



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**STM PRODUCTS**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Refrigeratori d'acqua industriali  
SCWR-D Industrial water chiller**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X	Pizza/Pizza	X
Pasticceria/Pastry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	X	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Si presentano i refrigeratori d'acqua di tipo industriali e professionali capaci di fornire l'acqua a 2°C costanti durante ogni prelievo e durante tutta la giornata. Si propone anche la serie TR che riesce a lavorare sottoposta ad elevate temperature ambientali. Le macchine sono costruite in acciaio inox AISI 304, con scambiatore di calore a piastre e pompa in acciaio AISI 316. Per il compressore si impiega gas R404A non inquinante (R134a per la serie TR). Grazie alla tecnologia applicata dalla STM i refrigeratori riescono a raffreddare l'acqua in pochi minuti, rendendola disponibile per l'impasto successivo. Sono integrati un sistema di lavaggio anti-calcare e anti-batteri e la programmazione per l'auto-accensione che consente di risparmiare energia nel caso delle operazioni non 24/24.

*STM introduces the industrial and professional water chillers , which are able to supply water at 2°C constantly during each batch and during the whole day. There is also the TR series that can work even at high ambient temperatures. The machines are builded with AISI 304 stainless steel and the plate heat exchanger and pump are in AISI 316 stainless steel. The compressors use non polluting R404A gas (R134a the TR series). Thanks to the technology STM applied, the chillers can cool the water in few minutes, making it available for the following dough mixing. An anti-lime scale and anti-bacteria cleaning system is integrated and also the self switch-on program that allows saving energy in case of not 24/24 operations.*