



Controlla il tempo e raggiungi la perfezione



4.0
READY

NEW TIMER 144 OLED BLU

Settori e Professioni Interessati



Panificazione



Pasticceria



Pizzeria



Utilizzo in macchine
impastatrici con due o
tre tempi di lavoro



#218733467

PIZZERIA



#218733467

PASTICCERIA



#218733467

PANIFICAZIONE

Nuovo timer 144 OLED Blu

Sitec presenta oggi il nuovo timer elettronico 144 OLED Blu.

Un'evoluzione tecnologica che conserva le caratteristiche apprezzate del timer 72X144 originale, arricchendole con un design moderno e innovative funzionalità.

Questo nuovo modello è stato **concepito per supportare le moderne esigenze** del mondo della panificazione **migliorando l'interazione con l'utente** e semplificandone l'utilizzo grazie alla **nuova impostazione con una sola ghiera** supportata dal display OLED Blu ad alta risoluzione da 2,42 pollici che permette la visualizzazione più dettagliata delle varie funzioni grazie all'elevato contrasto.

Vantaggi

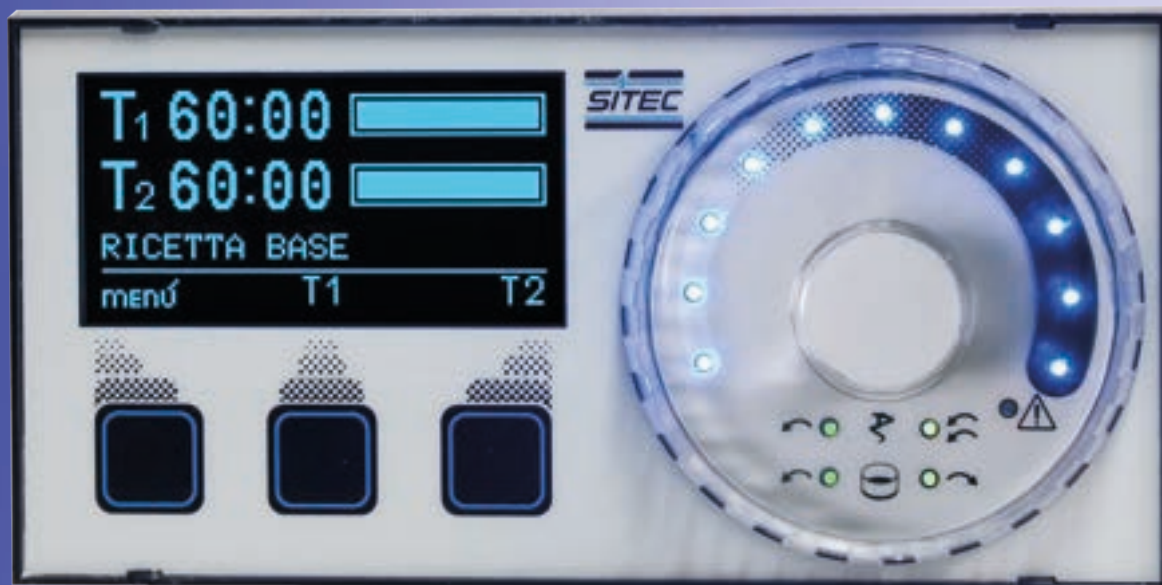
Questo timer è meccanicamente ed elettricamente **compatibile con la precedente versione del TIMER 072 doppio**.

Un **controllo ottimale** grazie a tasti fisici, non semplici touch. Il timer è **progettato** specificamente per le **macchine impastatrici con due o tre tempi di lavoro**.

La ghiera, dotata di 11 LED, consente una **regolazione precisa e intuitiva** del tempo desiderato.

Quattro ulteriori LED indicano la movimentazione della vasca e della spirale, mentre un LED di segnalazione di allarme assicura un **controllo immediato** sul ciclo di lavoro.

MODELLI DISPONIBILI E LE LORO FUNZIONALITÀ



Mod. TIM.144.024.OLE.BAS.00

MODELLO BASE

Il nuovo timer integra tutte le funzioni della versione precedente e nuove importanti funzionalità, quali:

Design e interfaccia utente migliorati

Il display è affiancato da tre pulsanti ergonomici che facilitano l'impostazione dei tempi e delle varie funzioni del timer, anche quando si indossano i guanti.

Gestione del tempo di pre-impasto, per una perfetta ottimizzazione dell'impasto

Con questa funzione ora è possibile gestire il tempo di rotazione inversa (TR) durante il tempo T1. La vasca, che normalmente ruota in avanti, può ora ruotare all'indietro per il tempo TR prima di riprendere la rotazione in avanti e completare il tempo T1, passando successivamente al tempo T2. TR è impostabile (0- 59) secondi.

Tempi di impasto T1 e T2 programmabili

È possibile impostare il fondo scala dei tempi T1 e T2 fino a 60 minuti.

Tempi di setup programmabili

- Tempo di frenatura
- Tempo di inversion vasca
- Tempo di passaggio dalla 1° alla 2° velocità.

















Fino a 10 ricette memorizzate e modificabili

È possibile impostare e automatizzare i tempi di lavorazione per gli impasti utilizzati più frequentemente, con la possibilità di memorizzare fino a 10 ricette personalizzate, con un importante risparmio di tempo e garanzia di qualità.

