

BAKERY • CATERING • PASTRY • PIZZA
EQUIPMENT



Catalogo Generale General Catalogue

IT

EN



IT STORIA

1973 Le origini.

SIGMA nasce verso la fine del 1973 anno in cui Luciano Gnocchi, dopo essere stato per diversi anni Responsabile dell'Ufficio Sviluppo e Progetti di una importante industria del Settore, ne fuoriesce fondando la propria azienda e iniziando a costruire impastatrici a spirale, vera novità per quell'epoca.

1974 La prima manifestazione fieristica.

Nei primi mesi del 1974 SIGMA partecipa alla Sua prima Fiera di Settore a Genova dove espone i primi modelli di macchine impastatrici costruiti.

1974-1985 Lo sviluppo.

Durante questi anni SIGMA amplia il proprio portafoglio prodotti presentandosi in diversi mercati a livello mondiale. Dal Sud Africa al Nord Europa, da Singapore al Canada e al Brasile l'azienda potrà contare su numerosi rivenditori qualificati.

1985-2003 L'esperienza Multinazionale.

Interessata da un progetto industriale strategico, SIGMA riceve l'offerta per entrare a far parte di un gruppo leader mondiale del settore (VMI France), con il quale rimarrà fino al 2003, quando tornerà ad essere totalmente di proprietà della famiglia Gnocchi.

Durante tutti questi anni l'azienda ha l'opportunità di condividere e sviluppare il know-how del gruppo sulle mescolatrici planetarie. Ciò le permetterà di diventare il più grosso produttore in Italia di tali macchine.

2004 ad oggi.

Il ritorno ad essere una azienda totalmente completamente italiana, dà un impulso importante al rilancio ed alla espansione di SIGMA.

Con l'obiettivo di allineare la struttura ai nuovi scenari di mercato, vengono introdotte nuove figure giovani ed innovative con capacità manageriali ed organizzative che assumono ruoli di responsabilità.

Dopo oltre 40 anni dall'inizio della sua sfida, SIGMA con lo stesso impegno e la passione che l'hanno caratterizzata in tutti questi anni, è composta da un gruppo di persone attente all'ascolto ed al confronto con la clientela, stimolate costantemente dal miglioramento e dalla spinta all'innovazione, fattori che da sempre la contraddistinguono.





EN STORY

1973 Origins.

SIGMA was born at the end of 1973, when Mr Luciano Gnocchi, after being for several years responsible of the development and projects office of an important industry of the sector, leaves it and establishes his own company starting to manufacture spiral mixers, that was a real novelty at that time.

1974 The first exhibition.

In the first months of 1974 SIGMA takes part in its Sector Exhibition in Genova where it exhibits its first models of mixers.

1974-1985 Development.

During these years SIGMA makes its products range wider facing foreign markets: from South Africa to North Europe, from Singapore to Canada and Brasil. The company can rely on several qualified dealers.

1985-2003 Multinational Experience.

Interested in an industrial strategic project, SIGMA gets the offer to join a world leading bakery group (VMI France), with which it remains until 2003, when returns to be completely property of the Gnocchi family.

During all these years the company has the opportunity to share and develop the Know-how of the group on the planetary mixers. All this allows SIGMA to become the biggest manufacturer of such machines in Italy.

From 2004 till today.

The return to be a completely Italian company own by Gnocchi Family, gives an important boost to relaunching and expansion of SIGMA.

With the goal to align the structure to the new market scenes, new young and innovative figures, with managerial and organizing skills, start working in SIGMA assuming responsibility roles.

After more than 40 years from the beginning of his challenge, SIGMA with the same engagement and passion of the beginning, is today composed by a group of people listening carefully to their customers. They are stimulated constantly to a continuous improvement and by the push towards innovation, that has always distinguished SIGMA's philosophy.





IT COSTANTE INNOVAZIONE E RICERCA

SIGMA pone da sempre al centro della propria strategia la continua innovazione e ricerca ed il costante miglioramento dei propri prodotti. L'Azienda, che può contare su un'offerta ad ampia gamma, è sempre impegnata nell'arricchire ulteriormente il proprio portafoglio prodotti. Elementi portanti di tale scelta strategica sono: da un lato la Divisione Sviluppo Prodotti, costituita da un team di tecnici che segue la progettazione e l'intero ciclo di vita di ogni modello di macchina prodotta, coniugando qualità, sicurezza, affidabilità e la ricerca di ottime performances; dall'altro il Reparto Produzione che si occupa della fabbricazione in serie dei prodotti in portafoglio assicurandone la massima qualità ed affidabilità.

LA DIVISIONE SVILUPPO PRODOTTI

Creata nel 2003 la Divisione ha l'obiettivo di ricercare costantemente soluzioni innovative volte al raggiungimento dell'eccellenza e della massima affidabilità dei prodotti sviluppati. Dotato dei più moderni sistemi di progettazione, il team che la costituisce è fatto da persone altamente competenti e specializzate in grado di seguire l'intero ciclo di vita dei prodotti, sviluppando un know-how interno e lavorando in stretta collaborazione con tutte le altre componenti aziendali.

IL REPARTO PRODUZIONE

I prodotti creati da SIGMA si caratterizzano da sempre per qualità, affidabilità, sicurezza e prestazioni che li distinguono nel mercato. Tale risultato è reso possibile anche grazie all'organizzazione produttiva che risponde ai criteri più avanzati della produzione meccanica industriale, anche mediante l'in-

formatizzazione di alcuni processi di lavorazione, riuscendo così a coniugare l'efficienza produttiva con un'attenta ricerca di qualità nei dettagli, garantita dalla lavorazione artigianale eseguita da esperti meccanici durante tutte le differenti fasi della produzione. A questa area aziendale fanno capo l'industrializzazione di prodotto e di processo, mentre i diversi centri di esecuzione sono specializzati per tipologia e classe dimensionale dei prodotti. Dotati di attrezzature di altissima qualità e delle più moderne procedure produttive, i centri di esecuzione e produzione sono ubicati nello stabilimento di Torbole Casaglia (BS). La grande affidabilità e solidità dei prodotti fabbricati, l'investimento nelle certificazioni dei propri macchinari e l'adeguamento ai più alti standard igienici e di sicurezza, hanno costituito i fattori di successo che contraddistinguono l'azienda nel mercato. Ad oggi nel mondo sono operanti diverse migliaia di macchine con grande soddisfazione dei loro utilizzatori.

LA DIVISIONE COMMERCIALE

Si avvale prevalentemente di figure direttamente collegate all'Azienda integrate da una rete di Agenti e Sub Agenti. La forte competenza di settore maturata attraverso una lunga esperienza sul campo ne costituisce il tratto dominante oltre alla spiccata sensibilità ad ascoltare le esigenze ed i suggerimenti che provengono dai propri clienti/distributori. Una qualificata struttura di back office, formata da un team di persone ben rodiate all'interno dell'azienda, asseconda in tempi rapidi tutte le esigenze informative dei clienti relativamente a quotazioni, tempi di consegna, trasporti e assistenza sui ricambi.



EN CONSTANT INNOVATION AND RESEARCH

SIGMA has always put at the centre of its own strategy the continuous innovation and research and the constant improvement of their products. The company, which can rely on a wide range of products, is always engaged to enrich more and more its range of products. Important elements of such strategic choice are: on one side the Products Development Division, made of a team of highly specialised technicians who follow the development and the whole life cycle of each model of machine manufactured by SIGMA, combining quality, security, reliability and the research of excellent performances; on the other side the Production Department, which is responsible for the mass-production of the range assuring the maximal quality and reliability.

THE DEVELOPMENT PRODUCTS DIVISION

The Division was created in 2003 with the goal to research constantly innovative solutions for reaching the excellence and the maximum reliability of the developed products. Equipped with the most modern projecting systems, the team is made by highly competent and specialised people able to follow the whole life cycle of the products, developing an inner know how, working in tight collaboration with all the other company components.

THE PRODUCTION DEPARTMENT

The products manufactured by SIGMA stand up for their quality, reliability, security and performances in the market. Such a result is possible also thanks to the productive organization that respects the most advanced criteria of the

industrial mechanical production and also to the computerization of some work processes, managing to combine the productive efficiency with a careful research of quality in the details. This is guaranteed by the handcraft work made by expert mechanics during the different production phases. The product and process industrialisation refers to this department, while the various execution centres are specialised according to the typology and dimensional class of the products. Equipped with very high quality and with the most modern productive procedures, the execution and production centres are located in the factory in Torbole Casaglia (BS). The great reliability and sturdiness of the products manufactured, the investment in the certifications of its machines, the bringing in line with the highest hygienic and safety standards have brought SIGMA to the success, for which it stands up in the market. Nowadays in the world several thousands of machines are working with big satisfaction of their users.

THE COMMERCIAL DEPARTMENT

Made of several people, the Commercial Division avails itself of figures directly related with the Company and is supplemented by a net of Agents and Subagents. The strong competence of the sector, reached through a long field experience, is its dominant feature besides their remarkable sensitivity to listen to the needs and suggestions coming from customers and dealers. A qualified back office structure, made of a team of skilled people ripened inside the company, satisfies quickly all kinds of requests of customers concerning quotations, delivery time, transport and spare parts assistance.



IT PRODOTTI

SIGMA ha sempre costruito macchine per la panificazione sviluppando un continuo know-how tale da renderla una delle aziende più specializzate nei processi di impasto per il mercato della panificazione.

L'ampia gamma di prodotti offerti è progettata internamente da Tecnici altamente specializzati della Divisione Sviluppo Prodotti, ed è prodotta interamente nel moderno stabilimento in Italia dove è ubicata anche la propria sede.

SIGMA è presente anche in Russia con un Team di rappresentanza e promozione a Mosca per l'Area delle ex Repubbliche Sovietiche ed uno in Serbia per tutti i paesi dell'area del Sud Est Europa.

Può contare inoltre su una ampia rete di oltre 400 rivenditori a livello mondiale, che commercializzano i suoi prodotti in oltre 80 Paesi, garantendo alla propria clientela un elevato livello di assistenza.

EN PRODUCTS

SIGMA has always been manufacturing machines for bakery, developing a continuous "know-how", so that it became one of the most specialised companies in the dough processes for the bakery market.

Such a specialisation is shared by all the employees of the company who are incited more and more in the continuous research towards quality and attention to the details.

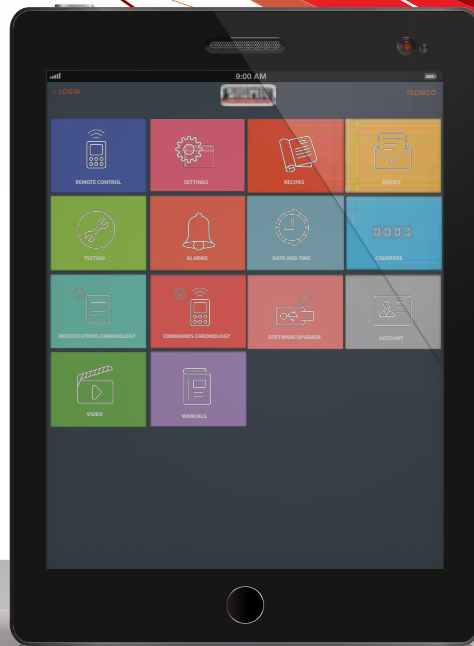
A common engagement which allowed the company to reach important results. The wide range of offered products is projected wholly by highly specialised technicians of the Products Development Department and is manufactured completely in the modern factory in Italy where it has its headquarters.

SIGMA is present also in Russia with an agency and promotional Team in Moscow responsible for the area of the ex Soviet Republics and one in Serbia responsible for all the countries of the South East Europe.

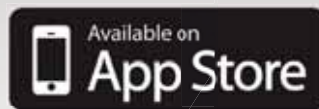
SIGMA relies on a wide range of more than 400 dealers worldwide who trade its products in more than 80 countries, guaranteeing its customers a high assistance level.



Command & Diagnostic App



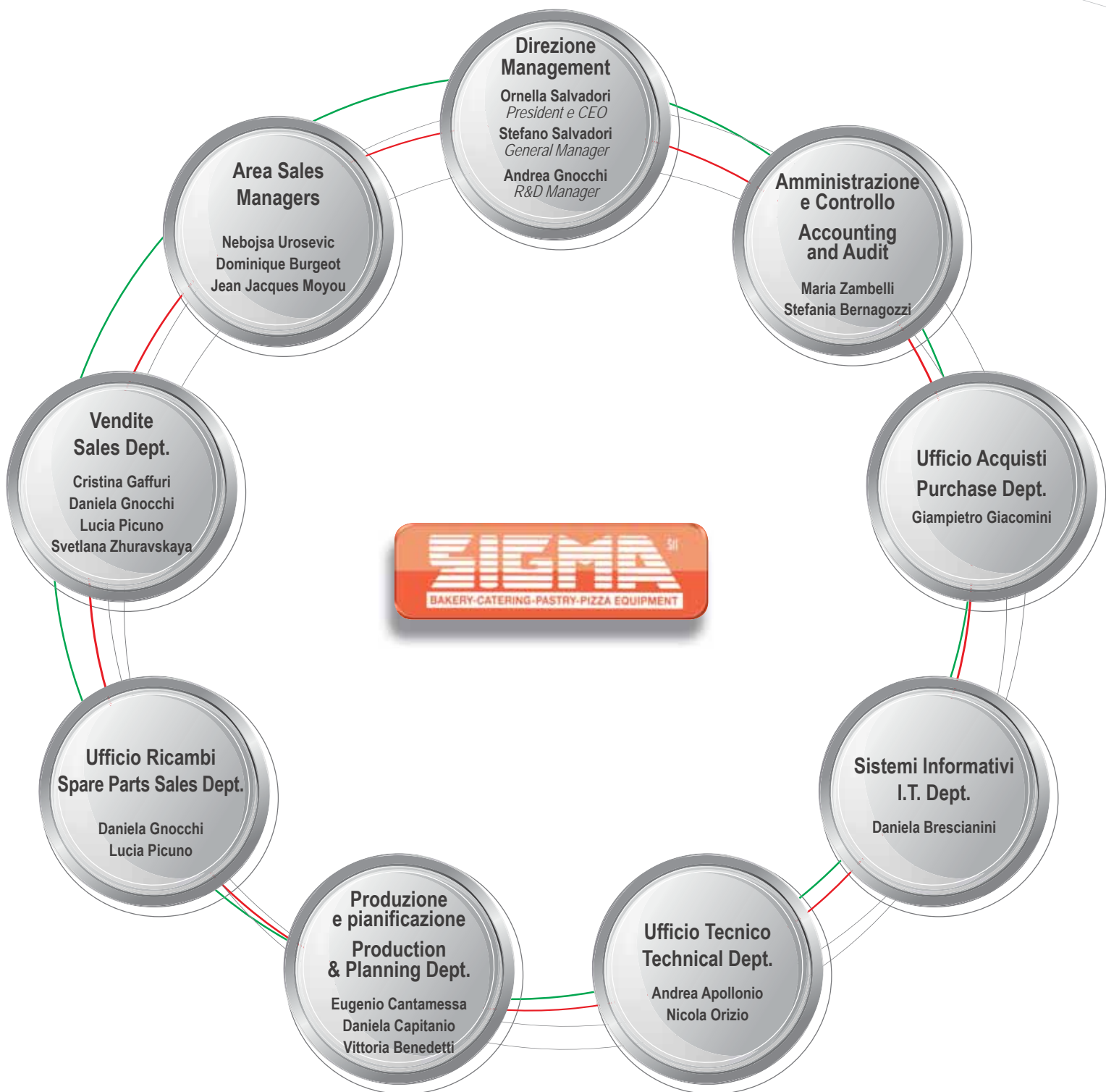
VISIT
tech.sigmasrl.com



Internet of Things



Staff



Condizioni di vendita General Terms Of Sales



IT Prodotti

Il presente catalogo generale annulla e sostituisce, con decorrenza dal 1 Gennaio 2018, tutti i precedenti.

Ordini

Tutti gli ordinativi si intenderanno accettati solo tramite nostra conferma d'ordine della quale una copia dovrà esserci resa sottoscritta per accettazione.

Pagamenti

Le condizioni di pagamento sono da concordarsi di volta in volta. Eventuali spese per bollo effetti e/o tratte, registrazione contratti ecc., sono sempre a carico dell'acquirente.

Resa

La merce si intende sempre resa franco fabbrica; nel caso di trasporto effettuato con nostri mezzi, il relativo costo sarà addebitato in fattura.

Trasporto

A carico del cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale, devono essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce.

Imballo

Eventuale imballaggio sarà addebitato in fattura.

Garanzia

Tutte le parti componenti le macchine, escluso le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, quando i difetti sono dovuti alla costruzione. La garanzia non contempla la sostituzione della macchina. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

L'estensione di garanzia, quando richiesta, può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo.

I.V.A.

Esclusa.

Conformità

Tutte le macchine vengono consegnate con Certificato di Conformità e Targa CE.

Fotografie

Le fotografie ed i colori delle macchine rappresentate nel listino e sui cataloghi sono puramente indicative.

SIGMA srl si riserva la facoltà di effettuare cambiamenti e/o migliorie senza alcun preavviso.

EN Products

This general catalogue cancels and replaces, starting from January 1st 2018, all the previous ones.

Orders

All the orders will be considered accepted only after our order confirmation. One copy of it has to be returned duly signed.

Payments

The payment terms will be agreed each time.

Delivery Terms

Delivery terms are usually ex-works.

Transport

To be paid by the customer. Possible complaints for damaged goods must be pointed out to the forwarder at the moment of the acceptance of the goods.

Packing

To be added in the invoice.

Warranty

All the components of our machines, except for the electrical parts, have a one-year guarantee, starting from the delivery date, when there are manufacturing defects. The warranty doesn't imply the replacement of the machine. It also doesn't imply the costs of labor for the replacement of spare parts and all the other possible expenses.

Warranty extension might include a recording data usage system.

Taxes

Duties and local taxes are at customer's charge.

Conformity

All our machines have the CE Certification.

Photos

Pictures and colours of the machines shown in both price list and catalogues are illustrative.

SIGMA srl reserves the right to change them without informing.



www.sigmasrl.com



**Catalogo
Catalogue**



Pasticceria
Pastry & Confectionary



14



Pizza



32



Panificazione
Bakery



48

BAKERY

CATERING

PASTRY

PIZZA

EQUIPMENT



Chef

Planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



Best Mix

Planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



RF300

Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders grinding machine



Tauro

Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench spiral mixers with fixed bowl



DR 14-11

Spezzarrotondatrici da banco
Bench divider-rounders



Sfera

Arrotondatrice a coclea
Screw rounder



Aeromix

Impastatrici planetarie
Planetary mixers



Powermix

Impastatrici planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic planetary mixers with total disengagement



Sollevatori planetarie

Sollevatori per vasche planetarie
Planetary mixer lifters



Silver Line

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Super Premium

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Ribaltatori

Tipper lifters



Arrotondatrici coniche

Conical rounders



Spezzarrotondatrici

Bun dividers



Spezzatrici esagonali

Hexagonal dividers



Cuocicrema a gas
Cream cookers with gas burner



Cuocitori elettrici
Electric cookers



Sfogliatrici
Sheeters



Sprizza
Stenditrici a freddo per pizza
Cold system pizza spinner



Sfogliatrice verticale
Vertical sheeter



A bracci tuffanti
Impastatrici a bracci tuffanti
Twin arms mixers



Red Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl



Green Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl



Autosvuotanti
Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable spiral mixers



Maciste
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters



Maciste Max
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters



Tramogge
Tramogge di alimentazione
Feeding hoppers



Spezzatrici volumetriche
Volumetric dividers



Spezzatrici quadre
Square dividers



Formatrici per baguette
Formatrici a 3 cilindri
3 cylinders baguette moulders



Formatrici per pane avvolto
Formatrici a 2 cilindri
2 cylinders long loaf moulders

Pasticceria - Pastry & Confectionary

PLANETARIE
PLANETARY MIXERS



16 Chef
Planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



18 Best Mix
Planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



20 Accessori
Accessori per planetarie
Planetary mixers accessories

RAFFINATRICI
GRINDERS



24 RF300
Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders grinding machine

CUOCITORI
COOKERS



26 Cuocicrema a gas
Cream cookers with gas burner



28 Cuocitori elettrici
Electric cookers

SFOGLIATRICI
SHEETERS



30 Sfogliatrici
Sheeters





Pasticceria Pastry & Confectionary



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

Chef

Impastatrici planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
CHEF 7,5	0,25	6	40	220/1/50	7,5	Manuale/Manual	230x210	365x440x613
CHEF 10	0,55	6/8	64	220/1/50	10	Manuale/Manual	250x230	560x600x775
CHEF 20	0,75	6/8	86	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
CHEF 20H	0,75	6/8	95	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
CHEF 30*	1,1	6/8	100	220/1/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
CHEF 40*	1,6	6/8	200	220/1/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
CHEF 60*	2,3	6/8	234	220/1/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore elettronico (inverter)
- 6 velocità
- Salita e discesa vasca elettronica (40-60 L)
- Elevata coppia a bassi regimi
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Struttura acciaio di grosso spessore
- Planetarie da terra con piedini inox
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Electronic variator (inverter)
- 6 speeds
- Motorized bowl lifting (40-60 L)
- High torque at low speed
- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Structure in high thickness steel sheet
- Stainless steel feet on floor standing planetary mixers
- Three-phase motor with single-phase input
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- 8 velocità
- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- 8 speeds
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools kit
- Heating bowl system
- Drain bowl cap
- Ship version
- Wall tools stand

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca
For CE Certifications trolley bowl is compulsory

Chef 7,5



IT

Le planetarie della serie Chef sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. Simili alla serie Best Mix per ciò che riguarda potenze, utensili e vasche, esse sono più compatte e quindi meno ingombranti. L'azionamento avviene mediante variatore elettronico a 6 velocità preimpostate, premendo pulsanti di grande semplicità operativa. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

EN

The Chef line planetary mixers are highly recommended for use in the hotel sector. Though similar to the Best Mix line in terms of power, tools and bowls, these machines are more compact and therefore take up less space. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowl, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

RU

Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной линии машин получить сертификаты наиболее престижных международных сертификационных органов по качеству. Кроме стандартных принадлежностей,

таких как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть оснащены большим количеством дополнительных принадлежностей, таких как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные крышки, редукторы, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего размера, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчикам широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машин.

