temperature ambiente elevate (oltre i 38°C). A garanzia di questo, i refrigeratori STM vengono dimensionati sulle **specifiche esigenze e condizioni produttive** di ogni cliente: la capacità del serbatoio, sebbene sia comunemente usata, non è un indice valido delle prestazioni di un refrigeratore, in quanto queste sono dettate dalla potenza frigorifera utile. Ogni refrigeratore è dotato di un'interfaccia touch a colori da 7" che consente una gestione precisa e intuitiva di ogni fase del processo, **in locale e da remoto**, grazie alla connessione al **Sistema STM-Cloud**.



Processo di refrigerazione



Guida alle domande più frequenti



Processo di sanificazione

	SERBATOIO Litri	PRODUZIONE ORARIA* L/h 50 Hz/ 60 Hz	POTENZA FRIGO** Kw 50 Hz/ 60 Hz	POTENZA MAX ASSORBITA*** Kw 50 Hz/ 60 Hz	PESO Kg	DIMENSIONI mm		
						L	P	A
STM ECO	50	150/170	4,2/4,8	3,0/3,9	145	725	705	1440
STM PRO 1	50	210/250	6,6/7,6	3,8/4,5	180	660	730	1110
STM PRO 2	80	360/400	10,3/11,4	5,4/6,6	240	750	980	1300
STM IND 1	120	500/580	14,5/16,7	7,2/8,8	430	755	1410	1580
STM IND 2	220	1000/1150	28,3/32,5	13,0/16,9	500	780	1860	1640
STM BIG 1	220	1500/1750	42,1/48,4	16,7/21,2	520	780	1860	1640
STM BIG 2	270	2000/2350	57,0/65,6	25,5/32,3	750	880	2200	2000

\* Resa riferita e testata con Temperatura acqua in ingresso = 18°C, Temperatura acqua richiesta = 3°C e Temperatura ambiente = 35°C | \*\* Resa riferita a Temperatura acqua = 15°C e Temperatura ambiente = 32°C | \*\*\* I valori possono variare a seconda della tensione richiesta



#### PROGETTATI SU MISURA

Dimensioniamo e adattiamo le nostre offerte sulle specifiche esigenze e condizioni produttive di ciascun cliente per garantire le migliori prestazioni



#### PERFORMANCE E RAPIDITÀ

La temperatura desiderata dell'acqua in uscita è garantita durante tutto il prelievo. L'alta efficienza e la rapidità di refrigerazione dello scambiatore di calore a piastre permettono di evitare la contaminazione tra l'acqua calda in entrata e l'acqua refrigerata



#### IGIENE AUTOMATICA

L'igiene nei processi e la longevità dei componenti sono assicurate grazie al sistema guidato di sanificazione che preserva il circuito idraulico da calcare e batteri



#### DURABILITÀ E IGIENE

I componenti principali sono in acciaio inossidabile (scambiatore di calore a piastre, pompa) per garantire la massima affidabilità



#### RISPARMIO ENERGETICO

La programmazione delle auto-accensioni e degli auto-spegnimenti, insieme all'efficiente sistema di raffreddamento, evita inutili sprechi di energia in termostatazioni



#### CONTROLLO E SICUREZZA

Il controllore STM con interfaccia touch a colori da 7" consente una gestione precisa di ogni fase del processo, in locale ma anche da remoto, grazie alla connessione al Sistema STM-Cloud

## SISTEMA STM-CLOUD Semplifica il tuo futuro

### Le tue risorse a portata di mano



Tutti i refrigeratori STM sono dotati di schede Sensatic touch, **nativamente collegabili** al Sistema STM-Cloud, ideato per permettere le attività di **telecontrollo** e **assistenza da remoto**, sia da APP che da browser web. È inoltre possibile accedere allo **storico** dei processi eseguiti e aggiornare il software da remoto. È sufficiente una qualsiasi connessione ad Internet e **non sono necessarie configurazioni di rete**.



AGGIORNAMENTO  
SW DA REMOTO



TELEASSISTENZA



GESTIONE  
DA REMOTO



NOTIFICHE  
STM-CLOUD



ACCOUNT  
GERARCHICI



BACKUP  
DEI DATI



## STM WATER TECHNOLOGY

Start well, mix better



**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 soluzioni 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 CONTROL TECHNOLOGY

Touch the power of total control



**STM Control Technology** è il dipartimento di STM che ha sviluppato un know-how specifico nella **progettazione e realizzazione di controllori elettronici** per il settore bakery. Sistemi di controllo **estremamente versatili e completamente personalizzabili**, che consentono piena supervisione delle macchine, ottimizzazione dei parametri e controllo completo anche da remoto grazie al **Sistema STM-Cloud**.

Una **referenza** importante della nostra competenza è rappresentata dai **DOMIX e CHILLER STM**, commercializzati in più di 70 Paesi nel Mondo e che fanno della componente elettronica un **vantaggio competitivo strategico**.



### 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.



### 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.



### STM TOTAL QUALITY

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato e continuiamo 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.