

*Depuis 1955*

D O S A G E



D O S A G E

Doseurs &  
Refroidisseurs  
pour la Boulangerie



S2150-Classique-A



S2150-Classique-AMT

## Doseur S2150 Classic

Le doseur d'eau électronique S2150-Classique est équipé d'un système de comptage par turbine. Pratique et facile d'entretien, nécessitant une maintenance réduite, c'est la nouvelle référence pour un dosage parfait et une excellente qualité de pâte.

Le doseur S 2150-Classique existe en deux modèles :

- *Modèle S2150-Classique-A* : sans réglage de la température.
- *Modèle S2150-Classique-AMT* : avec mitigeur thermostatique pour le réglage de la température de 1 à 60° C.



S2200-Classique-A



S2200-Classique-AMT

## Doseur S2200 Classic

Le doseur d'eau électronique S2200-Classique est équipé d'un système de comptage très précis par débitmètre électromagnétique. Sans aucune pièce mobile, ce débitmètre nécessite un entretien minimal car il est très peu sensible au calcaire.

Le doseur S 2200-Classique existe en deux modèles :

- *Modèle S2200-A* : sans réglage de la température.
- *Modèle S2200-AMT* : avec mitigeur thermostatique pour le réglage de la température de 1 à 60° C.



S2150-Tower-A



S2150-Tower-AMT

## Doseurs TOWER

Les doseurs d'eau électroniques Tower sont une déclinaison des doseurs S2150 Classic et S2200 Classic.

Leur faible encombrement permet de les installer dans les configurations les plus compliquées avec leur programmeur déporté : doseur dans une pièce et écran de contrôle dans une autre par exemple.

Les doseurs S2150 Tower et S2200 existent en deux versions :

- *Modèles S2150-Tower-A et S2200-Tower-A* : sans réglage de la température.
- *Modèles S2150-Tower-AMT et S2200-Tower-AMT* : avec mitigeur thermostatique pour le réglage de la température de 1 à 60° C.

# DOSEURS INDUSTRIELS

Doseurs électroniques



## Doseur S3000



Le doseur d'eau électronique S3000 convient à la fois aux boulangeries artisanales et aux industriels. Il dispose de 2 entrées pour l'eau froide ou glacée et l'eau chaude. L'appareil effectue une mise à l'égout de l'eau jusqu'à l'obtention de la température demandée. Compact, il est équipé d'un thermostat industriel de dernière génération pour une précision parfaite de la température, même sous les 3°C.

## Doseur S4000



Le doseur d'eau électronique S4000 est un appareil compact très complet destiné à nos clients qui automatisent leur production. Il dispose de 3 arrivées d'eau pour l'eau froide, l'eau chaude et l'eau glacée. Chacune est contrôlée indépendamment des autres. D'une extrême précision, ce doseur est plutôt destiné aux boulangeries industrielles.

## Doseur S5000



Le doseur S5000, avec son débit jusqu'à 80 litres/mn, est destiné aux boulangeries industrielles. Il dispose de 3 arrivées d'eau pour l'eau froide, l'eau chaude et l'eau glacée. Il peut être couplé à vos autres appareils pour une gestion automatique de votre production. De nombreuses options sont disponibles : capteur de température pour la pâte, démarrage automatique de plusieurs pétrins...



# REFROIDISSEURS

A accumulation de glace



Economiques, peu encombrants et faciles à installer, nos refroidisseurs fonctionnent en circuit fermé pour une hygiène parfaite. Aucun contact n'est possible entre l'eau et le circuit de refroidissement, même en cas de fuite. Il n'y a pas non plus de contact entre l'eau et l'air ambiant. Les refroidisseurs Stoppil fonctionnent avec la pression normale du réseau : l'utilisation d'une pompe est inutile.

## Refroidisseur SP100



Le refroidisseur SP100 est un appareil compact qui peut être posé au sol ou accroché au mur. Il s'adapte à tous nos modèles de doseurs. Il permet d'obtenir 150 litres d'eau réfrigérée au démarrage et 50 litres supplémentaires toutes les heures. Comme pour les autres modèles, l'eau de votre réseau est refroidie en circulant dans un système de serpentin : elle n'est pas en contact avec l'eau stagnante dans la cuve. La température de sortie est de 4° C avec une eau de distribution à 15° C.

