



**PRODUCTS**

✓ *surfing evolution*

**DOMIX<sup>®</sup>**  
water doser-mixers

# OIL DOSER OIIDOX<sup>®</sup>



# OIL DOSER OIIDOX®

## Dosing oil with hygiene and precision

The **OIIDOX** is a device controlled by microprocessor electronics that allows to dose with great precision oil and other high viscosity liquids. The system uses a peristaltic pump to withdraw the oil from the canister. Both the pump and the pipes are certified for food and chemically compatible: the oil carried from the tank to the dough does not undergo any contamination, maintaining its organoleptic characteristics.

The use of the **OIIDOX** also helps to keep clean the mixing area avoiding the risks related to oil or viscous liquids on the floor.

The **OIIDOX** can dose different liquids, with the proper pump tube and the appropriate setting of the relative internal parameter. The memory keeps always the last setting.

### TECNICAL FEATURES

Structure in AISI 304 stainless steel and internal components in AISI 316L.

The control electronics is microprocessor based.

Peristaltic pump with spring rollers in stainless steel. Epicycloidal lobe flow meter in food-grade plastic.

The user interface consists of digital displays to show the oil quantity and temperature and of a four buttons keyboard to set and to deliver the desired oil quantity. It is possible to keep in memory the quantity remaining in the drum, advising before the end.

The **OIIDOX** can be provided without the pump, in case of systems already providing pressurized oil. In this case an output to control an external valve is foreseen.

Option: RS485 serial interface with MODBUS protocol and START and STOP remote commands.

Dosing range 0,05 ÷ 99,99 L. Max flow 3,0 L/m (@ 70 cSt). Viscosity range 15 ÷ 1.500 cSt. Dimensions 320 x 345 x 295 mm. (W x D x H). Weight 15 kg. Supply 230V/50Hz or 110V/60Hz. Max absorbed power 110W.

## Dosificando aceite con higiene y precisión

El **OIIDOX** es un dispositivo controlado por electrónica de microprocesador que dosifica con alta precisión aceite y otros líquidos de alta viscosidad. El sistema utiliza una bomba peristáltica para aspirar el aceite del bidón.

Tanto la bomba como los tubos están certificados para uso alimentario y son químicamente compatibles: el aceite transportado del tanque a la masa no sufre ninguna contaminación, manteniendo íntegras las características organolépticas.

El uso del **OIIDOX** ayuda además a mantener limpia el área de amasado evitando los riesgos ligados a la presencia de aceite o líquidos viscosos en el piso. Se puede utilizar el **OIIDOX** para diferentes líquidos con el tubo de la bomba adecuado y corrigiendo un parámetro interno. La memoria mantiene siempre la última selección.

### CARACTERISTICAS TECNICAS

Estructura de acero inoxidable AISI304 y componentística interna de AISI316. Electrónica de control de microprocesador. Bomba peristáltica con rodillos de resorte de acero inoxidable. Contador volumétrico con lóbulos epicicloidales de material apto para uso alimentario. Interfaz usuario compuesta por displays digitales para leer la cantidad y la temperatura del aceite y teclado con 4 teclas para fijar la cantidad. Posibilidad de controlar la cantidad residual en el tanque con aviso antes que se vacíe. El **OIIDOX** está disponible también sin la bomba en el caso de una instalación que tenga ya el aceite a presión. En este caso se prevee un comando para una electroválvula externa.

Opción: Interfaz serie RS485 y comandos remotos START / STOP.

Rango de dosaje 0,05 ÷ 99,99 L. Caudal máx. 3,0 L/m (@ 70 cSt). Rango de viscosidad 15 ÷ 1.500 cSt. Dimensiones 320 x 345 x 295 mm. (A x P x H). Peso 15 kg. Alimentación 230V/50Hz o 110V/60Hz. Máx. potencia absorbida 110W.

## Igiene e precisione nel dosaggio d'olio

L'**OIIDOX** è un dispositivo controllato da un'elettronica a microprocessore che permette di dosare con grande precisione l'olio, e in generale liquidi ad alta viscosità. Il sistema utilizza una pompa peristaltica per prelevare l'olio dalla tanica. Sia la pompa che i tubi sono certificati per l'alimentare e chimicamente compatibili: l'olio trasportato dalla tanica all'impasto non subisce così alcuna contaminazione, mantenendo integre le caratteristiche organolettiche.