ZH

厨师系列行星搅拌机强烈建议用于酒店领域。尽管在功率、工具和碗方面与BestMix系列类似，但这些机器更紧凑，占用更少的空间。电子逆变器控制器及其易于使用的按钮可操作6种预设速度模式。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了面缸、扇、搅打器和螺旋这些标准功能外，这些机器还可以配备一些额外的配件，如刮刀，特殊搅打器，面缸推车、透明的安全保护盖、减速器、绞肉机、蔬菜切片机，还原碗和工具以及燃气炉等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

AR

ينصح بشدة باستخدام خلطات الحلويات من نوع خط الشيف (CHEF LINE) في قطاع الفنادق. بالرغم من أن هذا النوع من الخلطات مشابه لنوع خط الخلط الأفضل (BEST MIX LINE) من ناحية القوة والأدوات والوعاء المستخدم، إلا أنها أصغر حجماً وتشغل مساحة أقل. يعمل متحكم تغيير السرعات الإلكتروني من خلال أزراره السهلة الاستخدام على التبديل بين أوضاع السرعات الستة المحددة بشكل مسبق. بفضل منبع تغذية الطاقة الطويل الأمد والبنية المتينة لهذه الماكينات ما يجعلها مناسبة للاستخدام التقني المحترف والدقيق. شبكة الحماية السهلة الفك والتركيب للتنظيف وأجهزة الحماية الأمانة بالإضافة إلى كون معظم أجزاء الماكينة معالجة بطبقة من النيكل من أجل استخدامها للمواد الغذائية والطلاء النهائي المعتمد. جميع هذه الميزات أكسبت هذه السلسلة تصديق وموافقة أهم الجهات الدولية المسؤولة المصادقة على الجودة. بالإضافة إلى الأجزاء المطابقة للمعايير كالوعاء والشفرة والخفق والحزون (اللوب)، يمكن إضافة عدد من الملحقات الإضافية لهذه الماكينات كالكاشطات ونظام الخفق الخاص وعربات الوعاء ونظام الحماية الشفاف والمخفضات وفرامات اللحم وتقطيع الخضروات والأوعية وكذلك الأدوات المستخدمة في الموقد الغازي. جميع هذه الميزات توفر لزبائننا مجموعة واسعة من الخيارات تتيح لهم الحصول على أكبر قدر من الجودة والتنوع في آلاتنا



Pasticceria Pastry & Confectionary



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

Best Mix

Impastatrici planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
BM 10	0,55	7	64	400/3/50	10	Manuale/Manual	250x230	560x600x775
BM 20	0,75	7	92	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
BM 20H	0,75	7	100	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
BM 30*	1,1	7	104	400/3/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
BM 40*	1,6	7	204	400/3/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
BM 60*	2,3	15	236	400/3/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490
BM 80*	3,1	15	280	400/3/50	80	Motorizzata/Motorized	480x506	730x1000x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore meccanico a cinghia a 7 velocità (10-20-30-40 L)
- a 15 velocità (60-80 L)
- Salita e discesa vasca elettronica (40-60-80 L)
- Elevata e costante coppia motrice in tutte le velocità
- Motore trifase con alimentazione trifase
- Planetarie da terra con piedini inox
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Funzionamento con timer o manuale
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazioni EAC
- Belt speed variator 7 speeds (10-20-30-40 L)
- 15 speeds (60-80 L)
- Motorized bowl lifting (40-60-80 L)
- High and constant torque at all speeds
- Three-phase motor with three-phase input
- Stainless steel feet on floor standing models
- Manual operation or with timer
- Standard equipment: spiral, blade, whisk
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certifications

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Riduttore per attacco accessori
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools kit
- Heating bowl system
- Drain bowl cap
- Reducer
- Ship version
- Wall tools stand

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca
For CE Certifications trolley bowl is compulsory

IT

Best Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. La grande riserva di potenza e l'eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

EN

Best Mix is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum guaranteeing the highest low speed torque values. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

RU

Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет широкий диапазон между минимальной и максимальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные

устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

ZH


最好的组合是这个行星搅拌机系列加上一些其他特殊功能。凭借其优异的速度比，当用于制作糕点制作和食品制剂的乳液、混合物和面团时，它们在质量方面提供了最佳结果。我们生产的数千台机器证明了这些机器的可靠和持久的性能。我们独特的带式变速器提供最大和最小速度之间的各种速度，保证最高的低速转矩值。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了碗、刀片、搅打器和螺旋这些标准功能外，这些机器还可以配备一些额外的配件，如刮刀，特殊搅打器，推车碗、透明的安全保护盖、减速器、绞肉机、蔬菜切片机，还原碗和工具以及燃气炉等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

AR

اسم هذا الخط الإنتاجي من خلطات الحلويات بميزات استثنائية هو BEST MIX . بما تمتلكه هذه الخلطات من نسبة سرعة رائعة، فإنها تقدم أفضل النتائج من ناحية الأداء والجودة عند استخدامها في تحضير المستحلبات وأنواع المزج و عجين الحلويات ومزيج المواد الغذائية. الآلاف الأجهزة التي قمنا بإنتاجها تبرهن على الأداء الموثوق وطويل الأمد لهذه الماكينات. تنوع الأحزمة الفريدة من نوعها، تتيح طيف واسع من السرعات بين الحد الأدنى والحد الأعلى. وفي نفس الوقت تضمن الحد الأعلى من العزم الدوراني في السرعة القليلة. بفضل منبع التغذية المزودة به و بنيتها المحكمة والطويلة الأمد، تعتبر هذه الأجهزة مناسبة للاستخدام المحترف والدقيق. شبكة الحماية القابلة للفك بسهولة للتنظيف، أجهزة السلامة، حقيقة أن معظم القطع مغلقة بالنيكل المناسب للاستخدام الغذائي، والطلاء المصقّى و النقي كل هذه الصفات جعلت هذه المجموعة تستحق أعلى الشهادات الدولية المتعلقة بجودة الأداء. بالإضافة إلى الميزات المطابقة للمعايير كالوعاء، المخليبية والسلكية والحلزونية، تعرض هذه الماكينات مع العديد من اللوازم الجانبية كالكاشطة والسلكي الخاص، عربة بعجلات للوعاء و شبكة حماية شفافة و محفظة و مقطعات خضروات و أوعيا تخفيض و أدوات و موقد غازي. تتيح جميع هذه المواصفات للزبائن امكانية الانتخاب ضمن طيف واسع و متنوع من الخيارات المتاحة حيث تتمكن الزبائن من الحصول على الحد الأعلى من الفائدة و التمتع من الماكينات التمر. ننتجها.

Accessori per planetarie Planetary mixers accessories







Codice Code	Descrizione Description	
01175030-1	Frusta/Wired whisk CHEF 7,5 mm 2	
01098114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 10 mm 3	
01097114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 3	
01161011	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 3	
01095058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 3	
01101058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 3	
01101159-3	Frusta/Wired whisk BM 80 mm 4	
FRUSTE SPECIALI/SPECIAL WIRED WHISKS		
01097128	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 4	
01161016	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 4	
01095059	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 5	
01194174	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 5	
87101190	Frusta speciale/Special whisk BM 80 mm 6	
01175091	Pala/Blade CHEF 7,5	
01098165	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 10	
01097224	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 20	
01161038-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 30	
01095216-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 40	
01101245-2	Pala/Blade BM-CHEF 60	
87101158-1	Pala inox/Stainless steel blade BM 80	
01175092	Spirale/Spiral CHEF 7,5	
01098164	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 10	
01097223	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 20	
01161039-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 30	
01095217-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 40	
01101246-2	Spirale/Spiral BM-CHEF 60	
01101281	Spirale inox/Stainless steel spiral BM 80	

Accessori per planetarie






Planetary mixers accessories



Codice Code	Descrizione Description	
00003315	Raschiatore/Scraper CHEF 7,5	
00003319	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 10	
00003317	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 20	
00003316	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 30	
00003391	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 40	
00003392	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF 60	
00003393	Gruppo raschiatore/Scraper BM 80	
00003281	Kit planet. vasca + attrezzi 10 su 20 - Planetary KIT bowl + tools 10/20	
00003282	Kit planet. vasca + attrezzi 20 su 30 - Planetary KIT bowl + tools 20/30	
00003283	Kit planet. vasca + attrezzi 20 su 40 - Planetary KIT bowl + tools 20/40	
00003285	Kit planet. vasca + attrezzi 40 su 60 - Planetary KIT bowl + tools 40/60	
00003289	Kit planet. vasca + attrezzi 60 su 80 - Planetary KIT bowl + tools 60/80	
00003286	Vasca planetaria/Stainless steel bowl CHEF 7,5	
04098109	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 10 260x229	
04200130	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 20 315x298	
04161001	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 30 350x365	
04095122-2	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 40 400x376	
04101120-1	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF 60 455x435	
04101156-3	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM 80 480x506	
01161036	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 30	
01195176	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 40	
01194182	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF 60	
01101168	Carrello inox per vasca/Stainless steel trolley for bowl BM 80	
04101263-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-60	
04101255-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-80	

Accessori per planetarie Planetary mixers accessories



Codice Code	Descrizione Description	
00003318	Gruppo riduttore/Reducer BM-CHEF 20-30	
51010111	Gruppo riduttore/Reducer BM-CHEF 40-60-80	
00003502	Tagliacubettatrice (senza dischi e trafile)* Dicing & cutting (without disk and die plate)*	
31000156	Disco cubettatrice + 2 trafile/Dicing & cutting disk + 2 die plates	
31001000	Disco fette regolabile/Adjustable slicing disk (0,5 - 5 mm)	
31000155	Disco granulare/Grinding disk mm 4	



Taglio alla julienne
Grinding disk



Taglio a cubetti
Dicing & cutting disk




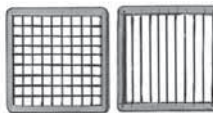
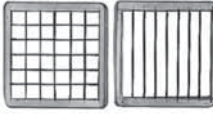







Taglio a fette
Slicing disk



* Gruppo riduttore non incluso / Reducer not included

Accessori per planetarie Planetary mixers accessories



Codice Code	Descrizione Description	
31000922	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 9x9x9	
31000923	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 13x13x9	
31000924	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 19x19x9	
31000780	Trafila strisce/Die plates for strips mm 7x9	
31000784	Trafila strisce/Die plates for strips mm 10x9	
31000921	Trafila strisce/Die plates for strips mm 13x9	
00003500	Tritacarne con 2 trafile, 2 coltelli e 1 pestello* Meat mincer with 2 blades, 2 knives and 1 pestle*	
31000183	Passatutto con tritacarne/Tomato juice extractor with meat mincer PS 12*	
31000037	Grattugia/Cheese grater*	

* Gruppo riduttore non incluso / Reducer not included



Pasticceria Pastry & Confectionary



RAFFINATRICI
GRINDER

RF300

Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders grinding machine



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
RF300	1,10	186	400/3/50	692x640x1150



Raschiatori
Scrapers



Tramoggia
Hopper



Griglia di protezione
Protection grid

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri in granito
- Spalle in ghisa
- Ingranaggi cementati e temperati
- Apertura max cilindri mm 6
- Rulli con velocità asincrona
- Protezione antinfortunistica
- Normativa CE
- Certificazione EAC
- Granite cylinders
- Cast iron shoulders
- Hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- Max cylinders opening mm 6
- Asynchronous speed cylinders
- Safety protection
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Cilindro posteriore oscillante
- Special tensions
- Rear oscillating cylinder

IT

La RF300 è una macchina raffinatrice robusta e semplice, dotata di cilindri in granito da 300 mm, spalle in ghisa, ingranaggi cementati, temperati e rettificati. La sua pulizia è estremamente semplice grazie alla possibilità di smontare facilmente i raschiatori. L'apertura massima dei cilindri è di 6 mm e la loro differente velocità consente di raffinare al meglio tutti i prodotti granulati. Le vaschette raccogli prodotto ed i carter laterali sono in acciaio inox; la tramoggia di carico è in materiale atossico ed è protetta da una griglia. I suoi 190 kg di peso indicano una macchina molto solida, concepita per durare negli anni. È dotata di ruote per facili spostamenti.

EN

The RF300 is a sturdy and simple grinder, equipped with 300 mm cylinders in granite, abutments in cast iron, hardened, casehardened and rectified gears. It is very easy to clean as the scrapers can be dismantled without any difficulties. All granulated products can be grinded at best, thanks to the 6 mm max span of the cylinders and their different speeds. The collector basin and the lateral cases are in stainless steel; the charging hopper is in non-toxic material and is protected by a grid. Its weight of 190 kg is a sign of a very sturdy and long-lasting machine. It is equipped with wheels to move it easily.

RU

Модель RF300 является прочным и простым в обращении измельчителем, оснащенный гранитным цилиндром 300 мм, опорами из чугуна, усиленным, в усиленном корпусе и с заземленным механизмом. Ее очень просто чистить, поскольку скребки легко снимаются. Все гранулированные продукты можно успешно измельчить благодаря максимальному зазору между цилиндрами в 6 мм и разнице их скоростей. Емкость для сбора измельченного продукта и боковые панели изготовлены из нержавеющей стали. Загрузочная воронка – из нетоксичного

материала и защищена решеткой. Вес машины составляет 190 кг, что говорит о ее большой прочности и долговечности. Она оснащена колесами для облегчения передвижения.

ZH

RF300是一台坚固而简单的研磨机，配备300mm花岗岩滚筒、铸铁基台、硬化、表面硬化和整流齿轮。由于刮刀可以毫不费力地拆卸，它非常容易清洁。由于滚筒的最大跨度为6 mm，以及其不同速度，它可以对所有颗粒状产品进行很好地研磨。盛放盆和侧箱采用不锈钢材质，装料斗使用无毒材料并使用网格进行保护。它的重量为190公斤，表示该机器非常坚固耐用。它配备轮子可以轻松移动。

AR

جهاز RF300 عبارة عن مطحنة متينة وبسيطة، و هي مجهزة بإسطوانات (سلندر) 300 ملم من الغرانيت، و دعائم من الحديد الصلب و تروس (مستنات قوية) مقواة و مدعمة و معالجة جيداً. تنظيف هذه المطحنة سهل للغاية بسبب سهولة فك الكاشطات بدون أي صعوبة. بسبب عرض الإسطوانة الأعظمي (6 ملم) و سرعاتها المختلفة، يمكن طحن جميع أنواع الحبوب بأفضل طريقة. حوض التجميع و المعدات الجانبية مصنوعة من الستاتلس. قمع الحشو مصنوع من مواد غير سامة و محمي بشبكة حماية. وزن هذا الجهاز 190 كلغ يدل على آلة قوية و متينة و طويلة الأمد. كما أنها مجهزة بعجلات لسهولة نقلها من مكان لآخر.



Pasticceria Pastry & Confectionary



CUOCITORI
COOKERS

Cuocicrema a gas Cream cookers with gas burner



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
CC30/2	0,37	70	400/3/50	30	800x600x1300
CC50/1	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300
CC50/2	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca basculante
- Pala in acciaio inox con raschiatori
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Doppia vasca inox con olio termico
- Bruciatore GPL
- Horizontally pivoted bowl
- Stainless steel blade with scrapers
- Kinematic motions on pre-lubricated ball bearings
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- GPL Burner

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Versione inox
- Special tensions
- Stainless steel version



IT

Il cuocicrema a gas è adatto per piccoli e medi laboratori di pasticceria e trova applicazione nella preparazione di tutte le creme a caldo. È composto da una vasca di acciaio inossidabile provvista di intercapedine riempita di olio termico, da un attrezzo agitatore anch'esso di acciaio inossidabile e da un robusto basamento che racchiude gli organi di movimento e l'apparecchiatura elettrica. Un grosso bruciatore garantisce un rapido riscaldamento che è controllabile attraverso l'apposito termometro di cui la vasca è provvista. Tutto il gruppo vasca è montato su supporti girevoli in modo da consentire un facile svuotamento agendo sull'apposita leva. Particolare cura è stata posta nella realizzazione dei sistemi di sicurezza rendendo la macchina conforme alle normative vigenti.

EN

Our gas cooker is suitable for preparing any hot creams in small and medium confectioneries. It is composed of a stainless steel bowl with a hollow space filled with thermal oil, of a stainless steel mixing tool and of a strong base containing the movement controls and the electrical equipment. The rapid heating is guaranteed by a large burner which can be controlled by means of an appropriate thermometer supplied with the bowl. The entire bowl unit is mounted on revolving supports to allow easy emptying by using the suitable lever. A timer sounds to warn the operator when the cooking process has been completed. Great care has been given to the carrying out of the safety devices so that the machine complies with the regulations in force.

RU

Наша газовая кремоварка подходит для приготовления любых горячих кремов в небольших и средних кондитерских. Она состоит из дежи из нержавеющей стали с «рубашкой», заполненной термостойким маслом, перемешивающего рабочего органа из нержавеющей стали и прочной станины с панелью управления и электрооборудованием. Быстрый нагрев гарантирован большой горелкой, контроль за которой осуществляется с помощью термометра, поставляемого

вместе с дежой. Дежа установлена на вращающиеся крепления, позволяющие очень просто выгрузить продукт с помощью рукоятки. Звонok таймера предупреждает оператора, когда процесс приготовления завершен. Большое внимание было уделено устройствам безопасности, чтобы машина соответствовала существующим нормам.

ZH

我们的燃气炉适合在中小型糖果店中制备任何热奶油。它由一个不锈钢碗组成，其中有一个充满热油的空腔，一个不锈钢搅拌工具和一个包含运动控制装置和电气设备的坚固基座。快速加热由一个大型燃烧炉来保证，可以通过与碗一起提供的适当温度计来控制。整个碗单元安装在旋转支撑件上，通过使用合适的手柄可以轻松清空。当烹饪过程完成时，计时器响起以警告操作员。我们已经非常谨慎的设计了安全装置，以使机器符合现行法规。

AR

إن فرن الغاز لدينا مناسب لإعداد أي نوع من أنواع الكريمة الساخنة لأطباق الحلوى المتوسطة والصغيرة الحجم. يتألف هذا الفرن من وعاء ستانلس مع مساحة خالية مليئة بالزيت الحراري وأداة خلط مصنوعة من الستانلس وقاعدة قوية مجهزة بمتحكم دوران ومعدات كهربائية أخرى. موقد كبير يتم التحكم به من خلال مقياس حرارة مناسب مع وعاء يوفر تسخين سريع للمأكولات. الوعاء كله مع بقية توابعه يرتكز على دعامة دوارة لتسهيل عملية التفريغ عن طريق ذراع مناسب. عند اكتمال عملية الطهي يتولى المؤقت الزمني إصدار صوت لتنبيه المستخدم (منبه بمؤقت زمني). تم تصنيع هذا الجهاز بعناية فائقة لضمان السلامة والأمان بما يتوافق مع اللوائح المعمول بها.



Pasticceria Pastry & Confectionary



CUOCITORI
COOKERS

Cuocitori elettrici Electric cookers



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
EC30	4,20	120	400/3/50	30	740x700x1360
EC60	6,45	140	400/3/50	60	760x810x1360

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Costruzione interamente in acciaio inox
- Riscaldamento elettrico
- Doppia vasca inox con olio termico
- Motore a due velocità
- Pala in acciaio inox con raschiatori
- Controllo elettronico della temperatura
- Vasca estraibile basculante
- Normative CE
- Stainless steel construction
- Electric heating
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- Two speeds motor
- Stainless steel blade with scrapers
- Electronic control heating system
- Horizontally pivoted removable bowl
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Rubinetto di scarico prodotto
- Velocità regolabile
- Dosatrice volumetrica per invasettamento
- Macchina su ruote
- Modelli di dimensioni superiori
- Special tensions
- Discharging cock with ball valve
- Speed control
- Volumetric dosing pump
- Machine mounted on wheels
- Higher capacity versions

IT

I cuocitori elettrici sono atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bigné al latte condensato, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti e tanti altri prodotti. Esistono in varie versioni, con semplice movimento di un utensile oppure con movimento planetario di due utensili contemporaneamente, a 1, 2 velocità fisse o con variatore elettronico, con struttura opportunamente rinforzata sono ottime nella preparazione dell'impasto per torrone sia morbido che duro. Dal punto di vista tecnico, si tratta di macchine costruite completamente in acciaio inox rigorosamente alimentare, che sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" con vasca a tripla parete ed intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antifortunistiche che ne rendono l'uso semplice e sicuro. L'utensile mescolatore centrale è dotato di raschiatori a lato e fondo vasca, per evitare ogni incollamento del prodotto alle pareti della vasca, il movimento tradizionalmente in senso orario, può essere richiesto anche su comando a senso antiorario qualora le tipologie degli impasti da preparare lo richiedano. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico che è possibile integrare con timer per temporizzare il funzionamento delle resistenze e dell'utensile mescolatore. L'applicazione su richiesta del programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere dalla capacità 30 fino alla 200 L, completano veramente il quadro fornendo così uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.

EN

Electric cookers are essential in the food industry for preparing and cooking a variety of types of products: to name just a few, from creams, jams, cream puff dough, condensed milk, béchamel sauce, polenta and risottos to meat, mushroom and vegetable sauces. They are available in several versions with the simple movement of one tool or with the planetary movement of two tools at the same time. They come in 1 or 2 fixed speeds or with electronic variator, and with the structure properly reinforced, they are excellent for preparing both soft and hard almond nougat mixture. From the technical viewpoint, these machines are completely built in stainless steel suitable for alimentation. They make use of the "bain-marie" cooking concept, with a triple-wall tank with hollow space in a diathermic oil bath to meet the EC standards, and are equipped with accident-prevention protections that make their use simple and safe. The central mixing tool is fitted with scrapers on the sides and bottom of the tank to prevent the product from adhering to the walls of the tank. Its traditional clockwise movement can be substituted with anti-clockwise movement upon command, should the types of dough to be prepared require it. The cooking temperature is controlled by an electronic thermostat that can be integrated with a timer for timing operation of the heating elements and the mixing tool. Application of the work cycle programmer upon request and the possibility to choose capacities ranging from 30 to 200 L truly complete the picture, thus providing a work tool for all needs, from patisserie to gastronomy.

RU

Электрические кремоварки необходимы в пищевой промышленности для приготовления и варки различных видов продуктов. Это – чрезвычайно универсальные машины разных видов с использованием простого движения одного или планетарного движения двух рабочих органов одновременно. Они могут работать на 1 или 2 скоростях или с использованием вариатора скорости. Эти машины прекрасны для приготовления мягких и твердых миндальных смесей нуги. С технической точки зрения эти машины полностью изготовлены из нержавеющей стали для пищевого применения. Они используют метод «bainmarie» (рубашку) с трехстенным котлом с полостями между стенками, заполненными диатермическим маслом, и оснащены

средствами защиты от несчастных случаев для простой и безопасной работы. Центральный рабочий орган оснащен скребками с боков и снизу для предотвращения прилипания продукта к стенкам котла. Его традиционное вращение по часовой стрелке может быть по запросу заменено на вращение против часовой стрелки, если для приготовления определенных видов теста требуется именно такое вращение. Электронный термостат осуществляет контроль температуры приготовления продуктов, который может работать вместе с таймером для временной регулировки работы нагревательных элементов и перемешивающего рабочего органа. Картину дополняет также возможность программного обеспечения рабочего цикла с помощью программатора как опции, а также выбора объема котла вместимостью от 30 до 200 литров.

ZH

电炉在食品工业中用于制备和烹饪各种类型的产品：包括奶油、果酱、奶油泡芙面团、炼乳、调味酱、玉米粥和烩饭以及肉、蘑菇和蔬菜酱等。它们有多种版本可供选择，只需简单移动一个工具或通过行星运动同时移动两个工具即可。它们有1或2个固定速度或带有电子变速器，结构适当增强，非常适合制备软和硬的杏仁牛轧糖混合物。从技术角度来看，这些机器完全采用不锈钢制造，符合营养法。他们利用“隔水炖锅”烹饪理念，在电热油浴中配备一个带有空心空间的三层油箱，以符合EC标准，并配备了事故预防保护装置，使其使用简单安全。中央搅拌工具在罐子的侧面和底部装有刮刀，以防止产品粘附在罐壁上。如果要准备的面团类型需要，它的传统顺时针运动可以根据命令用逆时针运动代替。烹饪温度由电子恒温器控制，该恒温器可以与定时器集成以定时操作加热元件和搅拌工具。根据要求应用工作周期编程人员，以及选择30至200升的容量的可能性，构成了这一完整的设备，从而为从糕点到美食等提供所有所需的制作工具。

AR

الأفران الكهربائية ضرورية لإعداد و طهي العديد من المأكولات المتنوعة و على سبيل المثال لا الحصر، من الكريما، المرببات، العجين بالبنق، الحليب المكثف، صلصلة الشاميل، عصيدة من دقيق الذرة (بلانتا أرزوتس) إلى أنواع اللحم. هذه الأفران (الميكرويف) متوفرة في عدة نماذج بحركة بسيطة لأداة واحدة أو بحركة كوكبية (تدور حول محورها و حول محور خارجي في نفس الوقت كحركة الكواكب) من خلال أداتين. و تأتي بسرعة ثابتة واحدة أو بسرعتين أو بسرعات متعددة من خلال متحكم سرعات إلكتروني. بنيتها مقواة بالشكل الصحيح ما يجعلها مناسبة لتحضير خلطة اللوز المحلاة بشكليها الطري و الصلب. من الناحية التقنية، هذه الأفران مصنعة بالكامل من الساتلس و مناسبة للمواد الغذائية. تعمل بطريقة طهو مبتكرة تسمى باين ماري "Bain-Marie" بمخزن ثلاثي الجدار ومساحة داخلية جوفاء توفر حمام من الزيت الحراري ما يجعلها تتطابق مع معايير الجودة للمجموعة الأوروبية. كما أنها مجهزة بحماية للوقاية من الحوادث تجعل استخدامها سهل و آمن. أداة الخلط المركزية مدعمة بكاشطات من الجانبين و الناحية السفلية للوعاء لمنع التصاق المواد بجدران الوعاء. يمكن عكس جهة الحركة مع و ضد عقارب الساعة أثناء عملية الطهو إذا كانت أنواع العجين المستخدم تتطلب ذلك. يتم التحكم بدرجة حرارة الطهي بواسطة ترموستات (جهاز تنظيم الحرارة) الإلكتروني يمكن دمجها مع مؤقت لتنظيم أوقات تشغيل عناصر التسخين و أدوات الخلط. يستخدم مبرمج دوري للعمل حسب الرغبة كما تتوفر امكانية اختيار ساعات مختلفة من 30 إلى 200 لتر لكي تكتمل بذلك صورة المنتج ليكون أداة متعددة الإستخدامات تلبى كافة متطلبات الطهي من المعجنات إلى الحلويات و بقية فنون الطبخ.



Pasticceria Pastry & Confectionary



SFOGLIATRICI
SHEETERS

Sfogliatrici Sheeters



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni aperta Dimension opened (mm)	Dimensioni chiusa Dimension closed (mm)	Dimensione tappeto Carpet dimension (mm)
SFG 500 B	0,55	125	400/3/50	1920x975x612	750x955x825	500x700
SFG 500 T	0,55	170	400/3/50	2035x955x1270	750x955x1482	500x700
SFG 500 TM	0,55	185	400/3/50	2990x955x1270	1100x955x1920	500x1180
SFG 600 TM	0,55	232	400/3/50	2990x1055x1270	1100x1055x1920	595x1180
SFG 600 TMM	0,75	260	400/3/50	3840x1055x1270	-	595x1600
SFG 600 TL	0,75	300	220/1/50	3415x1055x1270	-	con gruppo taglio with cutting device

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri di laminazione rettificati e lucidati al cromo duro Ø 73
- Tappeti a velocità differenziata
- Raschiatori universali e reversibili
- Apertura max cilindri mm 48
- Tavoli rialzabili e smontabili
- Spalle in alluminio anticorrosivo
- Inverter monofase
- Normative CE
- Misure triangoli per taglia croissant: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- Certificazione ETL e EAC
- Rolling cylinders ground and polished in hard chrome Ø 73
- Belts with different speeds
- Universal and reversible scrapers
- Max cylinders opening mm 48
- Rising and dismantable arms
- Bored shoulders in anticorrosive steel
- Single-phase inverter
- CE rules
- Triangle size for cutting device: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Rulli per tagli tondi o quadrati
- Special tensions
- Rollers for round or square cuts





IT

SFG 600 e 500 è il nome della nuova linea di sfogliatrici per artigianato sviluppate da Sigma. I cilindri di grande diametro, una meccanica assolutamente affidabile e collaudata, insieme ad una linea estetica gradevole e facilmente pulibile fanno di queste macchine la massima espressione dell'efficacia e della funzionalità. Spalle in alluminio anticorrosione, cuscinetti a sfera su tutti i movimenti, raschiatori inferiori e superiori intercambiabili e reversibili, comando morbido e preciso distinguono questa serie dalle precedenti. Possono laminare qualsiasi pasta alimentare, ottenendo spessori sottili e costanti, garanzia di uniformità nei prodotti cotti. Le macchine vengono fornite con apparecchiatura elettrica in bassa tensione, ruote bloccabili per la migliore movimentazione, tappeti rialzabili per il contenimento dell'ingombro a macchina in riposo, raschiatori smontabili facilmente per l'ordinaria pulizia. Particolarmente curato l'aspetto ergonomico funzionale. La manutenzione è ridotta a quella della normale pulizia e controllo periodico.

