

Linea Conteggio



Water metering Line



Italian Bakery Solutions

www.sitep.net

SMART 30 H

EASY 30 / EASY 30 MIX

GT 30 / GT 30 MIX C

GT 30 MATIC



MISURAZIONE DI PORTATA CON TECNOLOGIA VORTEX

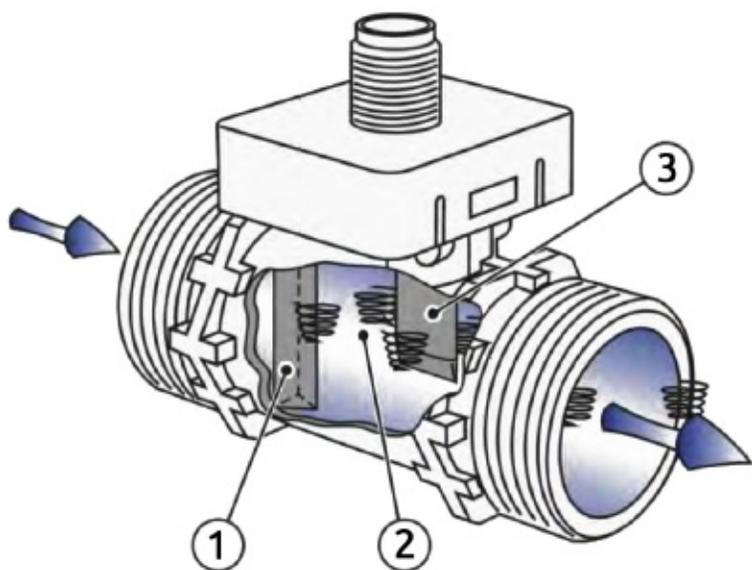
FLOW MEASUREMENT WITH VORTEX TECHNOLOGY

VANTAGGI

- Ostruzione minima del flusso: bassa caduta di pressione
- Elevata stabilità a lungo termine e non deriva a zero
- Sensore di flusso a stato solido per l'acqua senza parti in movimento: nessuna usura meccanica
- Corpo in plastica rinforzata con fibra di vetro garantisce massima resistenza e prestazioni
- Sensore piezoceramico completamente incapsulato per rilevare i vortici: protetto da umidità e da sollecitazioni meccaniche
- Sensore di temperatura integrato
- Elevata resistenza alle interferenze
- Parti bagnate prive di metallo

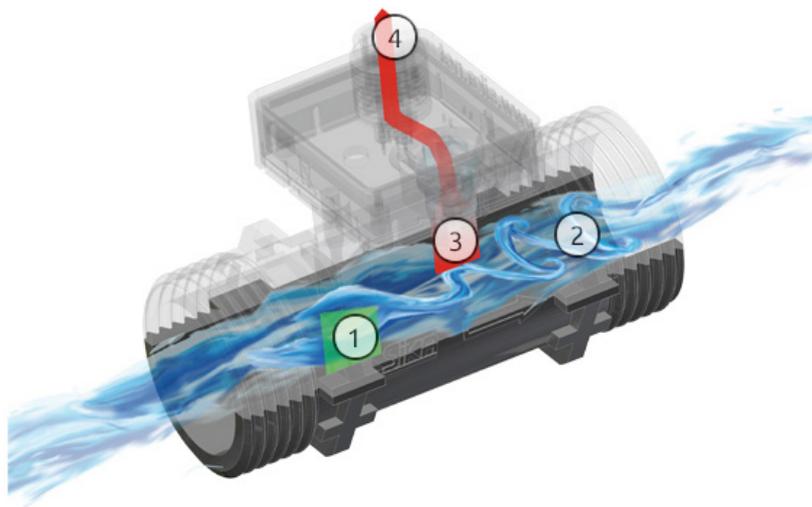
ADVANTAGES

- Minimal flow obstruction: low pressure drop
- High long-term stability / no zero drift
- Solid state flow sensor for water with no moving parts: no mechanical wear
- Rugged glass fibre reinforced plastic ensures highest strength and performance
- Completely encapsulated piezoceramic sensor to detect the vortices: protected against moisture and mechanical stress
- Temperature sensor integrated
- High interference resistance
- Wetted parts metal-free



Sensore piezoceramico incapsulato
Encapsulated piezoceramic sensor





COME FUNZIONA?

1. BARRIERA

I vortici alternati che ruotano in direzioni opposte vengono generati dietro una barriera immersa in un flusso.

2. FLUSSO VORTEX

I vortici si distaccano dai bordi della barriera formando una strada vorticoso di Kármán nel flusso d'acqua. La distanza tra i singoli vortici è costante.

3. SENSORE

La frequenza dei vortici che scorre oltre il sensore dipende dalla portata ed è proporzionale al flusso.

4. IMPULSO

Il sensore rileva questi vortici che vengono poi convertiti in un segnale di frequenza elettrica. La frequenza registrata è equivalente al volume dell'acqua passata attraverso il tubo di misurazione in quel determinato momento.