L'impiego dell'**OIIDOX** aiuta inoltre a mantenere pulita la zona impasti evitando i rischi annessi alla presenza di olio o liquidi viscosi sul pavimento. È possibile utilizzare l'**OIIDOX** per diversi liquidi mediante l'utilizzo del tubo della pompa adeguato e l'impostazione di un parametro interno. La memoria mantiene sempre l'ultima impostazione.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in acciaio inox AISI 304 e componentistica interna in AISI 316L

Elettronica di controllo a microprocessore.

Pompa peristaltica con rulli a molla in acciaio inox.

Contatore volumetrico a lobi epicicloidalini in arniti per uso alimentare.

Interfaccia utente composta da display digitali per la visualizzazione della quantità e della temperatura dell'olio e da tastiera a quattro tasti per impostazione e scarico della quantità desiderata.

Possibilità di memorizzazione della quantità residua nella tanica con avviso prima dello svuotamento.

L'**OIIDOX** può essere fornito senza la pompa nel caso di un impianto che preveda già l'olio in pressione. In questo caso è previsto il comando per una valvola esterna di dosaggio.

Opzione: Interfaccia seriale RS485 con protocollo MODBUS e comandi START e STOP remoti.

Campo di dosaggio 0,05 ÷ 99,99 L. Portata max 3,0 L/m (@ 70 cSt). Campo di viscosità 15 ÷ 5.000 cSt. Dimensioni 320 x 345 x 295 mm. (L x P x H). Peso 15 kg. Alimentazione 230V/50Hz o 110V/60Hz. Potenza assorbita max 110W.

## Hygiène et précision du dosage d'huile

L'**OIIDOX** est un appareil contrôlé par une électronique à microprocesseur qui permet de doser avec une grande précision l'huile et, en général, les liquides à haute viscosité. Le système utilise une pompe péristaltique pour prélever l'huile du bidon.

Tant la pompe que les tuyaux sont certifiés pour les aliments et chimiquement compatibles: l'huile transportée du bidon au pétrin ne subit ainsi aucune contamination et conserve intactes ses caractéristiques organoleptiques.

L'utilisation de l'**OIIDOX** contribue en outre à maintenir propre la zone de pétrissage, en évitant les risques liés à la présence d'huile ou de liquides visqueux sur le sol.

Il est possible d'utiliser l'**OIIDOX** pour différents liquides moyennant l'utilisation du tuyau de pompe adéquat et la configuration d'un paramètre interne. Il est doté d'une mémoire qui conserve toujours la dernière programmation.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox AISI 304 et composants intérieurs en AISI 316L.

Electronique de contrôle à microprocesseur. Pompe péristaltique avec rouleaux à ressort en acier inox. Compteur volumétrique à lobes épicycloïdaux en arénite pour usage alimentaire. Interface utilisateur composée d'écrans numériques pour visualiser la quantité et la température de l'huile, ainsi que d'un clavier à quatre touches pour la programmation et le déversement de la quantité désirée. Possibilité de mémorisation de la quantité résiduelle dans le bidon avec avis de bidon vide. L'**OIIDOX** peut être fourni sans la pompe dans le cas d'une installation qui est déjà prévue avec l'huile en pression. Dans ce cas, il est prévu une commande pour une vanne extérieure de dosage.

Plage de dosage 0,05 ÷ 99,99 L. Débit max. 3,0 L/m (@ 70 cSt). Plage de viscosité 15 ÷ 1.500 cSt. Dimensions 320 x 345 x 295 mm. (L x P x H). Poids 15 kg. Alimentation 230V/50Hz ou 110V/60Hz. Max. puissance absorbée 110W.

STM PRODUCTS s.r.l.

Via Schiaparelli, 15 | 37135 VERONA | ITALY

Tel. +39 045 585700 | Fax +39 045 585730

info@stm-products.com | www.stm-products.com