EN

SFG 600 and 500 is the name of the new sheeters' line for artisanship created by Sigma. The cylinders with a big diameter, a very reliable and tested mechanics together with a pleasant and easily cleanable aesthetic line are the expression of the efficacy and functionality of these machines. Bored shoulders in anti-corrosion steel, ball bearings on all movements, universal and reversible scrapers, soft and precise control are the major differences of these sheeters compared to the previous ones. They can roll all kind of alimentary dough, obtaining thin and constant thickness, guarantee of uniformity in the cooked products. The machines are supplied with a low tension electric control panel, blocking wheels for a better movement, rising belts to limit the encumbrance of the machine, easily removable scrapers for the ordinary cleaning. The ergonomic and functional aspect is particularly cared, the maintenance is reduced to the normal cleaning and to a periodical checking.

RU

Фирма СИГМА сконструировала модели SFG 600 и 500, которые являются моделями новой серии раскаточных машин для небольших пекарен. Цилиндры большого диаметра, очень надежные и проверенные механизмы и внешне эстетично выглядящие машины, которые можно удобно и легко почистить, являются выражением эффективности и функциональности этих машин. Фланцы из антикоррозионной стали, подшипники на всех движущихся узлах, универсальные

и двусторонние скребки, плавная и точная система управления являются основными отличиями этих раскаточных машин по сравнению с предыдущими моделями. Они могут раскатывать все виды пищевого теста, производя тонкое тестовое полотно с равномерной толщиной, и гарантировать однородность приготовленного продукта. Машины оснащены электрической панелью управления с низким напряжением, колесами для удобного передвижения с блокировкой, подъемными ремнями для ограничения препятствий, легко снимаемыми скребками для обычной чистки. Особое внимание было уделено эргономичным и функциональным аспектам, а техническое обслуживание сведено до обычной чистки и периодической проверки.

ZH

600和500是由Sigma发明的新型起酥机的名称。具有大直径的滚筒，非常可靠且经过测试的机械装置，以及出色且易于清洁的美学产品线是这些机器的高效性和功能性的表现。与以前的起酥机相比，适合所有运动的滚珠轴承，通用和可逆刮刀、柔软和精确的控制是这些起酥机的主要区别。它们可以将所有类型的食品面团卷起来，获得薄且均匀的厚度，保证熟制品的均匀性。机器配有低张力电动控制面板，可阻挡轮子以获得更好的运动，升降带限制机器的负担，易于拆卸的刮刀适合普通清洁。人体工程学和功能方面特别受到关注，维护减少到正常清洁和定期检查。

AR

موديلات SFG 600 و 500 هو خط توليد أجهزة الترقيق الجديد الذي تم إنشاؤه بواسطة سيغما. الأسطوانات ذات القطر الكبير، و الميكانيكا الموثوقة للغاية و المجربة مع خط التوليد الممتع و الجذاب و القابل للتنظيف بسهولة تشير جميعها إلى فعالية و جودة هذه الأجهزة المضمونة. هيكل مصنوع من الألمنيوم الخاص، الحركة كلها على بيليات (أسطوانات متداخلة بواسطة كرات صغيرة ملينة بالشحم)، الكاشطات العالمية القابلة لعكس الجهة، التحكم السلس و الدقيق هي ما يميز هذه المواد مقايسة بما سبقها. تستطيع هذه الأجهزة ترقيق جميع أنواع المعجنات الغذائية للحصول على سماكة رقيقة جداً و منسجمة (متناسقة) لضمان تماثل و انسجام المنتجات الغذائية. يتم تجهيز الماكينات بلوحات تحكم منخفضة التوتر و عجلات مقفلة لتسهيل الحركة و أحزمة لتخفيف ثقل الماكينة و كاشطات قابلة للفصل لتسهيل عملية التنظيف. تمنح الجوانب الوظيفية و الهندسية التسهيلية عناية خاصة حيث تقتصر متطلبات اقتناء هذه الأجهزة على التنظيف العادي و الفحص الدوري فقط.

Pizza

PIZZA



34 Tauro
Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench spiral mixers with fixed bowl



38 DR 14-11
Spezzarrotondatrici da banco
Bench divider-rounders



42 Sfera
Arrotondatrice a coclea
Screw rounder



44 Sprizza
Stenditrici a freddo per pizza
Cold system pizza spinner



46 Sfogliatrice verticale
Vertical sheeter







Pizza



PIZZA

Tauro

Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench spiral mixers with fixed bowl



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone, grigliato in acciaio inox
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili
- Normative CE
- Certificazione EAC

- Stainless steel bowl, spiral, shaft and grid
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (Tauro 12 and 18 not included)
- Well rounded bottom bowls
- Transmission with inextensible toothed belts
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Versione inox
- Special tensions
- Drain bowl cap
- Stainless steel version



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Vasca Bowl (L)	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (kg)	Min acqua Min water (L)
TAURO 12	0,55	45	16	340x210	340x540x570	7,5	4,1
TAURO 18	0,55	46	21	380x210	380x580x570	11,0	6,0
TAURO 22	0,75	67	29	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 22 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	67	29	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 25	0,75	72	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 25 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	72	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 30	0,75	75	41	480x260	480x750x780	18,5	10,0
TAURO 30 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	75	41	480x260	480x750x780	18,5	10,0
TAURO 35	1,10	88	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 35 (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	88	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 40	1,10	96	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
TAURO 40 (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	96	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
TAURO 35 Automatic (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	88	48	480x300	480x750x910	22,0	12,0
TAURO 40 Automatic (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	96	60	530x300	530x780x910	25,0	15,0
TAURO 25 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	75	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 35 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	90	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 40 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	100	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
Ruote - Wheels							
Basamento con ruote Basement with wheels							



Pizza



PIZZA



Basamento su ruote (optional)
Basement on wheels (optional)



TAURO 22-25-30-35-40



TAURO 35A-40A



TAURO 12-18



IT

Le TAURO sono impastatrici classiche per la pizzeria o per piccoli impasti da pane. La forma della spirale, il rapporto del suo diametro rispetto alla vasca, insieme al numero di giri di spirale e vasca forniscono i migliori risultati d'impasto, mentre la presenza del piantone centrale migliora il rendimento dell'impastatrice. Tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox, l'apparecchiatura elettrica di comando, semplice e funzionale è rispondente alle normative vigenti.

- Più potenti: le trasmissioni ad alto rendimento forniscono i valori di coppia sulla spirale fra i più elevati.
- Più affidabili: tutti i cinematismi girano su cuscinetti a sfera prelubrificati.
- Le cinghie sono inestensibili. Nessuna manutenzione è richiesta.
- Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna.
- Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili".
- Grigliati in acciaio inox AISI 204.
- Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina.

EN

TAURO are the classic kneaders for pizzeria or for mixing small quantities of bread dough. The shape of the spiral, the relationship of its diameter with the bowl, together with the spiral and bowl revolutions provide the best dough results, while the presence of the central shaft improves the efficiency of the kneading machine. All the parts in contact with the dough are in stainless steel, the simple and functional control panel respects the rules in force.

- More powerful: the efficient transmissions supply the highest torque values on the spiral.
- More reliable: all the kinematic motions turn on prelubricated bearings.
- The belts are inextensible. No maintenance is necessary.
- Control panel, push buttons and timer with watertight seals.
- New upper cover with "easy to use and clearly visible" frontal controls.
- Stainless steel AISI 204 grid.
- Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation.

RU

Эти машины являются классическими тестомесильными машинами для пиццерий или для замеса небольшого количества теста для хлебобулочных изделий. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста, а наличие центрального отсекавателя увеличивает эффективность тестомесильной машины. Все части, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Панель управления - простая и функциональная, отвечает существующим требованиям.

- Более мощная: эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа.
- Более надежная: все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках.
- Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании.
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией.

ZH

TAURO是比萨饼店的经典捏合机或混合少量面包面团的经典捏合机。螺旋的形状，其直径与缸的关系，以及螺旋和缸的旋转能够更好的揉搓面团，而中心轴的存在提高了捏合机的效率。所有与面团接触的部件均采用不锈钢材质，控制面板简单实用，符合现行规则。

- 更强大：高效变速器可提供螺旋上最高的扭矩值。
- 更可靠：所有相互运动均在预润滑轴承上进行。皮带是不可拉伸的。不需要维护。
- 控制面板、按钮和带有防水密封的计时器。
- 带有“易于使用且清晰可见”前部控制装置的新型上盖。
- 不锈钢 AISI 204 网格。
- 圆润缸底防止面粉粘缸。

AR

ماكينة TAURO هي عجانة كلاسيكية تستخدم لتحضير البيتزا أو لخلط كميات صغيرة من عجين الخبز. الشكل الحلزوني، تناسب قطره مع حجم الوعاء، تناغم حركة الحلزون مع حركة الوعاء توفر أفضل منتج من العجين. كما أن تواجد المحور المركزي يحسن كفاءة آلة العجن. جميع الأجزاء التي هي على تماس مباشر مع العجين مصنوعة من الستانلس. لوحة التحكم البسيطة و العملية تتوافق مع القواعد و المعايير المعمول بها.

- أكثر قوة: توفر ميكانيكية النقل الفعالة أعلى قيمة لعزم الدوران على اللولب.
- أكثر موثوقية: جميع العمليات الحركية تعتمد على بيليات مشحمة و مزينة مسبقا. الأحزمة غير قابلة للتمدد. لا تتطلب أي عملية صيانة أثناء عملها.
- لوحة التحكم و أزرار الضغط و المؤقت مجهزة بحماية من تسرب الماء.
- غطاء علوي جديد بمتحكمات أمامية سهلة الإستخدام و مرئية بوضوح.

- شبكة حماية مصنوعة من الستانلس AISI 204
- عر الوعاء مستدير كفاية لتجنب بقاء الطحين في قعر الوعاء



Pizza



PIZZA

DR 14-11

Spezzarrotondatrici da banco
Bench divider-rounders



Modello Model	Descrizione Description	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
D 14	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 14 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER: provided only with 14 sections cutting group and basement.	-	80	-	618x736x973
D 11	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 11 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER: provided only with 11 sections cutting group and basement.	-	80	-	618x736x973
DR 14	SPEZZAROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 14 pezzi, telaio da 14 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (14 pieces), 1 tub plate, 2 dough plates, 1 stainless steel dish.	0,30	100	220/50/1	618x736x973
DR 11	SPEZZAROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 11 pezzi, telaio da 11 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (11 pieces), 1 tub plate, 2 dough plates, 1 stainless steel dish.	0,30	100	220/50/1	618x736x973

ACCESSORI - ACCESSORIES

Codice Code	Descrizione Description
00003451	Gruppo di taglio da 14 pezzi - 14 Sections cutting group
00003452	Gruppo di taglio da 11 pezzi - 11 Sections cutting group
	Telaio 14 coppette - 14 Tub plate
	Telaio 11 coppette - 11 Tub plate
01162017-3	Piatto porta porzioni 14 segni - Dough plate 14 pieces
01162060-1	Piatto porta porzioni 11 segni - Dough plate 11 pieces
04162038-2	Bacinella inox per gruppo 14 divisioni - Stainless steel dish for 14 sections
04162059	Bacinella inox per gruppo 11 divisioni - Stainless steel dish for 11 sections
01162082	Basamento tubolare con ruote - Tubular basement with wheels
30000012	Olio divisorio (fusto da 5 L) - Releasing oil (5 L Tank)

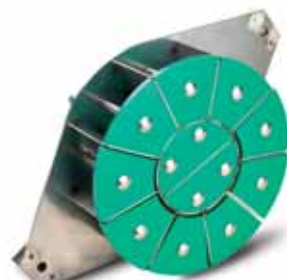


N.B. PRIMA DI ORDINARE LA DR, SPECIFICARE IL TIPO DI COPPA SCELTA (Vedi tabella sottostante)
 N.B. BEFORE PLACING THE ORDER, PLEASE SPECIFY THE KIND OF TUBS YOU NEED (See chart below)

Codice Code	Gruppo taglio Section cutting group	Codice coppa Tub letter	Colore coppe Tub colour	Capacità in g Range weight g (Min/Max)	Capacità in once Range weight oz (Min/Max)
00003461	14 Divisioni/Sections	A	Bianca/White	250/300	8,8 / 10,5
00003464		B	Verde/Green	175/225	6,2 / 7,9
00003463		C	Rossa/Red	150/200	5,3 / 7,0
00003462		D	Bianca/White	110/150	3,9 / 5,3
00003465		H	Bianca/White	220/260	7,8 / 9,2
00003458	11 Divisioni/Sections	E	Bianca/White	480/650	17 / 22,9
00003459		F	Bianca/White	320/480	11,3 / 17
00003457		G	Bianca/White	300/350	10,6 / 12,4



Gruppo taglio 14 divisioni
 14 Sections cutting group



Gruppo taglio 11 divisioni
 11 Sections cutting group



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Taglio manuale da 14 o 11 divisioni
- Arrotondatura automatica con timer
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Manual cutting 14 or 11 sections
- Automatic rounding with timer
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Coppette personalizzate
- Special tensions
- Customized cup size





IT

È la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza. La macchina consente, di spezzare ed arrotondare circa 800/1000 porzioni di pasta l'ora. Le porzioni possono essere da 150 a 320 g con il gruppo taglio a quattordici divisioni e da 300 a 650 g con il gruppo di taglio a undici divisioni. Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio. Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette. L'utilizzo è estremamente semplice e consente a personale non qualificato d'ottenere ottimi risultati senza alcuno sforzo fisico. Poco ingombrante e praticissima è anche incredibilmente economica.

EN

This machine is the most modern synthesis of the two oldest methods of cutting and rounding bread and pizza dough. The machine is able to cut and round about 800/1000 portions of dough per hour. The portions can weigh from 150 to 320 g with the cutting group dividing into 14 sections and from 300 to 650 g with the cutting group it dividing into 11 sections. The cutting group, entirely constructed in stainless steel, is easily dismantlable for replacement or washing purposes. Thanks to a rounding system that is very similar to the manual dexterity of the pizza-maker, the dough has no stress and the balls are always perfectly round. The machine is extremely easy to use and allow unqualified personnel to achieve excellent results without employing any physical effort. This small and very practical machine is also very cheap.

RU

Эта машина является синтезом двух старых методов резки и округления теста для пиццы и хлеба. Она может резать и округлять приблизительно 800/1000 тестозаготовок в час. Вес заготовок может быть от 150 до 320 г при использовании режущей группы на 14 секций и от 300 до 650 г при использовании режущей группы на 11 секций. Режущую

группу, из-готовленную из нержавеющей стали, можно легко вытащить с целью замены или мойки. Благодаря системе округления, имитирующей ручную работу изготовителя пиццы, структура теста не разрушается, и шарообразные заготовки хорошо округлены. Машина чрезвычайно проста в работе и позволяет даже неквалифицированному персоналу без усилий достигать прекрасных результатов. Небольшая по габаритам и очень практичная – эта машина также является очень дешевой.

ZH

这台机器是两种最古老的切割面包和比萨饼面团的最现代的方法合成。该机器能够每小时切割和搓圆大约800/1000份面团。这些面团的份量为150到320克，切割组件可以将其切成14段，或者重量为300到650克，切割组件可以切割成11段。切割组件完全采用不锈钢制造，易于更换或清洗。得益于与比萨饼制造商手动灵活性非常相似的搓圆系统，面团不受压力，始终保持完美圆润。该机器非常易于使用，并允许无资质人员在不使用任何物理效果的情况下实现卓越的再制造。它的尺寸小，非常实用，这台机器也很便宜。

AR

هذا الجهاز هو التركيب الأحدث للطريقتين الأقدم في تقطيع الخبز و عجينة البيتزا. الآلة قادرة على تقطيع 1000/800 قطعة من العجين في الساعة. يتراوح وزن القطع في قسم التقطيع ذي الـ14 قطعة من 150 إلى 320 غرام، و في قسم التقطيع إلى 11 قطعة من 300 إلى 600 غرام. قسم التقطيع المصنوع بالكامل من الستانلس قابل للفك بسهولة بغية التنظيف أو الإستبدال. بفضل نظام التدوير الذي يعمل بطريقة مشابهة لطريقة التحضير اليدوي للبيتزا فإن العجين لا يشوبه أي ضغط و أطرافه مستديرة بشكل مثالي. الجهاز سهل الإستخدام للغاية ما يسمح حتى للأفراد غير المؤهلين بتحقيق نتائج مبهرة دون بذل جهد. الجهاز صغير الأبعاد و عملي و بنفس الوقت سعره زهيد.



Pizza



PIZZA

Sfera

Arrotondatrice a coclea
Screw rounder



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Dimensioni Dimension (mm)	Capacità in g Range weight g (Min/Max)	Capacità in once Range weight oz (Min/Max)
SFERA	0,37	60	350x540x860	30/1000	1/35

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Costruzione solida e robusta
- Manutenzione ridotta
- Coclee intercambiabili in alluminio
- Vassoio in uscita in acciaio inox
- Cilindro in materiale plastico certificato NSF
- Facile pulizia
- Normativa CE

- Solid and sturdy structure
- Practically maintenance-free
- Interchangeable aluminium endless screws
- Stainless steel output tray
- NSF certified plastic cylinder
- Easy to clean
- CE rules

OPTIONALS

- Coclea teflonata per impasti molto delicati da pasticceria
- Tefloned endless screw for delicate pastry dough



Coclea
Endless screw

IT

L'arrotondatrice a coclea modello "Sfera" è ideale per arrotondare porzioni di pasta di tutti i tipi da 30 g fino a 1000 g sia con paste dure che con quelle morbide o molto umide. Semplicissima da usare e pratica da smontare per la pulizia, ha un consumo ridottissimo grazie all'alimentazione monofase da 220 V. La macchina è in grado di formare più di 1800 pezzi/h e può essere utilizzata sia in pizzeria che in panificazione. Il sistema di arrotondamento sfrutta la forza di gravità e la forza centrifuga limitando al minimo la pressione sulla pasta, ciò consente di non alterarne la temperatura e l'elasticità, evitandone quindi lo stress. Costruita in acciaio inox, con un potente motore e una meccanica semplice, è una macchina molto affidabile. Il tamburo rotante in materiale plastico è certificato per un uso alimentare.

EN

The screw rounder model "Sfera" is ideal for rounding pieces of all kind of dough from 30 g to 1000 g both with hard and soft or very humid dough. Very easy to use and practical to dismount for cleaning, it has a very reduced consumption thanks to the single phase tension (220 V). The machine is able to mould more than 1800 pieces/hour and can be used both in pizzerias and bakeries. The rounding system makes use of both the gravity and the centrifugal force limiting at the minimum the pressure on the dough. This allows not to alter its temperature and elasticity avoiding the stress. Built in stainless steel, with a powerful motor and a simple mechanics, it is a very reliable machine. The rotating cylinder in plastic material is certified for alimentary use.

RU

Округлитель модели "Сфера" является идеальным для округления тестозаготовок всех видов теста весом от 30 до 1000 г, как крутого, так и мягкого или очень влажного теста. Она очень проста в работе и практична при разборке для чистки. У нее очень низкое потребление благодаря однофазному напряжению (220 вольт). Машина может формировать более, чем 1800 шт/ч, и может быть использована в пиццериях и пекарнях. Система округления использует гравитационную и центробежную силу с минимальным давлением на тесто.

Это позволяет не изменять его температуру, эластичность и не подвергать стрессу. Это – очень надежная машина, изготовленная из нержавеющей стали. С мощным двигателем и простым механизмом. Вращающиеся цилиндры сделаны из пластика для пищевого применения.

ZH

螺旋搓圆机型号“Sfera”适用于从30克到1000克的所有种类面团的圆形切片，无论是软硬面团还是非常湿的面团。非常容易使用和实用的拆卸清洁，由于单相拉力（220伏），其功耗非常低。该机器可以模制超过1800件/小时，可用于比萨饼店和面包店。搓圆系统利用重力和离心力来使面团上的压力降到最低。这允许不改变其温度和弹性以避免压力。内置不锈钢，具有强大的电机和简单的机械装置，是一台非常可靠的机器。塑料材质的旋转滚筒已通过食品级认证。

AR

مدور لولبي "Sfera" مثالي لتقطيع جميع أنواع العجين الطري و القاسي و الرطب جداً بوزن من 30 إلى 1000 غرام. سهل الإستخدام للغاية و بالإمكان فك قطعاته للتنظيف. كذلك بفضل منبع تغذيته ذي التوتر الأحادي الطور (بك فازه 220 فولط) فإن استهلاكه للطاقة منخفض. الجهاز قادر على قولبة أكثر من 1800 قطعة في الساعة و يمكن استخدامه لتحضير البيتزا و في المخابز. نظام التدوير يستخدم القوة الجاذبة و الطرد المركزي مما يخفف الضغط على العجين للحد الأدنى و لذلك فإن درجة حرارة العجين و مرونته تبقى ثابتة بدون تغيير و بدون أي ضغط. هذا الجهاز المدور مصنوع من الستانلس بحدرك قوي و ميكانيكية بسيطة ما يجعلها آلة معتمدة و موثوقة للغاية. الأسطوانة الدوارة مصنوعة من المواد البلاستيكية و معتمدة للإستخدامات الغذائية.



Pizza



PIZZA

Sprizza

Stenditrici a freddo per pizza
Cold system pizza spinner



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Dimensioni Dimension (mm)
SPRIZZA 40	0,55	105	570x720x770
SPRIZZA 50	0,75	150	700x820x840
SPRIZZA Automatic	0,75	115	502x728x768
Anello - Ring SPRIZZA 40			
Anello - Ring SPRIZZA 50 - Automatic			
Tappeto - Carpet			
Basamento - Basement SPRIZZA 40			
Basamento - Basement SPRIZZA 50			
Disco in gomma - Rubber disk			

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Lavorazione pasta a freddo
- Sistema di microrullatura brevettato
- Esecuzione del bordo pizza
- Spessore pizza regolabile
- Accensione e spegnimento automatico
- Produzione 200 - 250 pz/h
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Cold system for spreading the pizza dough
- Patented micro-rolling system
- Execution of the edge
- Adjustable pizza thickness
- Automatic start and stop
- Capacity production 200 - 250 pcs/hr
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions



Versione automatica
Automatic version

IT È la macchina che più da vicino riproduce la manualità del pizzaiolo, imitandone l'ineguagliabile delicatezza. L'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, nasce da una felice ed originale intuizione, sviluppata e concretizzata per ottenere una lavorazione della pasta simile a quella di mani esperte. L'eccezionalità della macchina consiste nel preparare la base della pizza a freddo, già con la bordatura, senza alterazioni della pasta, esattamente come farebbero le mani di un abile pizzaiolo. L'utilizzo è semplice e pratico; le forme sono sempre perfette.

EN This machine reproduces the manual dexterity of the pizza-maker as closely as possible by imitating his unequalled delicateness. The original protected microrolling system, rigorously patented, results from a happy original intuition which was developed and achieved in order to knead the dough in the same way as the hands of an expert would. The exceptional performance of the machine is to achieve cold dough with the same kind of rim as would be obtained by a skilful pizza-maker, without any alteration. The machine is really easy and practical to use and the portions of dough are always perfectly flattened.

RU Эта машина довольно близко воспроизводит ручную работу изготовителя пиццы, имитируя его непревзойденную работу. Запатентованная система микрораскатки воссоздает счастливую оригинальную интуицию и формирует тестозаготовку аналогично рукам эксперта. Исключительная работа машины заключается в формировании края холодной тестовой заготовки

пиццы так же, как это сделал бы опытный изготовитель пиццы, без нарушения структуры теста. Эта машина действительно проста и эффективна в обращении, а тестозаготовки всегда идеально ровные.

ZH 通过模仿其无与伦比的精致性，该机器尽可能接近地再现比萨饼制作者的手动灵活性。最初受到保护的微型摇摆系统，严格的专利，源自一种快乐的原始直觉，它的开发和实现是为了以专家的手法揉面。该机器的卓越性能是获得与拥有与熟练的比萨制造商所制作的相同边缘的冷面团，而无需任何改变。该机器使用起来非常简单实用，面团的份量总是完美平坦。

AR هذا الجهاز بأناقته الغير عادية يقوم بصناعة البيتزا بنفس براعة التحضير اليدوي. نظام الدرحة الميكروني (دقيق للغاية) الحائز على براءة اختراع يعمل بطريقة فريدة حيث يقوم بتمسيد العجينة كما يمسهها العامل الماهر يدوياً. الأداء الإستثنائي لهذا الجهاز في تحضير العجين البارد باستدارة مثالية تحاكي النتائج التي يحققها العامل الماهر بدون أي اختلاف. الجهاز سهل الإستخدام و عملي و يقوم بانتاج عجين مسطح و مستدير بشكل كامل.