## Refroidisseurs SP200 et SP300



Les refroidisseurs SP200 et SP300 permettent de disposer d'une quantité d'eau refroidie importante avec des appareils d'un encombrement raisonnable. Il s'adapte à tous nos modèles de doseurs. Il permet d'obtenir de l'eau à 4° C avec une eau de distribution à 15° C.

- Pour le SP200 : 250 litres d'eau glacée au démarrage puis 100 litres/heure.
- Pour le SP300 : 400 litres d'eau au démarrage puis 200 litres/heure.

## Refroidisseur SP400



Vous avez une grosse production et vous avez besoin d'une grande quantité d'eau refroidie ? Le refroidisseur SP 400 vous assurera une eau glacée disponible tout au long de la journée. Il permet d'obtenir 600 litres d'eau à 4°C au démarrage puis 300 litres/heure. Si votre eau du réseau est chaude (cas des pays au climat tropical), il est possible de coupler plusieurs refroidisseurs pour obtenir la température souhaitée.

# SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Doseurs et refroidisseurs

## Doseurs

Spécifications	S2150 - S2200 A	S2150-S2200 AMT	S3000	S4000	S5000
Capacité	1100 L/heure	1100 L/heure	1500 L/heure	2400 L/heure	4800 L/heure
Précision de l'affichage	0,1 litre	0,1 litre	0,1 litre	0,1 litre	0,1 litre
Réglage température	Sans réglage	1 à 60° C	1 à 80° C	1 à 80° C	1 à 80° C
Précision température	Sans réglage	± 1° C	± 0,4° C	± 0,4° C	± 0,4° C
Précision du dosage	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %	± 1 %
Débit (selon pression arrivée d'eau)	6-25 L/mn	6-25 L/mn	25 L/mn	40 L/mn	80 L/mn
Pression	1 à 5 bars	1 à 5 bars	1 à 5 bars	1 à 5 bars	1 à 5 bars
Tuyauterie Ø	R 3/4"	R 3/4"	R 1/2"	R 3/4"	R 1"
Alimentation électrique	100-240 VCA 50/60 Hz	100-240 VCA 50/60 Hz	110-240 VCA 50/60 Hz	220-240 VCA 50/60 Hz	220-240 VCA 50/60 Hz
Encombrement (L x p x h)	30 x 15 x 38 cm	30 x 15 x 38 cm	32 x 15,5x 40 cm	40 x 20 x 40 cm	40 x 20 x 60 cm
Poids net	7 kg	8 kg	12 kg	16 kg	25 kg

## Refroidisseurs

Spécifications	SP100	SP200	SP300	SP400
Puissance	500 Watts	750 Watts	1000 Watts	2 x 1000 Watts
Pression	1 à 5 bars	1 à 5 bars	1 à 5 bars	1 à 5 bars
Tuyauterie Ø	1/2 pas du gaz mâle	1/2 pas du gaz mâle	1/2 pas du gaz mâle	1/2 pas du gaz mâle
Alimentation électrique	220-240 V monophasé	220-240 V monophasé	220-240 V monophasé	220-240 V monophasé
Disponibilité eau glacée	75 l + 25 l/heure	250 l + 40 l/heure	250 l + 80 l/heure	480 l + 160 l/heure
Temps d'attente pour capacité complète	3 heures	3-4 heures	3-4 heures	3 heures
Température de sortie (delta 15°C)	2 - 4° C	2 - 4° C	2 - 4° C	2 - 4° C
Gaz utilisé	R 134 A	R 134 A	R 134 A	R 134 A
Encombrement (L x p x h)	71,2 x 57 x 93,8 cm	84,1 x 69,3 x 103 cm	84,1 x 69,3 x 103 cm	112,7 x 63 x 142,3 cm
Poids net	50 kg	105 kg	120 kg	250 kg



[www.stoppil-panification.fr](http://www.stoppil-panification.fr)

Stoppil sas - ZAC du Chêne Saint Fiacre - 6 rue de la Découverte - 77600 Chanteloup-en-Brie - France

Tel : +33 (0) 1 60 31 55 55 - Fax : +33 (0) 1 60 31 55 50 - [stoppil@stoppil.fr](mailto:stoppil@stoppil.fr)