Alcuni dei vantaggi di questo principio di misurazione

- Ostruzione minima del flusso:
bassa caduta di pressione
- Elevata stabilità a lungo termine e non deriva a zero

HOW IT WORKS?

1. BLUFF BODY

Alternate vortices rotating in opposite directions are generated behind a bluff body immersed in a flow.

2. VORTEX STREET

The vortices detach from the edges of the bluff body and form a Kármán vortex street in the water stream. The distance between the single vortices is constant.

3. SENSOR

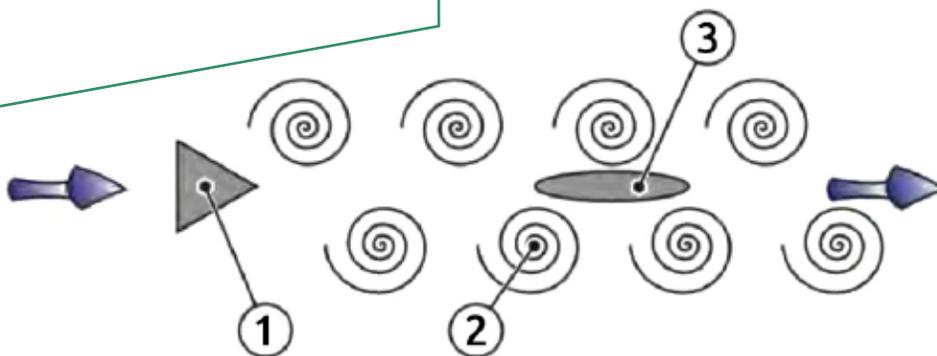
The frequency of the vortices flowing past a sensor depends on the flow rate and is proportional to the flow.

4. FREQUENCY SIGNAL

The sensor detects these vortices which are then converted to an electrical frequency signal. The recorded frequency is equivalent to the volume of water passing through the measurement tube at that specific time.

Some of the advantages of this measuring principle

- Minimal flow obstruction
low pressure drop
- High long-term stability / no zero drift



SMART 30 H *dosatore / water meter*

Guadagna un'ora di lavoro al giorno

SMART 30 invia automaticamente la giusta quantità d'acqua all'impastatrice, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più uno spreco di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

Dove sono i 60 minuti? Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

Miscelatore con controllo manuale della temperatura (optional)

Oltre al valore della temperatura visibile dal display è possibile anche impostare manualmente quella desiderata, semplicemente regolando la valvola miscelatrice esterna opzionale.

Facile da usare

La tastiera di programmazione integrata consente un'interazione intuitiva ed immediata con il dispositivo.

Specifiche tecniche

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

Earn one working hour every day

The water meter automatically delivers the right amount of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday that you can dedicate to your work and passion.

Where are 60 minutes? More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

Manual control of temperature (optional)

The mixing valve and the integrated thermometer allow you to set the desired temperature manually.

Easy to use

The intuitive control panel on the front allows an immediate interaction with the device.

Technical specs

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)

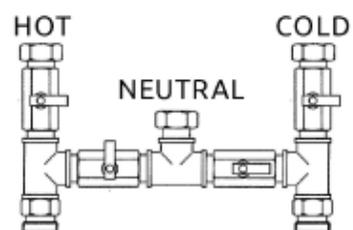




MODELLO MODEL	DOSAGGIO MAX MAX DOSING (lt)	TENSIONE VOLTAGE	TEMPERATURA MAX MAX TEMPERATURE (°C)	PORTATA ACQUA WATER DISPENSING (lt/min)	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	PESO WEIGHT (kg)
SMART 30 H	999,9	100/240V-1-50/60Hz	65°	20 - 30	20x10x26h	4



Valvola miscelatrice manuale
Manual mixing valve



Kit idraulico attacco a 3 vie
3-ways hydraulic kit



EASY 30 *dosatore / water meter*

EASY 30 MIX *dosatore miscelatore / water mixing meter*

Controllo manuale della temperatura *(solo EASY 30 MIX)*

La valvola miscelatrice e il termometro integrato consentono di impostare manualmente la temperatura desiderata.

Guadagna un'ora di lavoro al giorno

Il contalitri invia automaticamente la giusta quantità d'acqua all'impastatrice, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più uno spreco di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

Dove sono i 60 minuti? Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

Ridotta manutenzione

Il contalitri richiede una manutenzione contenuta grazie ad accorgimenti come il filtro antisabbia che protegge la macchina da eventuali impurità dell'acqua.

Facile da usare

La tastiera di programmazione integrata consente un'interazione intuitiva ed immediata con il dispositivo.

Specifiche tecniche

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

Manual control of temperature *(EASY 30 MIX only)*

The mixing valve and the integrated thermometer allow you to set the desired temperature manually.

Earn one working hour every day

The water meter automatically delivers the right amount of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday that you can dedicate to your work and passion.

Where are 60 minutes? More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

Low maintenance

The water meter requires limited maintenance thanks to prevention systems and devices such as the sand filter as protection from water impurities.