Pizza



PIZZA

Sfogliatrice verticale Vertical sheeter



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni aperta Dimension opened (mm)	Dimensioni chiusa Dimension closed (mm)
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 Modello trifase/3 phase version	0,55	70	400/3/50	760x580x600	760x400x600
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 Modello monofase/1 phase version	0,55	70	220/1/50	760x580x600	760x400x600

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Adjustable lever with double block min/max
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Velocità tappeto e cilindri variabile
- Versione speciale per pasta fresca
- Special tensions
- Cloth and cylinders with variable speed
- Special version for fresh pasta



Nastri porta pasta - Outgoing strips

IT

La sfogliatrice verticale presentata è una macchina studiata per consentire lavorazioni di laminazione di paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni dove lo spazio è di vitale importanza; ha dimensioni contenute durante la lavorazione e può diventare estremamente compatta durante il riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con efficaci raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni, mentre le trasmissioni particolarmente potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo spessore e per il massimo spessore. Questo consente l'uso della macchina come stendipizza in doppio passaggio, permette la laminazione di pizze in teglia o di piccole quantità di pasta sfoglia. Particolarmente efficace nella lavorazione della pasta fresca, garantisce sfoglia di spessore finissimo e di grande regolarità. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi anti-infortunistici e nei comandi perfettamente a normative vigenti, mentre la manutenzione è ridotta alla sola pulizia e controllo periodico.

EN

The vertical pasta rolling machine presented has been designed for rolling pasta in small environments where space is at a premium. It has the advantage of being very compact during operation and becoming even more compact when it is not used. Two hardchrome ground steel cylinders, with easy-to-remove scrapers, ensure perfect rolling and the powerful driving parts permit working tenacious and hard pasta. Cylinder opening and closing is controlled by an easy-to-use handle featuring two adjusters, for minimum and maximum thickness. This means the machine can also be used to roll pizzas (double rolling), for pan baking or small quantities of puff pastry. The machine is ideal for rolling fresh pasta and allows rolling very fine sheets of extremely uniform pasta. Special focus has been placed on the accident-prevention systems and controls, which fully comply with applicable standards, while the only maintenance required is periodical cleaning and checking.

RU

Данная вертикальная тестораскаточная машина была сконструирована для раскатки теста в небольших помещениях, где очень ценится полезное пространство. Она обладает преимуществом, являясь очень компактной при работе и еще более компактной, находясь в нерабочем положении. Два стальных цилиндра, покрытых твердым хромом, с легко снимаемыми скребками, гарантируют идеальное раскатывание, а мощные детали механизма позволяют работать с крутым и плотным тестом. Открытие и закрытие щели между цилиндрами осуществляется с помощью легко управляемой рукоятки с использованием двух регуляторов для корректировки минимальной и максимальной толщины теста. Это означает, что машина также может быть использована для раскатки теста для пиццы (двойная раскатка), теста для выпечки на противне или небольшого количества слоеной сдобы. Машина идеальна для раскатки свежего теста, а использование инвертора для контроля скорости делает работу более простой и позволяет очень

ZH

тонко и равномерно раскатывать тесто. Особое внимание было уделено противотравматическим системам, которые полностью соответствуют существующим стандартам. Необходимое техническое обслуживание сводится только к периодической чистке и контролю.

所提供的立式意大利面轧制机专为在空间非常宝贵的小型环境中轧制面食设计。它具有操作时非常紧凑的优点，并且在不用时变得更紧凑。两个硬铬落地滚筒，易于清除刮刀，确保完美的滚动和强大的驱动部件，能够做出筋道和坚硬的面食。滚筒的开合由一个易于使用的手柄控制，该手柄具有两个调节器，用于最小和最大厚度。这意味着该机器还可以用于旋转比萨饼（双滚动），用于平底锅烘焙或小批量的酥皮点心。该机器非常适合轧制新鲜意大利面，并且可以轧制非常均匀的面条。我们特别关注事故预防系统和控制装置，它们完全符合适用的标准，而唯一需要进行的维护是定期清洁和检查。

AR

موديلات SFG 600 و 500 هو خط توليد أجهزة الترقيق الجديد الذي تم إنشاؤه بواسطة سيغما. الأسطوانات ذات القطر الكبير، و الميكانيكا الموثوقة للغاية و المجربة مع خط التوليد الممتع و الجذاب و القابل للتنظيف بسهولة تشير جميعها إلى فعالية و جودة هذه الأجهزة المضمونة. هيكل مصنوع من الألمنيوم الخاص، الحركة كلها على بيليات (اسطوانات متداخلة بواسطة كرات صغيرة مليئة بالشحم)، الكاشطات العالمية القابلة لعكس الجهة، التحكم السلس و الدقيق هي ما يميز هذه المواد مقايسة بما سبقها. تستطيع هذه الأجهزة ترقيق جميع أنواع المعجنات الغذائية للحصول على سماكة رقيقة جداً و منسجمة (متناسقة) لضمان تماثل و انسجام المنتجات الغذائية. يتم تجهيز الماكينات بلوحات تحكم منخفضة التوتر و عجلات مقفلة لتسهيل الحركة و أحزمة لتخفيف ثقل الماكينة و كاشطات قابلة للفصل لعملية التنظيف. تمنح الجوانب الوظيفية و الهندسية التسهيلية عناية خاصة حيث تقتصر متطلبات اقتناء هذه الأجهزة على التنظيف العادي و الفحص الدوري فقط.

Panificazione - Bakery

PLANETARIE
PLANETARY MIXERS



50 Aeromix
Impastatrici planetarie
Planetary mixers



52 Powermix
Impastatrici planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic planetary mixers with total disengagement

IMPASTATRICI
MIXERS



58 A bracci tuffanti
Impastatrici a bracci tuffanti
Twin arms mixers



60 Red Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl



62 Green Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl

SOLLEVATORI
LIFTERS



72 Ribaltatori
Tipper lifters



74 Maciste
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters



76 Maciste Max
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters

SPEZZATRICI
DIVIDERS



82 Spezzatrici volumetriche
Volumetric dividers



84 Arrotondatrici coniche
Conical rounders



86 Spezzarrotondatrici
Bun dividers



SOLLEVATORI
LIFTERS



56 Sollevatori planetarie
Sollevatori per vasche planetarie
Planetary mixer lifters



IMPASTATRICI
MIXERS



64 Autosvuotanti
Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable spiral mixers

IMPASTATRICI INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS



66 Silver Line
Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



70 Super Premium
Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl

TRAMOGGE
FEEDING HOPPERS



78 Tramogge
Tramogge di alimentazione
Feeding hoppers

SPEZZATRICI
DIVIDERS



88 Esagonali/Quadre
Spezzatrici esagonali e quadre
Hexagonal and square dividers

FORMATRICI
MOULDERS



94 Formatrici per baguette
Formatrici a 3 cilindri
3 cylinders baguette moulders



96 Formatrici per pane avvolto
Formatrici a 2 cilindri
2 cylinders long loaf moulders



Aeromix

Impastatrici planetarie
Planetary mixers



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
Aeromix 7,5	0,25	6 Electronic	40	220/1/50	8	Manuale Manual	230x210	365x440x613
Aeromix 10	0,55	7 Mechanical	58	400/3/50	10		250x230	560x600x775
Aeromix 20	0,75		112	400/3/50	20		315x290	605x735x840
Aeromix 20H	0,75		132	400/3/50	20		315x290	605x735x1180
Aeromix 30	1,10		134	400/3/50	30		350x365	605x735x1180
Aeromix 40	1,60		170	400/3/50	40	400x370	700x860x1355	
Aeromix 60	2,70	5+Pause Electronic	290	400/3/50	60 su ruote/on wheels	Motorizzata Motorized	450x430	766x910x1750
Aeromix 80	4,55		415	400/3/50	80 su ruote/on wheels		480x506	766x1029x1750
Aeromix 100	4,55		435	400/3/50	100 su ruote/on wheels		510x600	766x1029x1954
Aeromix 120	4,55		580	400/3/50	120 su ruote/on wheels		550x600	980x1115x2045
Aeromix 160	6		595	400/3/50	160 su ruote/on wheels		600x600	980x1115x2045

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Elevata coppia motrice a bassi regimi
- Vasca in acciaio inox
- Discesa e salita vasca motorizzata (40÷160 L)
- Disimpegno totale utensile (60÷160 L)
- Timer, contagiri e termostato con sonda-cuore (60÷160 L)
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- 2° e 3° utensile di miscelazione
- Vasca carrellata (60÷160 L)
- Pannello di comando programmabile 5 velocità + pausa (60÷160 L)
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazione EAC
- High torque at low speeds
- Stainless steel bowl
- Motorized bowl lifting (40÷160 L)
- Total release of the tool (60÷160 L)
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe (60÷160 L)
- Standard equipment: spiral, blade, whisk, 2nd and 3rd mixing tool
- Bowl on wheels (60÷160 L)
- Programmable control panel with 5 speeds + pause (60÷160 L)
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Insufflazione aria nella vasca
- Versione inox
- Illuminazione vasca
- Tappo scarico vasca
- Sistema nebulizzazione acqua
- Pannello di comando con PLC
- Sistema riscaldamento vasca
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Air pressure incoming system
- Stainless steel version
- Bowl lighting
- Drain bowl cap
- Water nebulisation system
- PLC control panel
- Heating bowl system
- Wall tools stand

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model
Vasca extra/Extra bowl AMX 60
Vasca extra/Extra bowl AMX 80
Vasca extra/Extra bowl AMX 100
Vasca extra/Extra bowl AMX 120
Vasca extra/Extra bowl AMX 160
Frusta/Whisk 60
Frusta/Whisk 80
Frusta/Whisk 100
Frusta/Whisk 120
Frusta/Whisk 160

Modello Model
Pala/Blade 60
Pala/Blade 80
Pala/Blade 100
Pala/Blade 120
Pala/Blade 160
Raschiatore/Scrapers 60
Raschiatore/Scrapers 80-160
Kit insufflazione aria nella vasca/Air injection system
Tappe scarico vasca/Drain cap
Set di filtri/Set of filters

IT

Aeromix è il nome di questa linea di planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Sono impeccabili nei rapporti di velocità, danno i migliori risultati qualitativi nelle mescolazioni tipiche per pasticceria e gastronomia, con l'uso delle fruste con i prodotti montati e con le pale nelle emulsioni. Ciò che le rende uniche è l'uso combinato di due utensili speciali nella produzione degli impasti: una spirale molto particolare che interagisce con un secondo utensile rotante che ha la funzione di contrastare l'azione della spirale ottenendo così una doppia raffinazione dell'impasto oltre ad aerarlo maggiormente per effetto della continua ripartizione che l'impasto subisce durante la lavorazione. Tale invenzione, coperta da un brevetto mondiale unico nel suo genere, garantisce un risultato dell'impasto nettamente migliore, soprattutto nella formazione della maglia glutinica. La planetaria diventa quindi a tutti gli effetti una impastatrice di ottime prestazioni poiché l'utensile di contrasto, interagendo con la spirale, fornisce una migliore ripartizione della pasta, razionalizzando quindi la funzione della spirale e scaricando le forze di spinta sulla vasca, consentendo quindi un notevole incremento della capacità di impasto della macchina.

EN

Aeromix is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used with whisks for whipped products and with blades for emulsions, typical mixtures for pastry and gastronomy. What makes these machines unique is the combined use of two tools, special in the production of dough: a very particular spiral that interacts with a second rotating tool. This tool has the task to contrast the action of the spiral, getting a double refining and a bigger airing of dough, thanks to its continuous division of the dough during its preparation. Such an invention, covered by a worldwide patent unique in its sort, guarantees a much better dough result, particularly in making the gluten net. Therefore "the planetary" becomes at all intents and purposes a mixer for excellent performances. As a matter of fact the counter tool, interacting with the spiral, makes a very good division of dough, rationalizing the spiral task and relieving the push forces on the bowl. In this way the dough capacity of the machine is remarkably increased.

RU

Aeromix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. То что делают эти машины незаменимыми это комбинирование 2х специальных инструментов для приготовления смесей. Первая, это особая спираль которая, взаимодействует со вторым вращающимся инструментом имеющим противодейственную движению

спирали функцию. С помощью постоянного дробления смеси во время обработки, которое насыщает его воздухом, тесто получается мягким и пушистым. Это изобретение, имеющее единственный в своем роде патент, гарантирует наилучшее качество теста особенно в образовании клейковой ткани. Планетарная машина, таким образом, становится великолепным тестомесом, благодаря отсекателю, который входя в контакт со спиралью, позволяет лучший замес теста, максимально используя производственную мощность спирали. Комбинирующее действие этих 2х инструментов значительно уменьшает вибрацию и интенсивность толчка на дежу и на передаточный вал. Таким образом, в зависимости от объема дежи, увеличивается максимальная способность замеса планетарной машины.

ZH

Aeromix是这种行星搅拌机系列的名称，具有卓越的性能。凭借出众的速度比，它们用于搅打产品的搅打器和用于乳酪的刀片（用于糕点和美食的经典搅拌机）在质量方面提供了最佳结果。使这些机器独一无二的是两种工具的组合使用，特别是面团的制作：与第二旋转工具相互作用的非常特殊的螺旋。这个工具的任务是对比螺旋的动作，得到双重精炼和摊晾的更大面团，这是由于它在制作过程中不断分割面团。这种由其独特的全球专利覆盖的发明确保更好地揉搓面团，特别是在制作面筋网的过程中。因此，“行星”完全可以用作性能卓越的搅拌机。事实上，与螺旋相互作用的反作用工具使得面团被分割得很好，螺旋任务合理化并且减轻了对碗的推力。这样，机器的面团容量将显著增加。

AR

موديل Aeromix هو اسم هذا الخط الإنتاجي من خلطات الحلويات بميزات استثنائية. مع نسبة السرعة الهائلة فهي توفر أفضل النتائج من ناحية الجودة فيما يتعلق بالخفق عن طريق الخفق بالسلك والشفرة للمستحلبات و الخلط العادي للمعجنات و الطهي العام. ما يجعل هذه الماكينات فريدة من نوعها هو استخدامها المشترك لوسيلتين خاصتين في عملية إنتاج العجين: حلزون ذو شكل خاص جدا يتعامل مع أداة دورانية ثانية. هذه الأداة من خلال حركتها الحلزونية العكسية تؤمن تقطيع مستمر للعجين خلال عملية تحضيره ما يسمح بالحصول على معالجة مزدوجة و تهوية أفضل للعجين. هذا الاختراع المنصوي تحت براءة اختراع علمية فريدة من نوعها يؤمن نتائج أفضل بكثير في عملية تحضير العجين و خاصة في صناعة الغلوتين الخالص. بناء على ذلك يضمن هذا الخلاط كفاءة عالية في الأداء و مناسبة لكافة الاستخدامات. في الواقع تقوم الأداة الثانية من خلال تعاملها مع الحلزون بتقطيع العجين بطريقة مثالية و بالتالي تضمن الحصول على أداء حلزوني أكثر براعة و التخفيف من الضغط على الوعاء و بهذه الطريقة تزداد قدرة استيعاب الماكينة لحجم أكبر من العجين بشكل ملحوظ.

Panificazione Bakery



PLANETARIE
PLANETARY MIXERS

Powermix

Impastatrici planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic planetary mixers with total disengagement

POWERMIX 



Modello Model	kW	N° Velocità Speeds	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Salita vasca Bowl lifting	Diametro vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)	Dotazioni standard Standart tools
Powermix 60	2,20		284	400/3/50	60 su ruote on wheels		450x430	770x1000x1750	
Powermix 70	3,00		300	400/3/50	75 su ruote on wheels		460x470	770x1000x1750	Pala Frusta Spirale
Powermix 80	4,00	5+Pause Electronic	410	400/3/50	80 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	480x506	770x1030x1960	Blade Whisk Spiral
Powermix 100	4,00		430	400/3/50	100 su ruote on wheels		510x600	770x1030x1960	
Powermix 120	4,00		595	400/3/50	120 su ruote on wheels		550x600	980x1115x2045	Pala-Frusta Blade-Whisk
Powermix 160	5,50		630	400/3/50	160 su ruote on wheels		600x600	980x1115x2045	



Kit insuflazione aria nella vasca
Air injection system



Set di filtri
Set of filters



Sistema nebulizzazione acqua
Water nebulisation system

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model
Vasca extra/Extra bowl DT 60
Vasca extra/Extra bowl DT 70/80
Vasca extra/Extra bowl PE 100
Vasca extra/Extra bowl PE 120
Vasca extra/Extra bowl PE 160
Frusta/Whisk 60
Frusta/Whisk 70/80
Frusta/Whisk 100
Frusta/Whisk 120
Frusta/Whisk 160

Modello Model
Pala/Blade 60
Pala/Blade 70/80
Pala/Blade 100
Pala/Blade 120
Pala/Blade 160
Raschiatore/Scrapers 60-70
Raschiatore/Scrapers 80-160
Kit insuflazione aria nella vasca/Air injection system
Tappo scarico vasca/Drain cap
Set di filtri/Set of filters

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore elettronico (inverter)
- 5 velocità + pausa + variazione continua
- Pannello comandi programmabile a tenuta stagna
- Struttura in lamiera d'acciaio di grosso spessore
- Ingranaggi cementati, temperati, rettificati
- Timer, contagiri e termostato con sonda-cuore
- Salita e discesa motorizzata
- Discesa vasca lunga per disimpegno totale dell'utensile
- Riparo antinfortunistico asportabile
- Normativa CE e certificazione EAC
- Electronic variator (inverter)
- 5 speeds + pause + continuous variation
- Programmable control panel with watertight seals
- High thickness steel sheet structure
- Hardened, tempered and rectified gears
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe
- Motorized bowl lifting
- Long bowl stroke for the total tool disengagement
- Easily removable turnable protection
- CE rules and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Disponibili riduzione vasca e attrezzi
- Kit insuflazione aria nella vasca
- Versione inox
- Pannello di comando con PLC
- Illuminazione vasca
- Sistema nebulizzazione acqua
- Sistema riscaldamento vasca
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Air injection system
- Stainless steel version
- PLC control panel
- Bowl lightning
- Water nebulisation system
- Heating bowl system
- Wall tools stand



POWERMIX 60-70



POWERMIX 80-100



POWERMIX 120-160

IT

PE è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia dell'affidabilità e robustezza di queste macchine. Tutti i modelli garantiscono la discesa e la salita automatica della vasca con disimpegno totale dell'utensile. Sono equipaggiati con variatore elettronico e comodo pannello comandi programmabile. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti. Nei modelli PE60 e PE80 si può predisporre un riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

EN

PE is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. All the models guarantee that the bowl goes up and down automatically with the total disengagement of the tool, they are equipped with an electronic variator and an easy-to-use programmable control panel. Thanks to their longlasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes we use have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers (just for the models PE60 PE80), meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

RU

PE – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные в отношении скорости, они дают лучшие качественные результаты с эмульсиями, смесями и тестом для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надёжности и прочности. Все модели оснащены автоматическим механизмом подъема и спуска дежи с полным высвобождением рабочего органа. Они укомплектованы электронным вариатором и простой в работе программируемой панелью управления. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество,

ZH

от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи (только для моделей PE60 и PE80), мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

AR

PE是这种行星搅拌机系列名称，具有卓越的性能。凭借其优异的速度比，当用于制作糕点制作和食品制剂的乳液、混合物和面团时，它们在质量方面提供了最佳结果。我们生产的数千台机器证明了这些机器的可靠和持久的性能。所有型号均可保证面缸在工具完全脱离的情况下自动上下移动，并配有电子变速器和易于使用的可编程控制面板。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了像缸、扇、球和螺旋轴这些标准功能外，这些机器还可以配备一些额外的配件，如刮刀，特殊搅打器，面缸推车、透明的安全保护盖、减速器（仅限PE60和PE80型号）、绞肉机、蔬菜切片器，还原碗和工具以及燃气炉等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

موديل PE هو اسم هذا الخط الإنتاجي من خلاطات الحلويات بميزات استثنائية. من خلال نسبة السرعة الإستثنائية يوفر أفضل النتائج من ناحية الجودة عند استخدام المستحلبات، و المركبات و العجين لصناعة المعجنات و الحلويات و المواد الغذائية. آلاف الماكينات و الآلات التي قمنا بإنتاجها تقدم دليلا على جودة الأداء و الثقة و طول الأمد التي تتمتع به منتجاتنا. جميع الموديلات المطروحة تتضمن حركة تلقائية للوعاء صعودا و نزولا على النحو الذي يضمن فصل المواد عن الأدوات بشكل كامل و عدم التصاقها. و كذلك تتضمن الآلات تغيير إلكتروني للسرعة و لوحة تحكم قابلة للبرمجة و سهلة الاستخدام. هذه الآلات مناسبة للإستخدام المهني و الدقيق بفضل مزود الطاقة طويل الأمد و الهيكل المتيين الذي تتمتع به. شبكة الحماية السهلة الفك و التركيب للتنظيف و أجهزة السلامة و حقيقة أن معظم أجزاء الماكينة معالجة بطبقة من النيكل لتتناسب مع الإستخدام الغذائي و كذلك طبقة الطلاء النقي فوقها أكسبت هذه السلسلة أهم شهادات المصادقة على الجودة الدولية. بالإضافة إلى الميزات المطابقة للمعايير كالوعاء و الشفرة و الخفق السلكي و الحزوني، يمكن تزويد هذه الماكينات بمعدات اضافية مثل الكاشطات و الخفق السلكي الخاص و عربات الوعاء و شبكة الحماية الشفافة و المخفضات (فقط نماذج PE60 PE80) فرامة اللحم و تقطيع الخضار و الأدوات الإضافية و موقد الغاز. جميع هذه الميزات توفر لزبائننا مجموعة واسعة من الخيارات للحصول على أكبر قدر من الكفاءة و الجودة و التنوع في الآلات.



Panificazione Bakery



SOLLEVATORI
LIFTERS

Sollevatori per vasche planetarie Planetary mixer lifters



sollevatori
Lifter

Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
SVP 1	1,5	320	400/3/50	1500	150	1200x1250x2400	1280x1250x2150
SVP 2	1,5	360	400/3/50	2000	150	1200x1250x2800	1280x1250x2400

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato e colonna in acciaio inox
- Sollevamento mediante pistone idraulico e ribaltamento manuale con riduttore a vite senza fine per parzializzazione dello scarico
- Montato su ruote per facile traslazione
- Normative CE
- Structure in electrowelded steel and column in stainless steel
- Lifting with hydraulic piston and manual tilting with endless screw reducer for partial unloading
- Wheel mounted for easy movement
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Adattamento vasche altri produttori
- Versione in acciaio inox
- Utilizzo con batteria
- Versioni speciali a richiesta
- Special tensions
- Different bowls adjustment
- Stainless steel version
- Wireless version (battery)
- Special versions on request



IT

Il sollevatore rovesciatore per vasche della linea PE si rende indispensabile per lo svuotamento del prodotto, quando questo non è prelevabile con altri mezzi come pompe ecc. È costituito da una robusta struttura carrellata con colonna in acciaio inossidabile, sistema idraulico di sollevamento e riduttore per il ribaltamento manuale in modo da consentire lo svuotamento totale o parziale secondo le esigenze dell'utilizzatore. È prodotto in due altezze standard con centralina oleodinamica trifase, ma su richiesta sono realizzabili altezze diverse e centralina in corrente continua (senza cavo di alimentazione) con conseguente batteria 12 V.

EN

The tilting lifter designed for the line PE tanks is essential to discharge the product, when it cannot be done using other means, such as pumps, etc. The lifter has a trolley-mounted, heavy duty structure with a stainless steel column, hydraulic lifting and reduction gearing system for manual tilting to enable total or partial discharge according to the user's needs. The lifter can be supplied in two standard heights with a three-phase hydraulic control unit, while different heights and a direct current control unit (without power cable) and subsequent 12 V battery are available on request.

RU

Подъемник – опрокидыватель дежи PE является необходимым приспособлением для опорожнения продукта, если он не может забираться другими средствами, такими как насосы и т.д. Он состоит из прочной передвижной конструкции с колонной из нержавеющей стали, гидравлической подъемной системы и редуктора для ручного опрокидывания, обеспечивающего полную или частичную разгрузку, в зависимости от

потребностей пользователя. Поставляется двух стандартных высот с трехфазным гидравлическим блоком, в то время как, по заказу, выпускаются различные значения высоты и блок.

