

Le doseur du Boulangier



DES CLIENTS SATISFAITS

- Excellente qualité de pain résultat d'une pâte bien dosée et à bonne température.

LIVRÉ COMPLET

- Avec raccords d'arrivée(s) d'eau.
- Flexible avec U pour accrocher au pétrin.



PRATIQUE

- Installation rapide par un plombier.
- Aucun besoin de surveillance.

GAIN DE TEMPS

- Vous affichez un nombre de litres.
- L'appareil mesure et s'arrête seul.

**LE MÉLANGEUR
THERMOSTATIQUE
SPÉCIAL BASSES
TEMPÉRATURES**



Ce bouton à graduations géantes (graduation degré par degré) vous garantit une précision et un réglage très rapide entre 1 °C & 40 °C.

La Précision Économique

QUEL DOSEUR D'EAU STOPPIL ?

AFFICHAGE À CADRAN

Le plus simple, entièrement mécanique.
Très précis grâce à son affichage à cliquet de 0,5 en 0,5 litre entre 10 et 100 litres.

Application :

Toute Boulangerie artisanale.
Conseillé à l'export.

3 TYPES DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

SA

Sans réglage de la température

Par le doseur, seul un thermomètre indique la température de l'eau.
À brancher directement sur un refroidisseur.
Pression d'eau requise : 0,15 bar minimum
(1,5 m de hauteur entre bas de cuve et doseur).

SAMM

Réglage par mélangeur manuel de la température

Basé sur le principe du mélangeur à boisseau, en fonction d'une arrivée « eau froide » et d'une arrivée « eau chaude ».
Il permet un rajout facile d'eau chaude en début de production.
Toutes Boulangeries-Pâtisseries.

Matériel excellent à l'export.

Pression d'eau requise : 0,2 bar minimum
(2 m de hauteur entre bas de cuve et doseur).

Pour un débit plus important et une meilleure précision, nous vous recommandons d'installer une pompe sur le refroidisseur type cuve en charge ou, mieux, d'utiliser un refroidisseur sous pression de notre gamme.

SAMT

Réglage automatique par mélangeur thermostatique

Le mélangeur thermostatique monté à l'entrée du doseur permet un réglage et un maintien en température très précis.
Ce mélangeur a été spécialement adapté pour un mélange d'eau très froide.

Le bouton à graduations géantes (Graduation degré par degré) vous garantit une précision et un réglage très rapide entre 1 °C & 25 °C.

Une pression d'eau minimum de 1 bar (10 m) est requise pour un bon fonctionnement (pompe sur refroidisseur type cuve en charge avec contact de synchronisation sur doseur) ou mieux, utiliser un refroidisseur sous pression de notre gamme.
Toutes Boulangeries-Pâtisseries artisanales.



SA-PC



SAMM-PC



SAMT-PC

Stoppil améliore constamment les spécifications, l'étude et la production de ses produits et des modifications y sont introduites continuellement. Cette brochure ne doit donc pas être considérée comme une offre contractuelle pour la vente