Easy to use

The intuitive control panel on the front allows an immediate interaction with the device.

Technical specs

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)



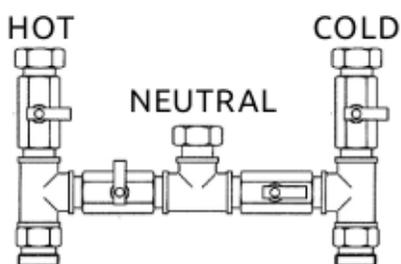


EASY 30



EASY 30 MIX

MODELLO MODEL	DOSAGGIO MAX MAX DOSING (lt)	TENSIONE VOLTAGE	TEMPERATURA MAX MAX TEMPERATURE (°C)	PORTATA ACQUA WATER DISPENSING (lt/min)	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	PESO WEIGHT (kg)
EASY 30	999,9	230V-1-50/60Hz	65°	20 - 30	26x10x20h	3
EASY 30 MIX	999,9	230V-1-50/60Hz	65°	20 - 30	26x10x20h	3,9



Kit idraulico attacco a 3 vie
3-ways hydraulic kit



GT 30 *dosatore / water meter*

GT 30 MIX C *dosatore miscelatore / water mixing meter*

GT 30 MATIC *dosatore miscelatore automatico / automatic water mixing meter*

Controllo automatico della temperatura
(solo GT 30 MATIC)

Grazie alla valvola motorizzata interna che corregge automaticamente le oscillazioni di temperatura, il contaltri GT 30 MATIC può distribuire l'acqua all'impastatrice ad una temperatura impostata tramite il pannello touch screen.

Consigliato per gli impasti molto morbidi

La funzione con scarico ad impulsi permette di distribuire acqua a piccole dosi negli impasti che necessitano di una consistenza morbida.

Controllo manuale della temperatura

La valvola miscelatrice e il termometro integrato consentono di impostare manualmente la temperatura desiderata.

Guadagna un'ora di lavoro al giorno

Il contaltri invia automaticamente l'acqua all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

Dove sono i 60 minuti? Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

Resistente all'uso intensivo

Il contaltri ha una struttura resistente all'utilizzo intensivo grazie ad accorgimenti come la struttura interamente in acciaio inossidabile e la valvola miscelatrice con cursore in ceramica anticalcare.

Facile da usare

La praticità del contaltri è garantita da un pannello touch screen integrato che consente la gestione automatizzata della temperatura dell'acqua, l'impostazione di ricette personalizzate e la previsione dei costi.

Specifiche tecniche

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

Temperature automatic control
(GT 30 MATIC only)

A motorized internal valve automatically adjusts temperature fluctuations, so GT 30 MATIC water mixing meter can deliver water to the dough mixer at the temperature selected on touch screen panel.

Recommended for softer doughs

The water-mixing-meter has a shots delivery function, that discharges small amounts of water to the doughs that require a soft consistency.

Manual control of temperature

The mixing valve and the integrated thermometer allow you to set the desired temperature manually.

Earn one working hour every day

The water meter automatically delivers the right amount and the right temperature of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

Where are 60 minutes? More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

Intense usage resistant

The water-meter has a hard-wearing structure thanks to improvements like the stainless steel chassis and limescale ceramic cursor in the mixing valve.

Easy to use

The water-meter easiness is guaranteed by the integrated touchscreen panel that allows water temperature automatic management, customized recipes setting and the costs forecast.

Technical specs

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)





GT 30



GT 30 MIX C



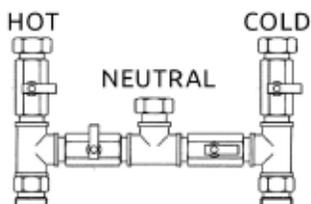
Versione REM
con display remoto

MODELLO MODEL	DOSAGGIO MAX MAX DOSING (lt)	TENSIONE VOLTAGE	TEMPERATURA MAX MAX TEMPERATURE	PORTATA ACQUA WATER DISPENSING (lt/min)	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	PESO WEIGHT (kg)
GT 30	999,9	230V-1-50/60Hz	80°	20 - 30	40x9x24h	5
GT 30-REM	999,9	230V-1-50/60Hz	80°	20 - 30	40x17x24h	5
GT 30 MIX C	999,9	230V-1-50/60Hz	80°	20 - 30	40x9x24h	5
GT 30 MIX C-REM	999,9	230V-1-50/60Hz	80°	20 - 30	40x17x24h	6



GT 30 MATIC

MODELLO MODEL	DOSAGGIO MAX MAX DOSING (lt)	TENSIONE VOLTAGE	TEMPERATURA MAX MAX TEMPERATURE	PORTATA ACQUA WATER DISPENSING (LT/MIN)	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	PESO WEIGHT (kg)
GT 30 MATIC	999,9	230V-1-50/60Hz	80°	20 - 30	40x15x24h	8



Kit idraulico attacco a 3 vie
3-ways hydraulic kit



Predisposizione 4.0:
Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0:
Touchscreen 7" for remote control