ZH

专为生产线PE罐设计的倾斜式升降机对于卸料产品是必不可少的，但不能用其他方式如泵等。升降机具有安装在不锈钢立柱上的重型结构，液压升降减速齿轮系统可以根据用户的需要进行手动倾斜以实现全部或部分卸料。升降机可以使用三相液压控制单元以两种标准高度供货，也可以根据要求提供不同的高度和直流控制单元（不带电源线）和随后的12V电池。

AR

رافعة الرشق المائل المصممة لتفريغ المنتج من خزانات PE عندما تتعذر عملية التفريغ بالوسائل الأخرى كالمضخات ... إلخ. الرافعة لديها هيكل مرتفع مخصص للخدمات الشاقة و عمود من الستاتلس، رفع هيدروليكي و مسننات قوية للتدوير اليدوي بهدف التفريغ الجزئي أو الكلي حسب احتياجات المستخدم. يمكن تزويد الرافعة للوصول إلى ارتفاعين قياسيين بوحدة تحكم هيدروليكية ثلاثية الطور (تري فازه). في حين يمكن الحصول على ارتفاعات مختلفة من خلال وحدة تحكم بتيار كهربائي مباشر (بدون كبل كهربائي) من خلال بطارية 12 فولط عند الطلب.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI
MIXERS

Impastatrici a bracci tuffanti

Twin arms mixers



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
IBT 40	1,1/1,5	300	400/3/50	720x1430x1660
IBT 50	1,1/1,5	320	400/3/50	785x1500x1660
IBT 60	1,1/1,5	340	400/3/50	885x1760x1900
IBT 80	1,5/2,2	525	400/3/50	940x1830x1900
IBT 120	2,5/4,0	720	400/3/50	1050x1950x1900
IBT 160	2,5/4,0	770	400/3/50	1050x1950x1900

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio saldato
- Parti meccaniche in movimento in bagno d'olio
- Vasca, bracci, riparo in acciaio inox speciale
- Braccio regolabile in altezza
- Due velocità
- Ruote
- Normative CE
- Welded steel body
- Gears in oil bath
- Bowl, arms, protection in special stainless steel
- Fork arm adjustable in height
- Double speed
- Wheels
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Timers
- Versione inox
- Special tensions
- Timers
- Stainless steel version



IT

Impastatrice indispensabile nelle pasticcerie, nei panifici, nelle industrie dolciarie e nelle pizzerie. Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso, permettendo così di ottenere ottimi risultati nel prodotto finale. La mobilità dei bracci contribuisce a migliorare ulteriormente la qualità dell'impasto. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore; tutti i modelli sono robusti, silenziosi ed affidabili. La vasca, i bracci e la griglia sono in acciaio inox speciale. Gli ingranaggi di trasmissione dei bracci sono in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio. La macchina è montata su cuscinetti a sfera, è dotata di due velocità e timer se richiesto. Tutte le parti sono facilmente smontabili per eventuali sostituzioni. Macchina montata su ruote e costruita in conformità alle norme CE.

EN

Essential mixer for pastry shops, bakeries, confectionary industries and pizzeria. The twin arms system oxygenates the dough and reduces its heating, obtaining thus excellent results in the final product. The mobility of the arms improves the quality of the dough. The structure of the machine is of thick painted steel; all models are sturdy, silent and reliable. The bowl, the arms and the guard are made of special stainless steel. The arms drive gears are of special cast iron in oil bath. The machine is mounted on ball bearings and is supplied with two speeds and optional timer. All the parts can be easily disassembled for replacement. The machine is fitted on wheels and manufactured in accordance with CE norms.

RU

Тестомесильная машина, необходимая для кондитерских цехов, пекарен, пиццерий. Машины со сдвоенной лопастью насыщают тесто кислородом и снижают нагрев, что положительно влияет на конечный продукт. Подвижность лопастей улучшает качество теста. Конструкция машины изготовлена из толстой окрашенной стали. Все модели прочны, бесшумны и надежны. Дежа, лопасти и защитная решетка изготовлены из специальной нержавеющей стали. Ведущие механизмы лопастей из специального чугуна в масляной бане. Машина оснащена шарикоподшипниками,

имеет две скорости и дополнительный таймер. Все детали можно легко разобрать и заменить. Машина установлена на колеса и изготовлена в соответствии с требованиями европейских стандартов.

ZH

用于糕点店、面包店、糖果店和比萨店的主要搅拌机。双臂系统使面团充氧并减少面团的发热，从而在最终产品中获得很好的结果。搅拌臂的移动改善了面团的质量。机器的结构使用厚厚的彩钢，所有型号都坚固、安静、可靠。面缸，搅拌臂和保护装置由特别不锈钢制成。搅拌臂驱动齿轮是在油浴中的特殊铸铁。机器安装在滚珠轴承上，并提供两种速度和可选计时器。所有部件都可以轻松拆卸更换。该机器安装在轮子上，并按照EC标准制造。

AR

خلاط ضروري لمحلات الحلويات والمخابز و صناعة المعجنات و مطاعم البيتزا. يقوم نظام الزراعان التوأم بتأمين الأوكسجين للعجينة و يخفف من حرارتها ما يؤدي إلى الحصول على نتائج مبهرة. حركة الزراعين تؤدي إلى تحسين نوعية العجين. هيكل الماكينة من الفولاذ المطلي بطبقة غليظة من الدهان. جميع الموديلات متينة و لاتصدر صوت و موثوق بها. الوعاء و الأذرع و شبكة الحماية مصنوعة من الستاتلس الخاص. مسننات الزراع المدعمة مصنوعة من الحديد الصلب الخاص و تكون مغمورة بالزيت. يتم تثبيت الماكينة على محامل كروية (بيلبات من كرات صغيرة متدرجة بالزيت) و مزودة بسرعتين و جهاز توقيت اختياري. يمكن تفكيك جميع قطع الماكينة بسهولة بغية استبدالها. الماكينة مركبة على عجلات و مصنعة وفقا لمعايير EC.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI
MIXERS

Red Line

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl



RED LINE
FIXED BOWL
SPIRAL MIXERS



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (kg)	Min acqua Min water (L)
SILVER 50 HD* trifase/3 phase	2,75	182	400/3/50	67	530x920x1140	30	17
SILVER 50 HD* monofase/1 phase	2,75	182	220/1/50	67	530x920x1140	30	17
SILVER 60 HD* trifase/3 phase	2,75	192	400/3/50	81	590x950x1140	35	21
SILVER 60 HD* monofase/1 phase	2,75	192	220/1/50	81	590x950x1140	35	21
SILVER 80	4,25	330	400/3/50	130	700x1120x1250	50	30
SILVER 120	5,85	490	400/3/50	170	780x1370x1450	75	45
SILVER 160 HD*	9,95	690	400/3/50	230	910x1500x1600	100	60
SILVER 200 HD*	9,95	750	400/3/50	290	910x1570x1600	125	75
SILVER 280 HD*	11,75	830	400/3/50	420	1050x1670x1600	175	105

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Tasto impulsi vasca
- Dispositivo per utilizzo manuale
- Protezione vasca secondo ultima normativa CE
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Macchina su ruote
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Stainless steel bowl, spiral and shaft
- Bowl jogs button
- Device for manual use
- Bowl protection according to the CE rules
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Machine mounted on wheels
- CE rules
- EAC and ETL certification

OPTIONALS

- Pannello comando elettronico programmabile
- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Pannello di comando con PLC
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Versione inox
- Sonda temperatura
- Raschiatore e cantaltri
- Programmable electronic control panel
- Special tensions
- Drain bowl cap
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper and water dosing

* HD (Heavy Duty): macchine adatte a lavoro intensivo poichè dotate di trasmissione a doppio invio
HD (Heavy Duty): machines with double transmission

IT

Questa linea di impastatrici a spirale con vasca fissa si distingue per le seguenti caratteristiche:

- costruzione solida e robusta;
- protezione vasca largamente coperta;
- due motori, uno per la spirale ed uno per la vasca;
- grande riserva di potenza;
- dimensioni d'ingombro contenute;
- manutenzione estremamente limitata;
- minima quantità d'acqua 50%.

Le impastatrici della linea Silver vengono normalmente fornite con una apparecchiatura standard completa di pannello comandi elettromeccanico con due temporizzatori, a sinistra per la 1^a velocità e a destra per la 2^a velocità, per mezzo dei quali è possibile pre-impostare i tempi di lavorazione desiderati. Il selettore a chiave consente di operare in prima e in seconda manualmente senza il controllo dei tempi, ciò è utile in caso di guasto dei timers e non provoca il fermo macchina. Il selettore con il simbolo della vasca e le due frecce contrapposte, consente di invertire il senso di rotazione della sola vasca, per favorire la pre-miscelazione in prima velocità, quando questa si rende necessaria. Il pulsante di marcia espleta la sua funzione di inizio ciclo, mentre a fine impasto e a griglia sollevata consente di fare girare la vasca ad impulsi per favorire il prelievo della pasta. È possibile fornire a richiesta un pannello comandi elettronico con 2 timers digitali.

EN

This line of fixed bowl spiral mixer is distinguished by the following features:

- a solid and sturdy construction;
- widely covered bowl protection;
- two motors, one for the spiral and one for the bowl;
- great power reserves;
- minimum overall dimensions;
- practically maintenance-free;
- minimum quantity of water 50%.

The mixers of the Silver Line are regularly supplied with standard equipment complete with an electromechanical control panel with two timers. The left timer regulates the 1st speed and the right timer regulates the 2nd speed. The timers allow to adjust the desired working times. The key selector allows manual operation in first and second speeds without the control of the working times. This allows the machine to be operated even in case of malfunctions of the timers. The selector with the tank symbol and the two opposing arrows permit the inversion of the rotation direction of the tank only, to facilitate pre-mixing in 1st speed when necessary. The run button starts the cycle, while at the end of the mixing phase, when the grill is raised, operates as a jog control of the tank rotation, facilitating the removal of the mixture. Upon request, an electronic control panel can be supplied, featuring 2 digital timers.

RU

Эта серия спиральных тестомесильных машин с фиксированной дежей имеет следующие характеристики:

- прочная конструкция;
- большая защитная крышка;
- два двигателя (для спирали и дежи);
- большой резерв мощности;
- небольшие габариты;
- незначительное техобслуживание;
- минимальное количество воды: 50%.

Тестомесильные машины линии "Redline" обычно поставляют в стандартной комплектации, включая электромеханическую панель с двумя таймерами: слева – для 1-й скорости и справа – для 2-й скорости. Таймеры позволяют установить необходимое время замеса. Переключатель с ключом позволяет работать вручную на 1-й и 2-й скоростях без

контроля времени. Это полезно в случае поломки таймеров. Рукоятка с символом дежи и двумя встречными стрелками позволяет менять направление вращения только дежи для облегчения предварительного замеса на 1-й скорости. Кнопка запуска включает цикл, а также в конце замеса включает встряхивание дежи для облегчения выгрузки теста после поднятия решетки. По заказу возможна поставка электронной панели с двумя цифровыми таймерами.

ZH

该系列固定缸螺旋搅拌机具有以下特点:

- 稳定坚固的结构
- 广泛覆盖面缸保护盖
- 两个电机, 一个用于螺旋杆, 一个用于面缸
- 强大的功率储备
- 最小总体尺寸
- 实用免维护
- 最小水量50%

Silver Line 搅拌机定期供应标准设备, 配有带两个定时器的机电控制面板。左定时器调节第一速度, 右定时器调节第二速度。定时器允许调整所需的工作时间。按键选择器允许在第一和第二速度下进行手动操作, 而无需控制工作时间。这样即使在定时器出现故障时也可以使机器运行。带有罐子符号和两个相反箭头的选择器允许仅转动罐子的旋转方向, 以便于在必要时以第一速度进行预搅拌。运行按钮启动循环, 而在搅拌阶段结束后, 当安全网盖升起时, 作为罐旋转的点动控制可以帮助移出混合物。根据要求, 可提供电子控制面板, 配备2个数字计时器。

AR

يتميز هذا الخط الإنتاجي من خلطات الاسبيرال بوعاء ثابت بالخصائص التالية:

- بناء متين وقوي
- حماية تغطي معظم الوعاء
- اثنان من المحركات ، واحد للحزون والآخر للوعاء
- احتياطي للطاقة العظمى
- الحد الأدنى من الأبعاد الكلية
- عملياً، الصيانة و الحفظ بشكل مجاني
- حداً أقل من كمية المياه 50%

بشكل عام، يتم تزويد خلطات خط Silver بأجهزة مطابقة للمعايير كلوحة تحكم كهروميكانيكية مزودة بجهاز توقيت زمني. المؤقت الأيسر لتنظيم السرعة الأولى و المؤقت الأيمن لتنظيم السرعة الثانية. تتيح المؤقتات الزمنية ضبط المدة الزمنية المطلوبة لعمل الماكينة. يتيح زر الاختيار امكانية التشغيل اليدوي في السرعات الأولى و الثانية بدون تحكم زمني. ما يسمح بإمكانية تشغيل الماكينة حتى في حال وجود عطل في المؤقت الزمني. يسمح المفتاح المحدد بأيقونة الوعاء مع سهمين متعارضين بتغيير جهة حركة الوعاء فقط ما يتيح إمكانية عملية الخلط الأولية في السرعة الأولى عند الضرورة. تبدأ عملية الدوران عند ضغط زر التشغيل و عند انتهاء عملية الخلط عند نزع شبكة الحماية يستمر الوعاء بحركة لحظية تسهل إزالة الخليط. عند الطلب يمكن توفير لوحة تحكم إلكترونية مزودة بجهازين رقميين.



Green Line

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (kg)	Min acqua Min water (L)
GREENLINE 50 HD* trifase/3 phase	2,2	182	400/3/50	67	530x920x1140	30	17
GREENLINE 50 HD* monofase/1 phase	2,2	182	220/1/50	67	530x920x1140	30	17
GREENLINE 60 HD* trifase/3 phase	2,2	192	400/3/50	81	590x950x1140	35	21
GREENLINE 60 HD* monofase/1 phase	2,2	192	220/1/50	81	590x950x1140	35	21
GREENLINE 80	3,7	330	400/3/50	130	720x1120x1310	50	30
GREENLINE 120	5,1	490	400/3/50	170	790x1120x1450	75	45

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Grande risparmio energetico sui cicli di lavoro (25% ca)
- Un solo motore a doppia velocità con inversione
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Dispositivo per utilizzo manuale
- Comando con timers digitali
- Macchina su ruote
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Energy saving 25% per working cycle
- Just one motor with double speed and inversion
- Stainless steel bowl, spiral and shaft
- Device for manual use
- Control panel with digital timers
- Machine mounted on wheels
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Pannello di comando con PLC
- Versione inox
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Contalitri
- Special tension
- Drain bowl cap
- PLC control panel
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper
- Water dosing

* HD (Heavy Duty): macchine adatte a lavoro intensivo poichè dotate di trasmissione a doppio invio
HD (Heavy Duty): machines with double transmission

IT

Questa linea di impastatrici a spirale con vasca fissa GREEN LINE si distingue per le seguenti caratteristiche:

- risparmio energetico per ogni ciclo di lavorazione del 25% ca;
- un solo motore per spirale e vasca;
- doppia velocità più inversione in 1^a velocità;
- costruzione solida e robusta con carpenteria d'acciaio di grosso spessore;
- protezione vasca secondo le ultime normative di sicurezza;
- grande riserva di potenza;
- dimensioni di ingombro contenute;
- capacità di eseguire impasti perfetti sia con piccole quantità che con le quantità massime consentite;
- grande affidabilità;
- meccanica di grande robustezza, facilmente ispezionabile;
- manutenzione estremamente limitata;
- minima quantità d'acqua 50%.

Le impastatrici della Linea GREEN LINE vengono fornite con un'apparecchiatura standard completa di pannello comandi con temporizzatori digitali per la 1^a e per la 2^a velocità, con possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca solo in 1^a velocità. Un selettore a chiave di emergenza consente di operare manualmente in entrambe le velocità di marcia, con un controllo diretto dei tempi di lavoro desiderati, utile in caso di guasti improvvisi dei timer.

EN

This line of fixed bowl spiral mixers GREEN LINE is characterized by the following main features:

- 25% energy saving at each manufacturing cycle;
- 1 motor for both spiral and bowl;
- double speed, with possibility of inversion in 1st speed;
- solid and sturdy construction with thick steel frame;
- bowl protection according to the latest safety standards;
- great power reserves;
- compact design;
- the ability to knead both small and large quantities of dough perfectly;
- high reliability;
- solid mechanical design, easy to be inspected;
- practically maintenance-free;
- minimum quantity of water 50%.

The mixers of the GREEN LINE are normally supplied with standard equipment including a control panel with two digital timers for 1st e 2nd speed and the possibility of the bowl inversion only in 1st speed. An emergency key selector allows manual operation excluding time control at both speeds. This is useful in case of timers shortcomings, for avoiding the standstill of the machine.

RU

Данная серия спиральных тестомесильных машин с фиксированной дежой «GREENLINE» отличается следующими характеристиками:

- 25%-ая экономия энергии при каждом производственном цикле;
- наличие одного двигателя для спирального рабочего органа и для дежи;
- две рабочие скорости с возможностью обратного вращения на первой скорости;
- прочная и надежная конструкция с крепкой рамой из нержавеющей стали;
- наличие защитной решетки для дежи в соответствии с действующими стандартами по безопасности;
- большая мощность реверса;
- небольшие габариты;
- превосходное качество замешиваемого теста, как небольшого, так и большого объема;

- механическая конструкция, позволяющая легко проводить инспекционный осмотр;
- ограниченная необходимость в техническом обслуживании;
- Минимальное количество воды: 50%.

Тестомесильные машины GREENLINE обычно поставляются в комплекте со стандартной аппаратурой, включая панель управления с двумя цифровыми таймерами для первой и второй скорости, обеспечивающую обратное вращение дежи только на первой скорости. Вспомогательный переключатель позволяет работать на первой и второй скоростях в ручном режиме без контроля времени. Эта функция особенно полезна в случае поломки таймеров и предотвращает простой машины.

ZH

此带固定碗的螺旋搅拌机系列，GREEN LINE具有以下主要特点：

- 每个制作周期节能25%
- 1个电机用于螺旋杆和面缸
- 双速，可能在第一档反转
- 厚实的钢结构稳定而坚固
- 符合最新安全标准的面缸保护盖
- 强大的功率储备
- 紧凑的设计
- 能够完美地揉搓小面团和大面团
- 高度可靠
- 坚固的机械设计，便于检查
- 实际上免维护
- 最小水量50%

GREEN LINE的搅拌机通常配备标准设备，包括一个带两个数字定时器的控制面板，用于第一和第二速度，以及仅在第一速度时可用的碗翻转。除了两种速度的时间控制，应急钥匙选择器允许手动操作。这对定时器的缺点很有用，可以避免机器停止。

AR

يتميز الخط الإنتاجي GREEN من خلطات اسبيرال ذات الوعاء الثابت بالسمات الرئيسية التالية:

- توفير نسبة ٢٥٪ من الطاقة في كل دورة تصنيع
- محرك واحد لكل من الحلزون والوعاء
- سرعتان ، مع إمكانية عكس الدوران في السرعة الأولى
- بناء متين وقوي مع إطار فولاذي سميك
- حماية الوعاء وفقاً لأحدث معايير السلامة
- احتياطات من الطاقة الهائلة
- تصميم مضغوط
- القدرة على عجن كميات صغيرة و كبيرة من العجين بشكل مثالي
- موثوقية عالية
- تصميم ميكانيكي صلب ، يتم فحصه بسهولة
- لا يحتاج لصيانة و الاحتفاظ به غير مكلف عملياً
- الحد الأدنى من كمية المياه ٥٠٪
- خلطات هذا الخط الإنتاجي عادة ما تكون مزودة بمعدات مطابقة للمعايير تشمل لوحة التحكم مع اثنين من المؤقتات الرقمية للسرعة الأولى و الثانية مع إمكانية عكس جهة دوران الوعاء في السرعة الأولى فقط. يسمح مفتاح الطوارئ بالتشغيل اليدوي بدون التحكم الزمني في كل من السرعتين. تنفيذ هذه الإمكانيات في حال وجود خلل في التوقيت لتفادي توقف الجهاز عن العمل.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI
MIXERS

Autosvuotanti

Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable spiral mixers



Modello Model	Sollevatore Lifter (kW)	Impastatrice Mixer (kW)	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
SAU B 80	2,20	4,25	870	400/3/50	130	2300x1360x2150+2500
SAU T 80	2,20	4,25	1170	400/3/50	130	2300x1360x2150+3200
SAU B 120	2,20	5,85	1030	400/3/50	170	2300x1400x2150+2500
SAU T 120	2,20	5,85	1330	400/3/50	170	2300x1400x2150+3200
SAU B 160 HD*	2,20	9,95	1300	400/3/50	230	2300x1440x2150+2600
SAU T 160 HD*	2,20	9,95	1600	400/3/50	230	2300x1440x2150+3300
SAU B 200 HD*	2,20	9,95	1350	400/3/50	290	2300x1470x2150+2600
SAU T 200 HD*	2,20	9,95	1650	400/3/50	290	2300x1470x2150+3300
SAU B 280 HD*	2,20	11,75	1400	400/3/50	420	2300x1520x2150+2700
SAU T 280 HD*	2,20	11,75	1700	400/3/50	420	2300x1520x2150+3400

* HD (Heavy Duty): macchine adatte a lavoro intensivo poichè dotate di trasmissione a doppio invio
HD (Heavy Duty): machines with double transmission

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- 3 motori: uno per spirale a 2 velocità, uno per vasca con inversione e uno per il sollevatore a vite
- Tasto impulsi vasca
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Apparecchiatura elettrica in box pressurizzato
- Sollevamento a mezzo vite senza fine
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- 3 motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion and 1 for screw lifter
- Bowl jogs button
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Pressurized electrical board
- End-screw lifter
- CE rules
- EAC and ETL certification

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Pannello di comando con PLC
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Versione inox
- Tappo vasca
- Contalibri
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Special tools
- Special tensions
- Higher power versions
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Drain bowl cap
- Water dosing
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper

IT

La linea di impastatrici a spirale autosvuotanti si compone dei seguenti modelli: 120 - 160 - 200 - 280 kg d'impasto. Questi modelli consentono di svuotare l'impasto dalla vasca direttamente su tavolo o su spezzatrice a seconda delle necessità. Realizzate per adattarsi alle esigenze specifiche dei locali, queste impastatrici costituiscono una soluzione vantaggiosa, con notevole riduzione dei tempi di produzione e dell'impiego di manodopera. Le impastatrici della linea SAU, grazie alla solida e robusta struttura, possono far fronte a cicli di lavoro intensi e richiedono poca manutenzione.

EN

The SAU line of overturnable mixers is available in models of 120 - 160 - 200 - 280 kg of dough. These mixers enable to empty automatically the dough from the bowl onto a table or in a divider. Designed to suit to a specific configuration, these models offer an efficient solution to reduce the need of man labour during dough processing. Based on a sturdy and reliable structure, the SAU models can intensively be used in operation and require very little maintenance works.

RU

Машины тестомесильные саморазгружающиеся серии SAU представлены моделями для массы теста на 120 - 160 - 200 - 280 кг. Эти тестомесильные машины способны выгружать тесто в автоматическом режиме из дежи на стол или в делитель. Сконструированные для работы со специфическими формами, эти модели являются экономичным решением замены ручного труда для замеса теста. Имеющие в основании прочную и надежную конструкцию, модели SAU могут быть

интенсивно использованы в процессе производства и потребуют незначительного технического обслуживания.