Altre funzionalità di base

- Gestione della direzione della vasca e della spirale.
- Funzionamento manuale con comando diretto di marica / arresto motori vasca e spirale.

Caratteristiche tecniche:

-  **Pin to pin compatibile con il modello precedente.**
-  **Gestione delle sequenze di macchina** con conseguente riduzione della parte elettromeccanica e relativo cablaggio.
-  **Controllo fino a tre tempi di lavoro** con gestione del verso di rotazione della vasca, della velocità della spirale e con la possibilità di impostare un tempo indietro sulla prima velocità della vasca.
-  Utilizzo semplice unito ad elevata affidabilità.
-  Visualizzazione per mezzo di un display a tecnologia OLED blue da 2,42" per un elevato contrasto e un maggiore dettaglio.
-  11 led blue posti sulla ghiera di comando per rendere immediato il controllo del tempo.
-  2 leds verdi che indicano la movimentazione della vasca avanti e indietro.
-  2 leds verdi che indicano la velocità di rotazione della spirale.
-  1 led rosso di segnalazione di allarme.
-  Impostazione dei tempi di lavoro tramite ghiera con indicazione su display e su barra a leds per facilitare il controllo.
-  Gestione della frenatura del motore della spirale.
-  Possibilità di memorizzare fino a 10 ricette.
-  Frontale protetto contro polveri e liquidi.
-  Connettore posteriore incluso.
-  Connettore di uscita con contatti da 12A 250Vac Res.
-  Alimentazione in 24Vac/Vdc +-10.

Mod.TIM.144.024.OLE.TEM.00

CON LETTURA DI TEMPERATURA

Oltre a tutte le caratteristiche del modello base sono disponibili anche le seguenti funzioni:




Visualizzazione della temperatura dell'impasto

Il timer è predisposto per il controllo della temperatura dell'impasto tramite un ingresso per vari tipi di sensori, del tipo:

- in loop di corrente da 4/20mA,
- PT100
- PT1000

È possibile impostare delle soglie di temperature per allarme.

Caratteristiche tecniche:

-  **Caratteristiche tecniche oltre al modello base:**
-  Visualizzazione della temperatura dell'impasto.
-  Possibilità di impostare delle soglie di allarme in temperatura.



Mod. TIM.144.024.OLE.INV.00

CON GESTIONE INVERTER E INTERFACCIA DI COMUNICAZIONE

Oltre a tutte le caratteristiche dei modelli precedenti in questo modello sono disponibili anche le seguenti funzioni:


Gestione di no. 2 inverter per il comando dei motori di vasca e spirale
Questa funzione permette una maggiore flessibilità e personalizzazione delle ricette. Questo modello dispone di due uscite analogiche 0-10V per il controllo degli inverter di vasca e spirale e di due ingressi per la gestione di eventuali segnalazioni di allarme (FAULT), permettendo di mettere in pausa la macchina e resettare l'allarme in caso di necessità. Questa soluzione permette quindi l'installazione di motori standard con un notevole risparmio e un breve tempo di fornitura.


Interfaccia di comunicazione RS422/485


La possibilità di espansione con interfaccia RS422/485 dà la possibilità di ulteriori sviluppi e integrazioni future garantendo che il vostro investimento rimanga all'avanguardia della tecnologia.

Caratteristiche tecniche:

 **Caratteristiche tecniche oltre al modello base:**

 Comando motori ad inverter per vasca e spirale attraverso un controllo in tensione 0-10Vdc.

 Visualizzazione / segnalazione allarme inverter.

 Interfaccia RS 422/485.

**Contattaci per scoprire la precisione del nostro timer professionale!
Provalo ora e porta le tue cotture a un nuovo livello di perfezione.**



+39 0445 431576



info@sitecsrl.it



Dimensioni Modello: 72x144
Foratura sul pannello: 68(h) x 138 mm
Sporgenza connettore: 10 mm
Lunghezza (incasso): 97 mm

NEW TIMER 144 OLED BLU BY SITEC

Scegliere Sitec significa scegliere eccellenza e innovazione.

Da **oltre 30 anni**, Sitec è sinonimo di eccellenza e affidabilità nel settore dei timer e dei termoregolatori professionali per panificazione e pasticceria.

Il nuovo timer 144 OLED Blu di Sitec rappresenta la **scelta ideale per i professionisti** del settore della **panificazione e pasticceria** che cercano un prodotto all'avanguardia, facile da usare e **capace di migliorare significativamente la qualità del lavoro.**

Grazie alle sue **innovative funzionalità e al design intuitivo**, il timer 144 OLED Blu offre prestazioni superiori e un controllo preciso, **rendendo ogni processo di lavorazione più efficiente e affidabile.**



Sitec è certificata da un sistema qualità fin dal 1999, attualmente aggiornato ai requisiti dello standard UNI EN ISO9001:2015 garanzia per il cliente di un elevato standard di qualità nella fabbricazione dei suoi prodotti.



Sitec dedica particolare attenzione agli standard di sicurezza Europei. Ogni nostra fornitura elettrica è corredata da un rapporto tecnico inclusivo di dati e test richiesti dalla certificazione CE. Forniamo anche una completa documentazione riguardo i test fatti nell'ambito delle norme EN60204.



SITEC S.r.l. · Valdagno (VI) ITALY · Ph. +39 0445 431576 · info@sitecsrl.it