ZH

SAU系列可翻转式搅拌机适用于120 - 160 - 200 - 280公斤面团模型。这些搅拌机可以将面缸中的面团自动倒在桌上或分割机中。设计适合特定的配置，这些模型提供了一个有效的解决方案，以减少在面团加工过程中的人工需求。基于坚固可靠的结构，SAU型号可以在操作中集中使用，并且只需很少的维护工作。

AR

الخط الإنتاجي SAU للخلاطات القابلة لعكس جهة الدوران متوفر في نماذج 120-160-200-280 كلغ من العجين. توفر هذه الخلاطات إمكانية تفريغ العجين على الطاولة أو في جهاز تقطيع بشكل تلقائي. تم تصميم هذا الطراز من الخلاطات ليلائم شكلاً محدداً لإيجاد حل فعال لتقليل عدد الأيدي العاملة أثناء معالجة العجين. باعتمادها على هيكلها القوي و تصميمها الموثوق، يمكن استخدام نماذج SAU بشكل جيد لتحضير العجين حيث أنها لا تتطلب سوى القليل من أعمال الصيانة و متطلبات الحفظ.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS

Silver Line

Impastatrice a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Modello Model	Impastatrice Mixer (kW)	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
SILVER VE 80	8,55	676	400/3/50	130	1100x1450x1700
SILVER VE 120	8,55	690	400/3/50	170	1100x1570x1750
SILVER VE 160 HD*	11,75	980	400/3/50	230	1250x1850x1900
SILVER VE 200 HD*	11,75	1.015	400/3/50	290	1250x1850x1900
SILVER VE 250 HD*	15,75	1.027	400/3/50	350	1350x2000x1950
SILVER VE 300 HD*	18,75	1.038	400/3/50	400	1350x2000x1950

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model	Peso Weight (kg)	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
Vasca extra/Extra bowl CVE80	133	130	680x830x870
Vasca extra/Extra bowl CVE120	140	170	750x830x950
Vasca extra/Extra bowl CVE160	220	230	885x830x980
Vasca extra/Extra bowl CVE200	230	290	910x830x1040
Vasca extra/Extra bowl CVE250	265	350	1055x830x1190
Vasca extra/Extra bowl CVE300	280	400	1055x830x1190

* HD (Heavy Duty): macchine adatte a lavoro intensivo poichè dotate di trasmissione a doppio invio
HD (Heavy Duty): machines with double transmission



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Tasto impulsi vasca
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Aggancio vasca elettromagnetico
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Apparecchiatura elettrica in box pressurizzato
- Apertura/chiusura testa con sistema idraulico
- Barra di protezione antinfortunistica
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL

- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Electromagnetic hook for bowl
- Stainless steel adjustable feet
- Pressurized electrical board
- Mixer head driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules
- EAC and ETL certification

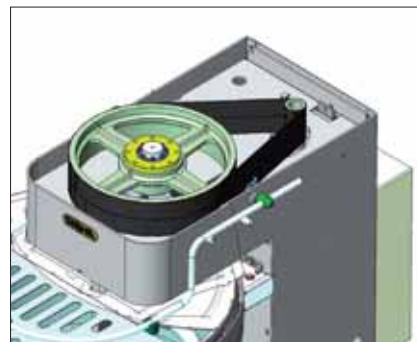
OPTIONALS

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Utensili speciali - Tensioni speciali - Potenze maggiorate - Pannello di comando con PLC - Regolazione velocità vasca e/o spirale - Tappo vasca - Contalibri - Versione inox - Sonda temperatura - Raschiatore | <ul style="list-style-type: none"> - Special tools - Special tensions - Higher power versions - PLC control panel - Bowl and spiral control speed - Drain bowl cap - Water dosing - Stainless steel version - Temperature probe - Scraper |
|---|---|

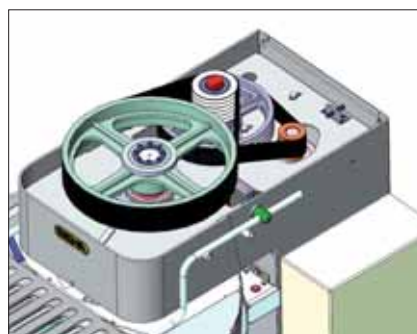




Panificazione Bakery



Trasmissione standard
Standard transmission



Trasmissione Heavy Duty a doppio invio
Heavy Duty double transmission



Pannello di controllo con timer elettromeccanici
Standard control panel



Pannello di controllo digitale
Digital control panel

IT

Le impastatrici a spirale con vasca estraibile della serie VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità. Ideali per paste da pane ottengono grandi risultati sullo sviluppo, la raffinazione e l'ossigenazione della pasta. Inoltre, queste impastatrici possono impastare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (con meno del 50% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente e con grande riserva di potenza è in grado di fornire tutte le coppie necessarie nelle situazioni più gravose. La vasca, la cui rotazione è garantita da ruote di frizione, è azionata da una trasmissione con motore indipendente che consente l'inversione della stessa. Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente è affidato il compito di aprire e chiudere la macchina per consentire l'estrazione della vasca. La stessa è bloccata, durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico di grande potenza e affidabilità. Il pannello comandi è situato in posizione comoda (normalmente a destra) e comprende i pulsanti di apertura e chiusura, mentre la parte operativa è comandata da 2 timer per 1^a e 2^a velocità programmabili in automatico. L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box stagno con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione.

EN

The VE series, spiral mixers with removable bowl are the latest production for advanced performance and high expertise. Great results are achieved for bread dough, thanks to the excellent refining process and oxygenation. In addition, these spiral mixers can knead all types of yeast dough and baking mixtures (for mixtures with less than 50% humidity see technical adviser). The motor that activates the spiral has been widely regulated, with a greater power supply, therefore it can function under the hardest situations. The rotation of the bowl is guaranteed by the friction wheels and works due to an independent transmission motor that allows the bowl an inverse rotation, as well. It is possible to open and close the machine so the bowl can be pulled out thanks to a hydraulic system with a large-sized piston and an independent station. During the kneading procedure, it is blocked by a high-powered, reliable electromagnetic system. The control panel is located in a comfortable spot (usually on the right) and is equipped with opening and closing switches, while the operative part is commanded by 2 timers with a 1st and 2nd speed that can be programmed automatically. The electrical part is located in the same watertight box with an antidust pressurization system, that is very comfortable for eventual inspections and ordinary maintenance.

RU

Спиральные тестомесы с подкатной дежой серии VE - это новая разработка для производства с высокими эксплуатационными качествами и большим профессионализмом. Идеально подходит для процесса замеса хлеба, в результате которого происходит отличный вымес и насыщение кислородом. Кроме того, эти тестомесительные машины способны месить все виды дрожжевого теста и все замесы продукции для выпечки (для замесов с влажностью меньше 50% рекомендуется

получить консультацию в нашем техническом отделе). Мотор, приводящий в движение спираль, был рассчитан с большим запасом мощности, поэтому он в состоянии снабдить все необходимые пары в более нагруженных ситуациях. Дежа, вращение которой происходит на колёсах фрикционной передачи, приводится в движение независимым мотором, позволяющим инверсию скорости. Открытие и закрытие машины при съёме дежи осуществляется гидравлической системой с поршнем большого диаметра и независимым коммутатором. Во время замеса дежа заблокирована электромагнитной системой большой мощности и надёжности. Пульт управления расположен в удобной позиции (как правило, справа) и содержит кнопки открытия и закрытия, в то время как оперативное управление осуществляется с помощью двух таймеров для первой и второй скоростей, которые программируются автоматически. Электрический блок расположен в таком же водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания.

ZH

VE系列离缸式螺旋搅拌机是拥有最先进的性能和专业技术的最新产品。由于具有出色的精炼工艺和氧化作用，面包生面团可以得到很好的揉搓。此外，这些螺旋搅拌机可以揉搓所有类型的酵母面团和烘焙混合物（对于湿度低于50%的混合物，请咨询技术顾问）。带动螺旋杆的电机已被优化调整，具有更大的电源，因此它可以在最困难的情况下运行。面缸的旋转由摩擦轮保证，并在独立的传动马达的驱动下工作，这允许面缸反向旋转。由于具有大型活塞和独立工作台的液压系统，可以打开和关闭机器，从而可以将面缸抽出。在揉搓过程中，它被高功率，可靠的电磁系统阻挡。控制面板位于舒适的位置（通常位于右侧），并配有开关，而操作部分由2个带自动编程的第一和第二速度定时器组成。电气部分位于与防尘加压系统相同的防水箱内，对于最终检查和日常维护非常舒适。

AR

تعتبر سلسلة VE من خلطات الإسبيرال بوعاء قابل للفصل أحدث إنتاج للأداء المتطور والمهارة العالية. بفضل عملية التكرير الممتازة والتزويد بالأكسجين يتم الحصول على نتائج مبهره في عجين الخبز. بالإضافة إلى ذلك، يمكن لهذه الخلطات الحلزونية (اللولبية) أن تقوم بعملية خلط جميع أنواع مزج الخمير (الخبز) و عجينة الخمير (المزيج الذي تقل رطوبته عن 50 % يحتاج إلى استشارة فنية). المحرك الذي يقوم بتدوير الحلزون تم تنظيمه بدقة ويتمتع بقدرة عالية و بالتالي يمكنه العمل في أقصى الظروف. حركة الوعاء مؤمنة بواسطة عجلات الإحتكاك يقوم بتدويرها محرك نقل مستقل يسمح للوعاء بالدوران العكسي أيضاً. بفضل النظام الهيدروليكي مزود بمكبس كبير الحجم وقاعدة مستقلة، يمكن فتح وإغلاق الماكينة لسحب الوعاء. أثناء عملية الخلط، يتم قفل الوعاء من خلال نظام كهرومغناطيسي قوي وموثوق. لوحة التحكم موضوعة في مكان مريح (عادة على الجهة اليمنى) ومجهزة بمفتاح لفتح وإغلاق الجهاز. قسم التنفيذ مجهز بمؤقتين زمنيين للسرعة 1 و 2 ويمكن برمجته تلقائياً. القسم الكهربائي موضوع داخل علبه مضادة للماء والرطوبة مع نظام ضغط مانع للغبار ومناسب جداً لأي عملية فحص متوقعة كما انه مناسب للحفاظ العادي.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS

Super Premium

Impastatrici a spirale a vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
VE 160 SP	11,75	1000	400/3/50	230	1250x1850x1900
VE 200 SP	11,75	1030	400/3/50	290	1250x1850x1900
VE 250 SP	15,75	1060	400/3/50	370	1350x2000x1950
VE 300 SP	18,75	1080	400/3/50	400	1350x2000x1950

Modello Model	Peso Weight (kg)	Vasca Bowl (L)	Dimensioni Dimension (mm)
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 160	235	230	855x880x980
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 200	245	290	910x880x1040
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 250	280	350	1055x880x1190
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 300	295	400	1055x880x1190

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Trasmissione a doppio invio
- Tasto impulsi vasca
- Pannello di comando con PLC
- Trazione vasca con ingranaggio
- Regolazione velocità vasca con inverter
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Console di comando con touch-screen su pulpito esterno
- Apertura/chiusura testa con sistema idraulico
- Barra di protezione antinfortunistica
- Normative CE
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Double transmission
- Bowl jogs button
- PLC control panel
- Bowl rotation by gear system
- Bowl speed regulated by inverter
- Stainless steel adjustable feet
- Control board by touch-screen panel on external box
- Mixer head driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Regolazione velocità spirale
- Special tools
- Special tension
- Higher power versions
- Spiral speed control by inverter

IT

Le impastatrici della linea SUPER PREMIUM sono impastatrici a spirale con vasca estraibile e rotazione della vasca con ingranaggio per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità ottenendo grandi risultati di raffinazione e ossigenazione. L'utensile impastatore è azionato mediante una trasmissione a cinghie con doppio rinvio ed un motore che, governato da un inverter, consente la personalizzazione delle sue velocità di rotazione. La trazione della vasca è affidata ad un ingranaggio in materiale plastico che interagisce con una corona dentata posta sotto la vasca e solidale con la stessa, garantendo la possibilità di effettuare la rotazione della vasca anche in presenza di materia grassa ed oleosa sui bordi, la silenziosità e la robustezza. Anche in questo caso un inverter controlla il motore che aziona l'ingranaggio consentendo una regolazione personalizzabile sulla velocità di rotazione della vasca e la sua inversione. Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente, è affidato il compito di aprire e chiudere la testa della macchina per consentire l'estrazione del carrello vasca, saldamente bloccato durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico. Il pannello comandi con PLC è posizionato su un pulpito esterno in posizione comoda, con un pannello touch-screen che consente la memorizzazione delle ricette, la registrazione dei tempi, delle velocità di lavoro e la possibilità di integrazione automatica con il sistema di alimentazione degli ingredienti. La vasca, la spirale ed il piantone centrale in acciaio inox AISI 304, la trasmissione a doppio rinvio, i piedini regolabili in acciaio inox e una barra di protezione antinfortunistica sono dotazioni standard per tutti i modelli.

EN

The mixers of the SUPER PREMIUM line are equipped with a spiral and a removable bowl that rotates through a gear. and will allow you to achieve great refining and oxygenation. The mixer is powered by a belt drive with double transmission and by a motor, controlled by an inverter, that allows you to customize the revolution speed of the tools. The bowl is driven by a plastic gear connected to a crown gear underneath the bowl and fixed to it, thus ensuring the equipment is quiet and resistant. This mechanism rotates the bowl even if there is fat and oily material on the edges. Also in this case, an inverter drives the motor that activates the gear, allowing you to customise the bowl revolution speed and its reversal. A hydraulic system opens and closes the machine head to pull out the bowl trolley that is locked into place during mixing with a powerful and highly reliable. The PLC control panel is conveniently located on an external console, with a touch-screen panel that allows you to store your recipes and mixing process. All models come with bowl, spiral, AISI 304 stainless steel central shaft, double transmission drive, adjustable stainless steel feet and an accident prevention bar.

RU

Тестомесы серии SUPER PREMIUM являются спиральными тестомесами со съёмной дежой и вращением дежи с помощью зубчатой передачи. Они являются самой последней и высокопрофессиональной реализацией SIGMA для использования при высокой производительности, которые дают отличные результаты вымеса и насыщения кислородом даже теста, содержащего масла и/или жиры. Месильный орган приводится в действие ременной передачей с двойным направлением и мотором, который был рассчитан с большим

запасом мощности, поэтому он в состоянии снабдить все необходимые пары в более нагруженных ситуациях. Этот двигатель управляется инвертором и позволяет настраивать скорость вращения месильного органа таким образом, чтобы обеспечить его использование в замесе теста многих рецептов. Тяга дежи поручена пластической шестерне, являющейся гарантией тишины и надежности, которая взаимодействует с зубчатым венцом, расположенным под дежой и являющимся ее неотъемлемой частью. Этот механизм позволяет, таким образом вращение дежи и в присутствии масляных и жировых веществ по краям. Также и в этом случае преобразователь управляет двигателем, который приводит в действие механизм, позволяющий регулировку скорости вращения дежи и его инверсию.

ZH

SUPER PREMIUM系列的搅拌机配有螺旋杆和齿轮传动分离式面缸,让您实现很好的精炼和氧化作用。该搅拌机由双传动皮带传动和由变频器控制的电机供电,使您可以自定义工具的转速。该面缸由塑料齿轮驱动,该塑料齿轮连接到面缸下方的冠状齿轮并固定到面缸上,从而确保设备安静且耐用。即使边缘上有油脂和油性物质,该机构也会转动碗。同样在这种情况下,变频器会驱动启动齿轮的电机,使您可以个性化面缸转速和使其倒转。液压系统打开和关闭机头,以便在搅拌过程中将面缸推车锁定到位,并提供强大的功能和超高的可靠性。PLC控制面板位于外部控制台上,配有触摸屏,可存储配方和搅拌过程。所有型号都配有面缸、螺旋杆、AISI 304不锈钢中心轴,双传动装置、可调节的不锈钢支脚和事故预防杆。

AR

خلاطات نوع SUPER PREMIUM مع حلزون واحد و وعاء واحد قابل للفصل مجهزة بترس مسنن قابل للدوران ما يتيح للمستخدم عملية تكرير ممتازة و تزويد بالأكسجين. هذا الجهاز يتم تشغيله بواسطة محرك حيث تنتقل الحركة من خلال حزام مزدوج كما يتم التحكم بالدوران من خلال متغير إلكتروني يتيح تحديد سرعة الدوران. الوعاء يتحرك بواسطة ترس مسنن بلاستيكي متصل من الأسفل بمسند تاجي يتوضع تحت الوعاء على تماس مباشر ما يضمن آلية حركة هادئة و مقاومة. هذه الآلية تؤمن استمرار الحركة الدورانية للوعاء حتى في حال وجود مواد دهنية و زيتية لزجة على الحواف. يقوم المتغير الإلكتروني بهداية المحرك الذي يقوم بدوره بتحريك المسننات ما يتيح تحديد سرعة دوران الوعاء و كذلك تغيير جهة الحركة. يعمل نظام هيدروليكي على رفع رأس الماكينة ليسمح للمستخدم بسحب العربة اليدوية الخاصة بالوعاء. هذا النظام يكون مقفل بإحكام أثناء عملية الخلط بآلية موثوقة للغاية. لوحة التحكم PLC تتوضع بشكل مريح على وحدة التحكم الخارجية بالإضافة للوحة لمسبة نتيج للمستخدم تخزين الوصفات و التحكم بعملية الخلط. جميع الموديلات مزودة بوعاء و حلزون و محور مركزي من الستاتلس AISI 304 بالإضافة إلى ناقل حركة مزدوج و قواعد من الستاتلس قابلة للتنظيم للوقاية من الحوادث.



Ribaltatori

Tipper lifters



Tippers

Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
SINGLE TIPPER	2,2	480	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160
DOUBLE TIPPER	2,2	650	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato
- Doppio sistema di ribaltamento basculante con pistoni indipendenti
- Piastra di appoggio a terra in acciaio inox
- Anello di protezione antinfortunistica
- Doppio comando destra-sinistra
- Centralina idraulica esterna
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Structure in electrowelded steel
- Horizontally pivoted tilting double system with independent pistons
- Support plate in stainless steel
- Safety protection ring
- Double control left and right
- Side hydraulic control board
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Special tensions
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute

* L'ingombro varia a seconda della vasca utilizzata
Dimensions depending on bowl



SOLLEVATORI
LIFTERS

IT Consiste in una struttura in lamiera di acciaio elettrosaldato appoggiata su una piastra inox che garantisce la sua stabilità. È provvisto di due ribaltatori idraulici che ruotano sullo stesso asse. Lo scopo è consentire il rovesciamento della pasta, proveniente da vasche carrellate di impastatrici mod. VE o RB, in vasche di riposo per la maturazione degli impasti o lieviti. Una volta completato il ciclo di maturazione per ottenere lieviti naturali, essi possono essere rovesciati a loro volta nelle vasche carrellate ed introdotti nelle impastatrici e con l'aggiunta di altra farina, acqua ed altro necessario, si può produrre l'impasto finale. Mediante il doppio ribaltatore l'impasto finito può essere ancora rovesciato nelle vasche di tipo sovietico per un eventuale ulteriore riposo prima dell'utilizzo finale.

EN It is made of a structure in electro-welded steel sheet supported by a stainless steel plate that guarantees its stability. It is equipped with two hydraulic tippers rotating on the same axis. Its goal is tipping dough, coming from wheeled bowls of mixers mod. VE or RB, into rest bowls for the ripening of dough or yeasts. Once the ripening cycle for getting natural leavens is completed, they can be tipped in their turn into the wheeled bowls and put into the mixers and adding more flour, water and what else necessary, you can get the final dough. Thanks to the double tipper the finished dough can still be tipped in the soviet type bowls for a possible further rest before the final use.

RU Конструкция изготовлена из электропаяного стального листа, усиленного пластиной из нержавеющей стали, что гарантирует устойчивость. Она оснащена двумя гидравлическими опрокидывателями, вращающимися на одной оси. Целью является опрокидывание теста из подкатных деж для тестомесильных машин мод. VE или RB в свободные дежи

советского периода для расстойки теста или дрожжей. Когда цикл созревания натуральной закваски завершен, содержимое можно перегрузить в подкатные дежи на колесах, поставить их в тестомесильные машины и замесить тесто, добавив муки, воды и всего необходимого. Благодаря использованию двустороннего опрокидывателя, замешанное тесто можно опять перегрузить в дежи советского периода для хранения содержимого вплоть до его использования.

ZH 它是由不锈钢板支撑的电焊钢板结构制成的，以保证其稳定性。它配备有两个在同一轴上旋转的液压翻斗。它的目标是将VE或RB型号搅拌机的带轮子的面缸中的面团倾倒在松弛缸中，使面团成熟或发酵。一旦获得天然发酵的成熟周期完成，它们可以轮流装入轮式面缸中，放入搅拌机中并添加更多的面粉、水和其他必需品，以获得最终的面团。由于使用双倾卸器，制作完成的面团仍然可以倾倒在苏式碗中，以便在最终使用之前进一步摊晾。

AR هيكل هذا الجهاز من صفائح الفولاذ الملحوم حرارياً و مدعم بصفيحة من الستاتلس لضمان ثباته و استحكامه. الجهاز مزود بمرجعتين هيدروليكتين تدوران على محور واحد. الهدف من ذلك هو أن ينتقل العجين من الوعاء الدوار للخلاط VE أو RB إلى وعاء الاستراحة و يفرغ داخله لكي يتم إتاحة الوقت لوصول العجين أو الخمير. بعد الانتهاء من دورة الوصول يمكن تفرغ العجين داخل الأوعية الدوّارة و وضعها داخل الخلاطات و مع إضافة الطحين و الماء و بقية المواد الضرورية، يتم تحضير العجين النهائي. بفضل المفرغ المزدوج يمكن تفرغ العجين الجاهز في أوعية للاستراحة لتحضيرها للاستخدام النهائي.



Maciste

Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters



MaCiste
Lifter

Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
MACISTE 1300	2,2	480	400/3/50	1300	400	2180x1500x2730	2300x1540x1350
MACISTE 1600	2,2	510	400/3/50	1600	400	2180x1500x3030	2300x1540x1650
MACISTE 1900	2,2	650	400/3/50	1900	400	2180x1500x3330	2300x1540x1950
MACISTE 2700	2,2	720	400/3/50	2700	400	2180x1500x4030	2300x1540x2750

H. SCRAPER

Raschiatore automatico per Maciste - Automatic Maciste scraper

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- Anello di protezione antinfortunistica
- Gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- Centralina idraulica a vista
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Sistema di alzata idraulico con ribaltamento a levismo
- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- CE rules
- ETL and EAC certification
- Hydraulic lifting system with tilting

OPTIONALS

- Gabbia di protezione
- Tensioni speciali
- Personalizzazione altezze scarico
- Raschiatori con rotazione vasche
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Safety protection cage
- Special tensions
- Customized dimensions
- Scrapers with bowl rotation
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



IT

MACISTE è un sollevatore, rovesciatore, per vasche carrellate di impastatrici a vasca estraibile. È caratterizzato da una robusta struttura elettrosaldata in acciaio con guide di scorrimento e carro simili ai migliori sistemi di sollevamento dei carrelli elevatori. Affidabilità totale e semplicità sono le caratteristiche più importanti. Il sollevamento e il ribaltamento avvengono in sequenza con l'uso di un solo potente pistone idraulico che, mediante doppia catena, compie l'intero percorso. Il sollevatore Maciste è prodotto in tre versioni differenti fra loro nell'altezza di scarico: 1,3 m, 1,9 m e 2,6 m. Peso massimo sollevabile kg 400.

EN

MACISTE is a tipper for bowls on wheels of spiral mixers with removable bowl. It is characterized by an electro welded sturdy steel structure with slide guides and trolley similar to the best lifting systems of lift trucks. Therefore the main characteristics are total reliability and simplicity. The lifting and the unloading occur one after the other by the use of one powerful hydraulic piston that, thanks to a double chain, makes the complete course. The lifter Maciste is produced in three versions according to the different discharge height: 1,3 m, 1,9 m and 2,6 m. Maximum lifting weight 400 kg.

RU

MACISTE - это опрокидыватель для деж с тележками на колесах. Он характеризуется прочной электросварной стальной конструкцией со скользящими направляющими, подобным самым лучшим подъемным системам. Большая надежность и простота являются наиболее важными характеристиками. Подъем и опрокидывание происходит

последовательно с использованием одного мощного гидравлического поршня, который с помощью двойной цепи завершает весь путь. Опрокидыватель Maciste выпускается в трех вариантах в высоты разгрузки: 1,3 м, 1,9 м и 2,6 м. Максимальная грузоподъемность 400 кг.

ZH

MACISTE是用于离缸式带轮子面缸的倾卸机。它的特点是电动焊接坚固的钢结构，类似于最佳起重系统滑轨和推车。因此其主要特点是总体可靠性和简单性。起重和卸料是通过使用一个强大的液压活塞一个接一个地进行的，由于采用双链条，因此可以完成整个过程。Maciste升降机根据不同的卸料高度提供三个不同的版本：1.3mt、1.9mt和2.6mt。最大提升重量是400公斤。

AR

جهاز MACISTE هو جهاز مخصص لتفريغ العجين من الأوعية الدوّارة لخلاطات الاسبيرال ذات الوعاء القابل للفصل. الجهاز يتمتع بهيكل فولاذي ملحوم حرارياً كما أنه مزوّد بمقود متدحرج و عربة كأفضل أنظمة الرفع الشوكية. بناء على ذلك فإن أهم ميزات هذا الجهاز هي الموثوقية الكاملة و البساطة في التصميم. رفع و تفريغ الوعاء يتم بواسطة مكبس هيدروليكي قوي و من خلال سلسال مزدوج تتم العمليات تبعاً حتى انتهائها على اكمل وجه. هذه الرافعة تأتي بثلاث موديلات حسب ارتفاع التفريغ: 1,3 متر و 1,9 متر و 2,6 متر. الحد الأعلى للوزن القابل للرفع هو 400 كيلوغرام.



Panificazione Bakery



SOLLEVATORI
LIFTERS

Maciste Max

Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer lifters



MacisteMax
Lifter

Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
MACISTE MAX 1600	2,2	610	400/3/50	1600	600	2400x1500x3100	2400x1540x1750
MACISTE MAX 1900	2,2	740	400/3/50	1900	600	2400x1500x3400	2400x1540x2050
MACISTE MAX 2700	2,2	790	400/3/50	2700	600	2400x1500x4400	2400x1540x2850

H. SCRAPER

Raschiatore automatico per Maciste Max - Automatic Maciste Max scraper

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- Anello di protezione antinfortunistica
- Gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- Centralina idraulica a vista
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Sistema con ribaltamento indipendente con coppia di pistoni idraulici
- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- CE rules
- ETL and EAC certification
- Independent tilting system with double hydraulic pistons

OPTIONALS

- Gabbia di protezione
- Tensioni speciali
- Personalizzazione altezze scarico
- Raschiatori con rotazione vasche
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Safety protection cage
- Special tensions
- Customized dimensions
- Scrapers with bowl rotation
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute

IT

MACISTE MAX è un sollevatore simile per struttura al Maciste, con la sola differenza che il sollevamento è affidato ad un pistone a doppia catena di sollevamento mentre il ribaltamento è affidato ad una coppia di pistoni indipendenti di grande potenze e affidabilità. È presente un riparo antinfortunistico di protezione della zona lavoro mentre i comandi sono in posizione ergonomica e di facile uso. Le gambe di appoggio a terra sono in acciaio inox e provviste di fori per il fissaggio. Il sollevatore in oggetto è costruito in due altezze standard per altezza di scarico 1,9 m e 2,6 m, misure speciali sono costruite a richiesta. Peso massimo sollevabile kg 600.

EN

MACISTE MAX is a lifter very similar, for its structure, to the Maciste one. The only difference is that the lifting is assigned to one piston with a double raising chain while the turning over is assigned to a couple of independent, powerful and reliable pistons. The working area is sheltered by a safety protection and the control system is located in an ergonomic position and is easy to use. The supporting legs are in stainless steel and provided with holes. This lifter is produced in two versions according to the different discharge height: 1,9 m and 2,6 m, but special measurements can be built on request. Maximum lifting weight 600 kg.

RU

MACISTE MAX - это аналогичный Maciste дежеопрокидыватель по конструкции, с той лишь разницей, что подъемный груз возлагается на двухцепевой подъемный поршень, а опрокидывание - на пару независимых поршней большой мощности и надежности. Для защиты рабочей зоны предусмотрен защитный поручень, а элементы управления эргономичны и просты в использовании. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей стали и снабжены отверстиями

ZH

для крепления. Подъемник имеется в двух стандартных высотах для разгрузки высотой 1,9 м и 2,6 м, специальные размеры по запросу. Максимальный грузоподъемность кг 600.

MACISTE MAX是与Maciste非常相似的升降机, 其结构与其非常相似。唯一的区别是, 起重操作被分配给一个带有双提升链的活塞, 而翻转则分配给一对独立的、强大而可靠的活塞。工作区域由安全保护装置遮挡, 控制系统位于人体工程学位置, 使用方便。支腿采用不锈钢材质, 并配有孔。该升降机根据不同的卸料高度提供两种不同版本: 1,9 mt和2.6 mt, 但是可以根据要求提供不同的容量。最大起重量600公斤。

AR

الموديل MACISTE MAX هو رافعة مشابهة جداً من ناحية الشكل لموديل MACISTE. الإختلاف الوحيد بيلور في طريقة الرفع حيث أن الرفع يتم هنا من خلال محور واحد مع سلسلتين رافعتين، وإمالة الوعاء للتفريغ تتم بواسطة زوج من المحاور القوية والمتينة. تتم حماية جانب تموضع الوعاء من خلال شبكة حماية. نظام التحكم سهل الإستخدام أيضاً و يتموضع في مكان مريح. قواعد الرافعة من الستاتلس و تحتوي على ثقوب. وفقاً لارتفاع التفريغ، يوجد نسختين من هذه الروافع: 1,9 متر و 2,6 متر و بالإمكان تأمين ارتفاعات أخرى بناء على طلب الزبون. الحد الأعظمي للوزن القابل للرفع هو 600 كيلو غرام.



Panificazione Bakery



TRAMOGGE
FEEDING HOPPERS

Tramogge

Tramogge di alimentazione
Feeding hoppers



Tramoggia bassa con tappeto di trasporto
Feeding hopper with conveyor belt



Modello standard
Standard version

Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Capacità tramoggia Hopper capacity (L)	Dimensioni pezzi Pieces dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
TRAMOGGE CON TAGLIO A STELLA/STARS CUTTING FEEDING HOPPERS						
TR 350	1,5	310	400/3/50	350	300x350	1240x1240x2600
TR 400	1,5	320	400/3/50	400	300x400	1240x1240x2600
TR 500	1,5	340	400/3/50	500	300x500	1240x1240x2600
TRAMOGGE CON TAGLIO A GHILOTTINA/GUILLOTINE CUTTING FEEDING HOPPERS						
TR 350G	-	210	-	350	-	1240x1240x2600
TR 400G	-	220	-	400	-	1240x1240x2600
TR 500G	-	240	-	500	-	1240x1240x2600
TRAMOGGE CON SBRICIOLATORE/FEEDING HOPPERS WITH CRUMBLER						
TR 350SB	4,5	450	400/3/50	350	A richiesta On request	1240x1240x2600
TR 400SB	4,5	460	400/3/50	400		1240x1240x2600
TR 500SB	5,7	500	400/3/50	500		1240x1240x2600

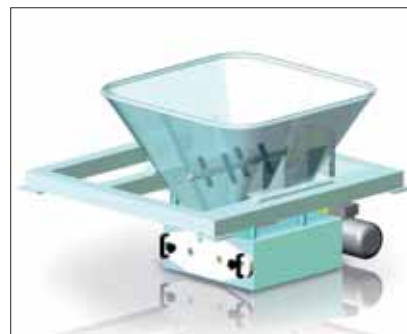
TRAMOGGE SPECIALI SPECIAL FEEDING HOPPERS



Tramoggia con postazione di lavaggio
Feeding hopper with cleaning position



Tramoggia traslante per alimentare più linee
Traslating feeding hopper for multiple lines



Tramoggia con aspi per paste dure
Feeding hopper with rotating reels for hard dough



Tramoggia con sbriciolatore
Feeding hopper with crumbler



Tramogge multiple con tappeti
Multiple feeding hoppers with belts



Tramoggia con taglio a ghigliottina
Guillotine feeding hopper

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Tramoggia in acciaio inox
- Parti a contatto inox o polietilene
- Grande facilità di smontaggio parti interne per pulizia
- Programmatore n. di pezzi da scaricare
- Sensori per funzionamento automatico
- Normative CE
- Certificazione EAC

- Stainless steel feeding hopper
- Contact parts in stainless steel or polyethylene
- Internal parts easy to disassemble for cleaning
- Programmer of pieces to be discharged
- Sensors for automatic working
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Sistema di lubrificazione elementi di tranciatura
- Sistema di nebulizzazione olio nella tramoggia
- Traslazione della tramoggia
- Aspi per paste dure
- Pannello di comando con PLC
- Piattaforme d'ispezione fisse o mobili
- Teflon interno tramoggia
- Telaio in acciaio inox

- Internal parts lubrication system
- Hopper oil nebulization system
- Translatin hopper
- Rotating reels for hard dough
- PLC control panel
- Fixed or removable inspection platforms
- Teflon
- Stainless steel frame



Tramoggia bassa
Low feeding hopper



Gruppo taglio tramoggia con sbriciolatore
Crumbler with feeding hopper cutting group



Tramoggia con sbriciolatore traslante
Translating feeding hopper with crumbler



Particolare tramoggia traslante
Translating feeding hopper

IT

Le tramogge di alimentazione sono in grado di fornire alle spezzatrici sottostanti, blocchi di pasta sia attraverso un sistema a lobi triangolari (di quantità variabile a seconda del tipo e della lunghezza dei lobi utilizzati) sia con un sistema di taglio a ghigliottina. La macchina è fornita di due sensori di profondità; il primo indica se la spezzatrice sottostante ha bisogno di pasta; il secondo posto alla sommità della tramoggia indica con un segnale luminoso quando si sta per svuotare. La tramoggia è sostenuta da un telaio in acciaio all'altezza richiesta e può essere montata su sistemi traslanti per l'alimentazione di più linee o può avere una posizione libera per la pulizia. Sono previsti alcuni optional come: la teflonatura della tramoggia, un sistema di lubrificazione dei lobi triangolari e un sistema di nebulizzazione olio nella tramoggia, particolarmente adatti per paste tenere e appiccicose come anche versioni speciali per impasti semiseccchi o granulosi. A richiesta può essere integrata con uno sbriciolatore, molto interessante per le produzioni di biscotti. Particolare cura è stata posta nella scelta dei materiali, le parti a contatto con la pasta in acciaio inox e in Polietilene alimentare, facilmente smontabili per pulizia e lavaggio.

EN

The feeding hoppers are able to provide to the dividers below blocks of dough through a system of triangular lobes (portions of dough variable in weight, according to the type and length of the lobes used) or through a guillotine cutting system. This machine is equipped with two depth sensors: the first shows if the divider below needs dough; the second one placed at the top of the hopper indicates through a light when the hopper is almost empty. A frame, made of steel elements, supports the machine at the wished height and, at request, it can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. Some options are available as: hopper covered with Teflon inside, lubrication system of the triangular lobes, an oil nebulization system of the hopper (suitable for sticky and soft dough) as well as special versions for half-dry or granulose mixtures. On demand the feeding hopper can be integrated with a crumbler, very interesting for the production of cookies. Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel, easily disassembled for normal cleaning and washing.

RU

Загрузочные воронки позволяют выгружать в стоящий внизу делитель блоки теста как через систему треугольных пластин (разного количества, благодаря пластинам разной длины и тесту разного вида), так и через систему нарезки гильотина. Электрооборудование оснащено двумя датчиками глубины, первый показывает если надо добавить дополнительное количество теста в делитель. Второй, установленный сверху загрузочной воронки, показывает подачей сигнала, когда воронка становится почти пустой. Корпус воронки из нержавеющей стали поддерживает машину на выбранной высоте и, по заявке, может быть установлена на транспортирующие системы для подачи продукта на несколько линий или для выгрузки продукта при чистке оборудования. Имеются следующие опции: воронка, покрытая тефлоном; система смазки треугольных пластин; система распыления

ZH

масла в воронке, особо подходящие для жидкого или липкого теста. Существуют также специальные загрузочные воронки для полусухих или гранулированных смесей, которые по заявке могут быть интегрированы с системой окрошки, предназначенные в основном для производства печенья. Особое внимание было уделено подбору материалов для деталей, контактирующих с тестом, они изготовлены из полиуретана или нерж. стали. Их можно легко снять для обычной чистки и мойки.

喂料斗能够通过三角形叶片系统（根据所使用的叶片的类型和长度，和不同重量的面团份量）或通过切割机切割系统向面团块下方的分割机提供面团。该机器配备两个深度传感器：第一个显示下面的分割机是否需要面团；第二个放置在料斗顶部，通过指示灯表明料斗快空了。机器由钢制成的框架支撑，可根据要求设定高度，并将其安装在平移系统上，以便移动到更多的生产线或清洁的自由位置。可选配件有：内部填充聚四氟乙烯的料斗、三角形叶片的润滑系统、料斗的油雾化系统（适用于粘性和软质面团）以及半干或粒状混合物的特殊版本。根据需要，喂料斗可以与一个滚刀集成在一起，这对生产饼干非常有趣。在选择材料时特别注意，与面团接触的部分用PE或不锈钢制成，易于拆卸以进行正常清洁和清洗。

AR

مخاريط التغذية تستطيع من خلال مجموعة من الفصوص المثالية أن تنقل قطع العجين إلى قسم التقطيع الذي يقع أسفلها. وفقاً لنوع و حجم الفصوص المستخدمة يختلف حجم القطع المنقولة. من الممكن أيضاً استخدام نظام تقطيع مقصلي بدلاً من استخدام الفصوص. الجهاز مزود بحساسين لتحديد العمق. الحساس الأول يقوم بتشخيص فيما إذا كان قسم التقطيع بحاجة إلى العجين أم لا. و الحساس الثاني الذي يقع أعلى القمع (المخروط) يشخص فيما إذا كان قمع التغذية على وشك الانتهاء من تفريغ العجين أم لا. يقوم إطار مصنوع من الفولاذ بالمحافظة على بقاء الجهاز عند الإرتفاع المطلوب. و كذلك من الممكن عند الطلب، تركيب الجهاز على نظام قابل للنقل بحيث يمكن استخدامه في عدة خطوط أو تأمين مساحة خالية من أجل التنظيف. الخيارات الأخرى القابلة للإنتخاب هي: غطاء داخلي من التفلون للقمع، نظام تزييت للفصوص المثالية، نظام رش زيتي للقمع مناسب لأنواع العجين اللزج أو اللاصق أو لأنواع خاصة من المزيج الشبه جاف أو الناعم جداً. في حال الطلب يمكن تزويد القمع بنظام من الشفرات مناسب جداً لتحضير البسكويت. تم بذل عناية فائقة في انتخاب المواد المستخدمة في الأجزاء المختلفة. الأقسام المماسة للعجين من جنس ال PE أو الستاتلس. هذه القطع قابلة للفك بسهولة للتنظيف والغسل.



Panificazione Bakery



SPEZZATRICI
DIVIDERS

Spezzatrici volumetriche Volumetric dividers



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
Spezzatrice volumetrica Volumetric divider	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice volumetrica con arrotondatore Volumetric divider with rounder	1,5	720	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice volumetrica con 2 pistoni Volumetric divider with two pistons	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice volumetrica per paste lievitate Volumetric divider for soft dough	1,5	550	400/3/50	700x1760x1600

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Pistone Ø mm 90 pezzatura g 30-400
- Pistone Ø mm 110 pezzatura g 50-600
- Pistone Ø mm 120 pezzatura g 80-950
- Pistone Ø mm 135 pezzatura g 140-1300
- La macchina può dividere la pasta con un contenuto di acqua tra il 50 e il 65% (con arrotondatore) e superiore al 65% (senza arrotondatore)
- Lubrificazione a circuito chiuso
- Variatore di velocità
- Tramoggia standard 50 L
- Produzione 1000-2400 pezzi/ora
- Sistema a pistone aspirante a doppia camme
- Errore di peso massimo 2% di pasta fresca non fermentata
- Sistema di lubrificazione con consumo minimo
- Nastro trasportatore in PVC
- Contatore pezzi
- Rivestimento in acciaio inossidabile
- Spolverino di farina
- Piston Ø mm 90 from g 30 to 400
- Piston Ø mm 110 from g 50 to 600
- Piston Ø mm 120 from g 80 to 950
- Piston Ø mm 135 from g 140 to 1300
- The machine can divide dough with a content of water between 50 and 65% (with rounder) and higher than 65% (without rounder)
- Close circuit lubrication
- Speed variator
- Standard hopper 50 L
- Production 1000-2400 pcs/hr
- Suction piston system with double cam
- Maximum weight error 2% not fermented fresh dough
- Oiling system with minimum consumption
- PVC conveyor belt
- Piece counter
- Stainless steel covering
- Flour duster

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tramoggia speciale (80-150-200-250 L)
- Controllo velocità con inverter
- Special tensions
- Special hoppers (80-150-200-250 L)
- Inverter speeds controls

IT

La spezzatrice ad aspirazione che presentiamo è una macchina di elevate prestazioni, garantite da una meccanica accurata e robusta. Il principio di spezzatura si basa sulla sola aspirazione della pasta in modo da garantire il minor maltrattamento dell'impasto durante la lavorazione e una buona costanza e precisione del peso. Il miglior rendimento della macchina si ottiene in presenza di impasti molli (60% di acqua e più), dove la delicatezza delle operazioni è essenziale per garantire la buona riuscita del pane. Sono attualmente disponibili 4 modelli standard per pezzature da 30 g a 1200 g; mentre a richiesta sono disponibili spezzatrici con due pistoni. Un variatore continuo di velocità permette di adattare la produzione oraria alle singole esigenze dell'utilizzatore garantendo un massimo di circa 2000 pezzi/ora. La macchina è provvista di ruote per facilitarne l'eventuale rimozione per la pulizia del locale. Viene normalmente dotata di una tramoggia di acciaio inossidabile che contiene all'incirca 40 kg di impasto, sono comunque disponibili tramogge di maggior capacità per consentire l'uso della macchina in impianti a produzione continua. Nel modello spezzatrice-arrotondatrice viene fornito un tappeto speciale con barra trasversale in teflon che consente una buona arrotondatura dei pezzi.

EN

The section divider presented here is a machine providing top performance, guaranteed by accurate sturdy mechanical technology. The dividing principle is exclusively based on dough suction, in order to ensure minimum dough ill-treatment during processing and a constant precise weight. The machine shows its best efficiency when processing soft dough mixes (60% water or more), where delicate operations are essential to obtain good bread-making results. 4 standard models are currently available for portions of 30 to 1200 g, while two-piston dividers are available on request. A stepless speed change gear allows the hourly production to be adapted to individual user's requirements, guaranteeing up to about 2000 pieces/hour. The moderate overall machine dimensions make it possible to fully exploit the space available in the bakery; the machine is provided with wheels, which means it can be easily moved around when cleaning the room. It is usually provided with a stainless steel hopper having a capacity of 40 kg of dough mix, however larger hoppers are available to allow the machine to be used within continuous production plants. Easy operation, high reliability, sturdy structure and accurate finish undoubtedly make it one of the safest machines available on the market today. The divider-rounder model is supplied with a special belt having a transversal Teflon bar, which allows the pieces to be well rounded.

RU

Представленный здесь объемный делитель является машиной высокого уровня и его надежность гарантирована прочной механикой. Принцип деления основан исключительно на всасывании теста, чтобы обеспечить минимальное разрушение структуры теста во время процесса деления и соблюсти весовую точность деления. Эта машина показывает наилучшую эффективность при работе с мягким тестом (60% воды или более), когда точные операции являются необходимыми для получения хороших результатов в хлебопечении. В настоящее время разработаны четыре стандартные модели для деления теста на куски весом от 30 до 1200 г, а двухпоршневые делители предлагаются по запросу. Бесшаговый механизм переключения скорости позволяет отрегулировать производительность и приспособить ее к индивидуальным требованиям пользователя, гарантируя ее до уровня 2000 шт./час. Умеренные габариты машины дают возможность использовать ее на имеющихся в пекарне площадях. Машина оснащена колесами, которые позволяют

быстро передвинуть ее при уборке помещения. Обычно машина поставляется вместе с загрузочной воронкой из нержавеющей стали вместимостью на 40л теста. Однако имеются воронки большего объема, что позволяет использовать машину на предприятиях с непрерывным производственным процессом. Простая в эксплуатации, очень надежная и прочная конструкция и аккуратная отделка без сомнения делают эту машину одной из самых безопасных на рынке сегодня. Модель делителя-округлителя оснащена специальной лентой с поперечной тefлоновой планкой для хорошего округления тестозаготовок.

ZH

这里介绍的抽吸分机是一台提供最高性能的机器，由精确坚固的机械技术保证。分割原理完全基于面团吸力，以确保在加工过程中最少的面团变形和固定的精确重量。该机器在处理软面团混合物（60%的水分或更多）时表现出最佳效率，其中微妙的操作对于获得良好的面包制作结果是必不可少的。目前有4种标准型号供30至1200克的面团份量使用，而双活塞分割机可根据要求提供。无级变速装置可使小时生产适应个别用户的需求，可确保高达约2000块/小时。整体机器尺寸适中，可以充分利用面包店的空间。该机器配有轮子，这意味着它可以在清洁房间时轻松移动。它通常配备一个容量为40千克的生面团搅拌不锈钢料斗，也可以提供更大的料斗用于在连续生产设备中使用该机器。操作简单、可靠性高、结构坚固、精度高、无疑使其成为当今市场上最安全的机器之一。分割搓圆机型号配备有一个带有横向特氟龙棒的特殊皮带，可以使面团更圆润。

AR

جهاز التقطيع بواسطة الشفط المعروف هنا هو عبارة عن جهاز يتمتع بأداء عالي حيث يتم ضمان هذا الأداء من خلال التكنولوجيا الميكانيكية الدقيقة والمتقنة المستخدمة في صناعته. للحفاظ على الحد الأدنى من الضغط على العجين من جهة و من جهة أخرى لضمان وزن دقيق و ثابت للقطع، تتم عملية تقطيع العجين بواسطة الشفط فقط. أفضل أداء للماكينة يتحقق عندما يستخدم الجهاز نسبة (60 % أو أكثر من المياه) للعجين الطري. في هذه الحالة للحصول على خبز جيد تعتبر أناقة العملية مسألة أساسية. توجد أربع موديلات للقطع بوزن يتراوح بين 30 إلى 1200 غرام. يمكن تأمين موديلات بمكبس مزدوج عند الطلب. يتم التحكم بسرعة عمل الجهاز بواسطة مسنن قابل للتنظيم بدون تدرجات (بشكل متواصل) و بهذه الصورة بناء على رغبة المستخدم يمكن تنظيم المسنن لإنتاج 2000 قطعة في الساعة. الأبعاد المتوسطة للجهاز تساعد على الاستفادة المثلى من مكان الخبز. الجهاز مزود بعجلة مما يتيح تحريكه و نقله بسهولة عند الحاجة إلى تنظيف المكان. بشكل عادي الجهاز مزود بقمع من الستانلس بسعة 40 كيلوغرام من العجين الممزوج و لكن بالإمكان استخدام مخاريط أكبر في المعامل التي تقوم بعمليات إنتاج مستمرة. استخدام سهل، موثوقية عالية، بناء محكم و لمسات نهائية دقيقة كل هذا يجعل من هذا الجهاز أحد أكثر الأجهزة المعروضة في السوق الحالية سلامة من دون شك. موديل المقطع- المنور مجهز بحزام خاص مع محور عرضي من التفلون و يستطيع تحضير قطع مستديرة بشكل جيد.



Panificazione Bakery



SPEZZATRICI
DIVIDERS

Arrotondatrici coniche Conical rounders



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Pezzi Pieces (g Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
CONICAL T1	0,8/1,5	310	400/3/50	150+2000	900x900x1400
CONICAL T2	0,8/1,5	310	400/3/50	300+3900	900x900x1400
DOUBLE CONICAL T1	0,8/1,5	600	400/3/50	150+2000	1300x1000x1700
DOUBLE CONICAL T2	0,8/1,5	600	400/3/50	300+3900	1300x1000x1700

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Canali in alluminio teflonati
- Cono trattato a nichel atossico o teflon
- Macchina su ruote
- Potenza installata: 0,8 kW
- Con soffiatori: 1,5 kW
- Sfarinatore con regolazione
- Coated aluminium channels
- Non toxic nickel or teflon cone
- Mounted on wheels
- Installed power: 0,8 kW
- With air blower: 1,5 kW
- Adjustable flour duster

OPTIONALS

- Tappeto di uscita lunghezza 600 mm
- Soffiatore aria calda e fredda con termostato regolabile
- Rivestimento in acciaio inox
- Exit conveyor belt 600 mm length
- Warm and cold air adjustable thermostat
- Stainless steel cover

IT

Le arrotondatrici SIGMA, dotate delle migliori garanzie di sicurezza, affidabilità e durata, garantiscono un perfetto arrotolamento di pagnotte di varie pezzature anche con impasti morbidi, senza alterarli o maltrattarli. Tutte le arrotondatrici sono dotate di canali in alluminio con rivestimento antiaderente, sfarinatore regolabile e cono rotante trattato con nichel atossico o teflon.

SIGMA propone vari modelli di arrotondatrici:

- arrotondatrice CONICA T1 per pezzature da 100/150 fino a 2000 g;
- arrotondatrice CONICA T2 per pezzature da 300 fino a 3900 g;
- arrotondatrice BICONICA T1 per pezzature da 100/150 fino a 2000 g;
- arrotondatrice BICONICA T2 per pezzature da 300 fino ai 3900 g.

Quest'ultima possiede tutte le caratteristiche di una arrotondatrice ad un solo cono, anche lo spazio occupato rimane lo stesso, ma proprio perché biconica raddoppia le proprie prestazioni, eliminando il doppio arrotolamento manuale. Con un particolare accorgimento dei due nastri trasportatori il pastone ha sempre la chiusura nella parte bassa all'entrata del secondo cono. A richiesta possono essere fornite con canali soffiatori di aria calda e fredda con termostato regolabile, il tappeto in uscita ed il rivestimento della macchina in acciaio inox. Le arrotondatrici SIGMA sono conformi alle Direttive Comunitarie in termini di sicurezza ed igiene.

EN

SIGMA rounder machines, endowed with the best safety, reliability and durability guarantee, ensure perfect rolling of bread rolls of different formats. Even in case of soft dough, they don't alter or distort the final shape. All the rounder machines are equipped with aluminium channels with non-stick coating, adjustable flour duster and rotating cone treated with non-toxic nickel or Teflon. SIGMA offers different rounder machine models:

- CONICAL rounder machine T1 for pieces from 100/150 g to 2000 g;
- CONICAL rounder machine T2 for pieces from 300 g to 3900 g;
- DOUBLE-CONE rounder machine T1 for pieces from 100/150 g to 2000 g;
- DOUBLE-CONE rounder machine T2 for pieces from 300 g to 3900 g.

The latter has the same characteristics of a single-cone machine, even the overall dimensions, but its productivity is doubled because the process does not require any further manual handling. A special arrangement of the two conveyor belts causes the seal of dough to face down when entering in the second cone. Upon request, the machines can be equipped with cold and hot air blowing channels with adjustable thermostat, exit conveyor belt and machine stainless steel coating. SIGMA rounder machines comply with EU directives on safety and hygiene.

RU

Округлители Сигма, оснащенные наилучшими гарантиями безопасности, надежности и долговечности, обеспечивают идеальное округление заготовок различных размеров даже из мягкой тесто не изменяя их форму и структуру. Все округлители оснащены каналами из алюминия с антипригарным покрытием, регулируемой мукоподсыпкой и вращающимся конусом обработанным нетоксичным никелем или тefлоном. Сигма предлагает различные модели округлителей:

- Округлитель КОНУСНЫЙ Т1 для заготовок от 100 / 150 гр до 2000 гр;
- Округлитель КОНУСНЫЙ Т2 для заготовок от 300 гр до 3900 гр;
- Округлитель ДВУХКОНУСНЫЙ Т1 для заготовок от 100/150гр до 2000 гр;

- Округлитель ДВУХКОНУСНЫЙ Т2 для заготовок от 300 гр до 3900гр.

Двухконусный округлитель обладает всеми характеристиками одноконусного, также занимаемое им пространство остается тем же, но только потому что двухконусный, удваивает свою производительность, избавляя от последующего ручного округления. С конкретным расположением двух конвейерных лент масса теста всегда заканчивается в нижней части при входе во второй конус. По запросу машины могут быть снабжены каналами воздухоудки горячего и холодного воздуха с регулируемым термостатом, лентой при выходе готовых заготовок из машины и покрытия из нержавеющей стали. Округлители Сигма соответствуют директивам ЕС с точки зрения безопасности и гигиены.

ZH

SIGMA搓圆机具有最佳的安全性、可靠性和耐久性保证,即使在面团柔软的情况下也能确保不同形式的面包卷完美滚动,而不会改变或扭曲最终形状。所有的搓圆机都配备了带不粘涂层的铝质通道,可调节面粉除尘器和用无毒镍或特氟龙处理的旋转圆锥体。Sigma提供不同的搓圆机型号:

- CONICAL搓圆机T1用于100/150克至2000克的面团份量。
- CONICAL圆形机T2适用于300克到3900克的面团份量。
- DOUBLE-CONE搓圆机T1用于100/150克至2000克的面团份量。
- DOUBLE-CONE搓圆机T2用于300克至3900克的面团份量。

后者具有与单锥型相同的特性,即使是整体尺寸也是如此,但其生产效率提高了一倍,因为该过程不需要任何进一步的人工操作。两个传送带的特殊布置使得面团在进入第二锥体时面朝下密封。根据要求,机器可以配备带可调恒温器,出口传送带和机器不锈钢涂层的冷风和热风吹风通道。SIGMA搓圆机符合欧盟关于安全和卫生的指令。

AR

مدوّرات سيغما تتمتع بأفضل معايير السلامة، طول الأمد و الموثوقية و تستطيع تشكيل لفافات الخبز بأشكال متعددة حتى عندما يكون العجين طرياً بدون أي تغيير أو تخريب في الشكل النهائي للعجين. كافة المدوّرات مزودة بفتوات من الألمنيوم بغلاف ضد اللصق، المزوّدة بالعجين القابل للتنظيم و المخروط النوار مغلفان بالنيكل غير السامّ أو بالتفلون. تعرض سيغما موديلات متنوّعة من المدوّرات: الموديل المخروطي T1 للقطع بوزن يتراوح بين 100-150 غرام إلى 2000 غرام. الموديل المخروطي T2 للقطع بوزن يتراوح بين 300 غرام إلى 3900 غرام. الموديل المخروطي المزدوج T1 للقطع بوزن يتراوح بين 100-150 غرام إلى 2000 غرام. الموديل المخروطي المزدوج T2 للقطع بوزن يتراوح بين 300 غرام إلى 3900 غرام. مواصفات الموديل المزدوج و حتى أبعاده الكلية مشابهة للموديل العادي و لكن عمليات المزدوج لا تحتاج إلى عمل يدوي على العجين و لذلك فحجم إنتاجه يكون أكبر بمرتين. وضعية الحزامين الناقلين على نحو معين تسمح بانتقال القطع بعد اغلاقها و عند انتقالها للمخروط الثاني أن تتحرك للأسفل. عند الطلب يمكن إضافة قناة نفخ هواء ساخن و بارد يمكن تنظيمه بمنظم حرارة، كما يمكن إضافة حزام ناقل خروجي و غلاف من الستاليس للجهاز أيضاً. مدوّرات سيغما مطابقة تماماً لمعايير السلامة و الصحة EU.



Panificazione Bakery



SPEZZATRICI
DIVIDERS

Spezzarrotondatrici Bun dividers



Modello Model	Descrizione Description	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (g Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPM 15					15	100÷260	
SPM 22	Spezzarrotondatrice semiautomatica Semi automatic bun divider	0,5	175	400/3/50	22	50÷180	670x600x2030
SPM 30					30	40÷135	
SPM 30 P					30	25÷90	
SPM 36					36	34÷110	
SP 3/4 A 15					15	100÷260	
SP 3/4 A 22	Spezzarrotondatrice 3/4 automatica 3/4 automatic bun divider	1,3	205	400/3/50	22	50÷180	680x660x1420
SP 3/4 A 30					30	40÷135	
SP 3/4 A 30 P					30	25÷90	
SP 3/4 A 36					36	34÷110	
SPA 15					15	100÷260	
SPA 22	Spezzarrotondatrice automatica Automatic bun divider	1,3	205	400/3/50	22	50÷180	605x660x1420
SPA 30					30	40÷135	
SPA 30 P					30	25÷90	
SPA 36					36	34÷110	

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciato
- Testata in fusione di alluminio
- Coltelli acciaio inox
- Piatto in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast head
- Stainless steel knives
- Food-safe polyethylene plate
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions

IT

Le spezzatrici arrotondatrici SPA (automatiche) e SPM (semiautomatiche) utilizzano un sistema di arrotondatura che replica perfettamente il movimento della mano, quindi in modo perfetto e delicato.

Le caratteristiche generali sono:

- testata in fusione;
- coltelli in acciaio inox;
- struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata;
- piatti in policarbonato;
- regolazione della corsa in funzione della pezzatura;
- testa e anello divisore facilmente smontabile per una facile pulizia.

Le macchine modello SPM (semiautomatiche) hanno le funzioni abbassamento testa, pressature e taglio manuali mediante leve, mentre l'arrotondatura è automatica, con comando a mano, mentre le macchine modello SPA (automatiche) hanno la pressata ed il taglio servocomandate da pistone idraulico e l'arrotondatura automatica in unico ciclo. Tutte le macchine sono montate su ruote con piedini antivibranti.

EN

Bun dividers SA (automatic) and SPM (semiautomatic) use a rounding system that perfectly and softly reproduces a hand movement. The general features are:

- steel casting head;
- stainless steel knives;
- structure of electrowelded steel sheet;
- plates in polycarbonate;
- stroke regulation in accordance to the size;
- head and dividing ring can be easily disassembled to be cleaned.

In Model SPM machines (semiautomatic), the head lowering, the pressings and the cutting are through levers, while the rounding is automatic with manual control. In Model SPA machines (automatic) the pressing and cutting are servocontrolled by a hydraulic ram and automatic rounding in a single cycle. All machines are installed on wheels with antivibrating feet.

RU

В делителях для булочек моделей SPA (автоматический) и SPM (полуавтоматических) используют систему округления, которая идеально и мягко имитирует движения рук. Общие характеристики следующие:

- Голова стального литья;
- Ножи из нержавеющей стали;
- Электросварные стальные листы;
- Поддоны из поликарбоната;
- Регулировка в соответствии с размером;
- Голову и кольцо деления можно легко разобрать для чистки.

В машинах модели SPM (полуавтоматических) опускание головы, прессование и деление осуществляются с помощью рукоятки, в то время как округление производится автоматически с ручным контролем. В моделях SPA (автоматических) прессование и деление осуществляются с помощью гидравлического оперативного запоминающего устройства, а автоматическое округление за один цикл. Все машины установлены на колеса с antivibrационными опорами.

ZH

自动 (SA) 和半自动 (SPM) 小圆面包分割机使用搓圆系统, 完美和轻柔地再现手部运动。其一般特征是:

- 钢铸头
- 不锈钢刀
- 电解钢板的结构
- 聚碳酸酯板
- 根据尺寸调节行程
- 头部和分割环可以很容易地拆卸清洗。

在SPM型机器 (半自动) 中, 头部下降、压片和切割都是通过杠杆进行的, 而搓圆是通过手动控制自动进行的。在SPA机器 (自动) 中, 压片和切割由一个液压油缸进行伺服控制, 并在一个周期内自动搓圆。所有机器都安装在带有防振脚的轮子上。

AR

مقطعات SPA (أوماتيك) و SPM (نصف أوماتيكية) تستخدم نظام تدوير يسمح بإنتاج قطع منوّرة بصورة مشابهة للحركة اليدوية الماهرة شكلاً و مضموناً. المواصفات العامة لهذه الأجهزة هي:

- رأس فولاذي مصبوب
- شفرات من الستاتلس
- هيكل ملحوم حرارياً من صفائح الفولاذ
- صفائح من البولي كربونات
- تنظيم الحركة بناء على الحجم
- القطع الرأسية للجهاز و الحلقية للمقطع قابلة للفصل عن بعضها بسهولة للتنظيف.

في موديل SPM النصف اوماتيكي, حركة الرأس للأسفل, الضغط و التقطيع يتم بواسطة ذراع رافعة. في حين أن التدوير يتم بشكل اوماتيكي و لكن يتحكم يدوي. في موديل SPA الأوماتيكي تتم عمليات الضغط و التقطيع بواسطة مكبس هيدروليكي ماكيني التحكم و عملية التدوير تتم أيضاً اوماتيكيًا بدورة واحدة. كافة الأجهزة مركبة على عجلة و مزودة بقواعد مقاومة للإهتزاز.



Spezzatrici esagonali

Hexagonal dividers



Modello Model	Descrizione Description	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (g Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPEZZATRICI ESAGONALI/HEXAGONAL DIVIDERS							
SME 37	Spezzatrice esagonale manuale Manual hexagonal divider	-	150	-	37	30-130	655x730x1100
SE 37	Spezzatrice esagonale automatica Automatic hexagonal divider	0,75	205	400/3/50	37	30-130	605x655x1100

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciato
- Coperchio in fusione di alluminio
- Coltelli e vasca acciaio inox
- Pressini in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast cover
- Stainless steel knives and basin
- Food-safe polyethylene presses
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions



IT

Le spezzatrici presentate sono concepite per dividere pastoni di pasta da pane in 37 pezzi di forma esagonale. La dimensione dell'esagono può essere 57 oppure 62 nella versione maggiorata. I pezzi di pasta possono essere utilizzati per pane soffiato oppure successivamente arrotondati o arrotolati per tutte le forme desiderate.

Le caratteristiche generali sono:

- struttura in lamiera elettrosaldata verniciata a forno;
- vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox;
- pressori in resina acetica alimentare.

Per le versioni manuali i movimenti sono mediante leverismi mentre per le versioni automatiche i servomeccanismi sono a comando oleodinamico. Il tempo di pressatura è regolabile mediante PLC mentre il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e apertura coperchio sono completamente automatici. Il pannello di comando è provvisto di un pulsante per la pulizia dei coltelli.

EN

The presented dividers are planned to divide batches of dough for bread in 37 pieces of hexagonal shape. The dimension of the hexagon can be of 57 or 62 in the increased version. The pieces of dough can be used for puffed bread or they can be rounded or rolled afterwards to obtain any desired shape. The general features are:

- structure of stove enamelled electrowelded sheet;
- bowl, knives and lid plate in stainless steel;
- pressure rollers in acetalic resin suitable for food.

For manual versions the movements are produced by leverisms and for the automatic versions the servomechanisms have oil-pressure controls. Pressing time can be regulated by PLC while working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic. The control panel is provided with a button for the knives cleaning.

RU

Представляемые делители предназначены для деления кусков теста на 37 частей шестиугольной формы. Количество кусков может быть 57 или 62 в увеличенной версии. Можно также делить слоеное тесто, а куски потом округлить или закатать для получения желаемой формы. Общие характеристики следующие:

- Эмалированные в печи сварные листы;
- Дежа, ножи и крышка из нержавеющей стали;
- Прижимные валики из пищевой резины.

На механических моделях движение производится с помощью рукоятки. На автоматических моделях управление производится с помощью масляного манометра. Время деления можно регулировать во время рабочего цикла с помощью панели. Прессование, деление и открывание крышки осуществляются полностью автоматически. Панель управления оснащена кнопкой для чистки ножей.

ZH

提供的分割机预计可以将面团分成37块六角形面包。增加版本中六角形的尺寸可以是57或62。这些面团片可用于制作膨化面包，或者可以将它们搓圆或滚动以获得任何所需的形状。其一般特征是：

- 炉体珐琅电镀钢板结构
- 不锈钢碗、刀和盖板
- 适用于食品的聚甲醛树脂压片辊可用于手动版本，运动由杠杆原理完成，自动版本伺服机构具有油压控制。压片时间可由PLC调节，而工作周期、压片、切割和开盖完全自动。控制面板上有一个用于清洁刀具的按钮。

AR

أجهزة التقطيع هذه تم تصميمها لتقطيع العجين إلى مجموعات 37 قطعة سداسية الأضلاع. أبعاد الشكل السداسي في الموديل الكبير الحجم تتراوح بين 57 إلى 62. يمكن استخدام قطع العجين لتحضير الخبز المنفوش أو تدويرهم ولقهم للحصول على أشكال متنوعة. الخصائص العامة هي:

- هيكل من الرقائق الفولاذية ملحوم حرارياً ومطلي بلون الموقد.
- وعاء، شفرات و أغطية لوحية من الستاليس.
- بكرات ضغط من مادة راتنج الأسيثال المناسبة للمواد الغذائية للموديلات اليدوية، الحركة تتم بواسطة الرافعة و في الموديلات الأتوماتيكية، تستخدم آلية تحريك بمتحكمات ضغط مزيتة. وقت الضغط تتم عملية التقطيع وفتح الباب بشكل أتوماتيكي كامل. كما أن لوحة التحكم مزودة بزر لتنظيف الشفرات.



Panificazione Bakery



SPEZZATRICI
DIVIDERS

Spezzatrici quadre Square dividers



Modello Model	Descrizione Description	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (g Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPEZZATRICI QUADRE/SQUARE DIVIDERS							
SQM 20	Spezzatrice quadra manuale Manual square divider	0,75	150	-	20	80-350	655x730x1100
SQ 20	Spezzatrice quadra automatica Automatic square divider	0,75	205	400/3/50	20	150-800	615x685x1100
SQ 24		0,75	205	400/3/50	24	120-650	615x685x1100
SQ 30		0,75	205	400/3/50	30	90-530	615x685x1100
SQ 20 SA		0,75	205	400/3/50	20	150-800	615x685x1100
SQ 24 SA	Spezz. quadra semiautomatica Semi automatic square divider	0,75	205	400/3/50	24	120-650	615x685x1100
SQ 30 SA		0,75	205	400/3/50	30	90-530	615x685x1100
SQ 20 SAM	Spezz. quadra semiautomatica maggiorata Semi automatic square divider high volume	0,75	205	400/3/50	20	150-1000	615x685x1100
SQGSA*	Spezz. quadra semiautomatica con griglie Semi automatic square divider with cutting grid	0,75	217	400/3/50	20	150-1000	710x710x1665
PBA	Pressa burro/Butter and dough press	0,75	217	400/3/50	1	0/20000	710x710x1665

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciato
- Coperchio in fusione di alluminio
- Coltelli e vasca acciaio inox
- Pressini in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast cover
- Stainless steel knives and basin
- Food-safe polyethylene presses
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Griglie taglio con diversi formati per SQGSA*
- Special tensions
- Different cutting grid shapes for SQGSA*



SQM 20



SQ 20-24-30



SQ-SA 20-24-30
e PBA



SQGSA



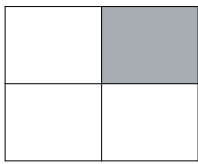
Panificazione Bakery



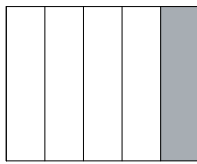
SPEZZATRICI
DIVIDERS

Griglie

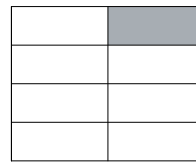
Griglie di taglio per spezzatrici quadre
Cutting grid for semi automatic square dividers



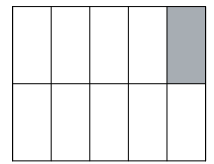
G04
4 Divisioni - Pezzo singolo
4 Divisions - Single piece
254x202 mm



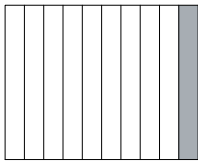
G05
5 Divisioni - Pezzo singolo
5 Divisions - Single piece
100x400 mm



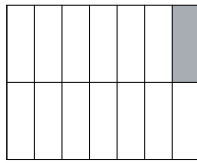
G08
8 Divisioni - Pezzo singolo
8 Divisions - Single piece
250x100 mm



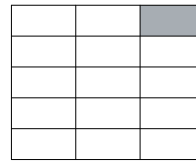
G10
10 Divisioni - Pezzo singolo
10 Divisions - Single piece
100x200 mm



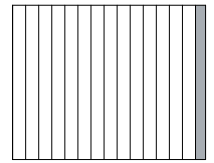
GV10
10 Divisioni - Pezzo singolo
10 Divisions - Single piece
50x400 mm



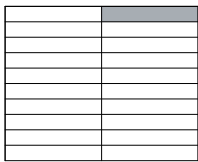
G14
14 Divisioni - Pezzo singolo
14 Divisions - Single piece
70x200 mm



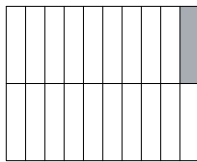
G15
15 Divisioni - Pezzo singolo
15 Divisions - Single piece
170x80 mm



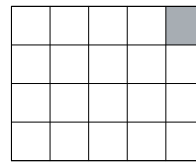
G15L
15 Divisioni - Pezzo singolo
15 Divisions - Single piece
31x400 mm



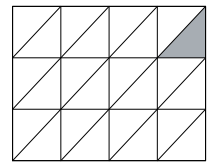
G16
16 Divisioni - Pezzo singolo
16 Divisions - Single piece
250x50 mm



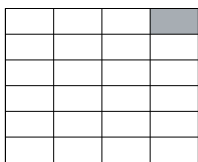
G20L
20 Divisioni - Pezzo singolo
20 Divisions - Single piece
50x200 mm



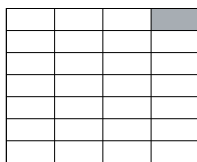
G20
20 Divisioni - Pezzo singolo
20 Divisions - Single piece
100x100 mm



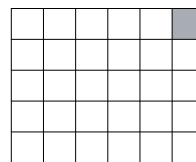
G24T
24 Divisioni - Pezzo singolo
24 Divisions - Single piece
134x126x184 mm



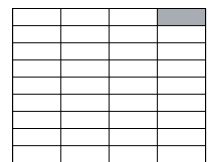
G24
24 Divisioni - Pezzo singolo
24 Divisions - Single piece
66x125 mm



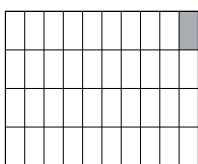
G28
28 Divisioni - Pezzo singolo
28 Divisions - Single piece
57x126 mm



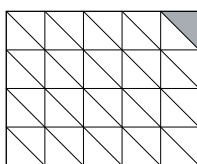
G30
30 Divisioni - Pezzo singolo
30 Divisions - Single piece
80x80 mm



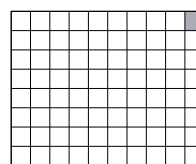
G36
36 Divisioni - Pezzo singolo
36 Divisions - Single piece
44x162,5 mm



G40
40 Divisioni - Pezzo singolo
40 Divisions - Single piece
50x100 mm



G40T
40 Divisioni - Pezzo singolo
40 Divisions - Single piece
100x100x140 mm



G80
80 Divisioni - Pezzo singolo
80 Divisions - Single piece
50x50 mm

OPTIONALS

Eventuali altri formati
a richiesta

Other customized
shapes on request

IT

Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste tenere per baguette, filoni, ecc. Vengono prodotti pezzi quadrati in varie divisioni e pezzature che successivamente possono essere formati o filonati.

Le caratteristiche sono:

- struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata;
- le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox oppure in polietilene alimentare;
- servomeccanismi azionati da centralina idraulica;
- tempo di pressatura regolabile da PLC;
- ciclo di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatico;
- pulsante per pulizia coltelli.

Alcuni modelli consentono di selezionare due tipi di pezzatura (10 o 20 oppure 15 o 30). I modelli semiautomatici denominati SA consentono di avere un ciclo di lavoro, pressatura e taglio azionato manualmente tramite selettore con apertura coperchio manuale.

EN

This machine is especially suitable to divide soft doughs for baguette, long loafs, etc. It produces squared pieces in various divisions and sizes and afterwards they can be shaped or extended. The characteristics are:

- structure of electrowelded steel sheet;
- parts in contact with the dough are in stainless steel or in polyethylene suitable for food;
- servomechanisms moved by an hydraulic station;
- pressing time can be regulated by PLC;
- working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic;
- button for knives cleaning.

Some models allow to select two kinds of size (10 or 20 otherwise 15 or 30). Semiautomatic models, named SA, allow to set manually a working cycle, pressing and cutting through a selector with manual lid opening.

RU

Эта машина особенно пригодна для деления мягкого теста для багета, длинных батонов и др. Она делит тесто на куски разного веса и размера, а после им можно придать форму или увеличить. Характеристики следующие:

- Сварные стальные листы;
- Части, контактирующие с тестом, из нержавеющей стали или пищевого полиэтилена;
- Механизм приводится в движение гидравлической системой;
- Время деления можно регулировать через панель управления;
- Рабочий цикл, прессование, деление и открытие крышки полностью автоматические;
- Кнопка для чистки ножей.

На некоторых моделях можно выбрать два размера (10 – 20 или 15 – 30). На полуавтоматических моделях, названных SA, можно вручную установить рабочий цикл, прессование и деление с помощью регулятора с ручным открытием крышки.

ZH

该机器特别适用于将软面团分成长方形面包、长面包等。它可以生产不同重量和大小方形面包，然后可以成型或延伸。特点是：

- 电焊钢板结构
- 与面团接触的部件采用不锈钢或适合食品的聚乙烯
- 通过液压站移动的伺服机构
- 压片时间可由PLC调节
- 工作周期、压片、切割和开盖完全自动完成
- 某些型号可以选择两种尺寸的刀片清洁按钮（10或20，15或30）。名为SA的半自动型号允许手动设置一个工作周期，使用选择器进行压片和切割及手动打开盖子。

AR

هذا الجهاز مناسب لتقطيع العجين الطري لتحضير الصمّون و الخبز الطويل و ما إلى ذلك. يتم إنتاج قطع مربعة الشكل في تقطيع و أحجام مختلفة و التي تكون قابلة لتغيير شكلها أو مدها بعد ذلك. الخصائص الأساسية لهذا الجهاز هي:

- هيكل من الصفائح الفولاذية ملحوم حرارياً
- القطع التي تكون على تماس مباشر مع العجين مصنوعة من الستانلس أو البولي ايثيلين المناسبة للمواد الغذائية.
- حركة أليات الحركة (SERVO) تتم من خلال نظام هيدروليكي.
- يتم تنظيم وقت و مدة الضغط من خلال PLC.
- دورة العمل كاملة، أي الضغط، التقطيع و فتح البوابة تتم بصورة اتوماتيكية بشكل كامل.
- زر لتنظيف الشفرات.
- بعض الموديلات تتيح إمكانية انتخاب نوعين من الأحجام (10 أو 20 و غير ذلك 15 أو 30). الموديلات النصف اتوماتيكية باسم SA تتيح إمكانية التنظيم اليدوي لدورة عمل واحدة أي الضغط و التقطيع من خلال محدد (منتخب) في غير هذه الحالة يتم فتح الباب بشكل يدوي.



Panificazione Bakery



FORMATRICI
MOULDERS

Formatrici per baguette

Formatrici a 3 cilindri

3 cylinders baguette moulders



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
FB700	0,55	240	400/3/50	1020x1050x1520

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Produzione da 120 a 1200 g
- Barra di sicurezza
- Cilindri laminatori in polietilene
- Regolazione separata cilindri e tappeti
- Montata su basamento con ruote
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Production from 120 to 1200 g
- Safety bar
- Polyethylene sheeting cylinders
- Cylinders and clothes differently regulated
- Mounted on basement with wheels
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions



IT

La macchina è concepita secondo le più tradizionali regole per produrre ottime baguette e tutte le forme lunghe di pane. La pasta viene prima laminata e successivamente avvolta, arrotolata e allungata mediante due tappeti con senso di rotazione contrario. I cilindri di laminazione sono in materiale atossico e consentono una perfetta regolazione a seconda del peso della porzione di pasta. I tappeti di allungamento anche essi in materiale idoneo sono regolabili separatamente per ottenere l'allungamento desiderato a seconda del peso della porzione di pasta. È possibile produrre pezzi allungati del peso da 100 a 1200 g circa.

EN

The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and any loaves. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation. The rolling cylinders are made of non-toxic material and they allow a perfect regulation according to the weight of the dough portion. The extension belts are also made of suitable material and they can be regulated separately to obtain the required extension according to the weight of the dough portion. It is possible to obtain long pieces from the weight of 100 g to the weight of about 1200 g.

RU

Эта машина создана на основе традиционных правил производства больших багетов и всех хлебобулочных изделий длинной формы. Тесто сначала раскатывается, а затем сворачивается, закручивается и растягивается между двумя лентами с противоположным вращением.

Вращающиеся цилиндры изготовлены из нетоксичных материалов и позволяют отлично отрегулировать процесс в соответствии с весом заготовок. Растягивающие ленты также изготовлены из соответствующих материалов. Их можно регулировать отдельно для достижения требуемого растяжения в соответствии с весом заготовок. Можно отформовать небольшие куски весом от 100 г и до 1200 грамм.

ZH

该机器按照传统规则进行规划，可以生产很棒的长棍面包和任何面包。首先将面团层压，然后包裹，卷起并延伸穿过具有相反旋转方向的两条皮带。滚筒由无毒材料制成，并根据面团份量的重量进行完美调节。延伸带也由合适的材料制成，并且它们可以分别调节以根据面团份量的重量获得所需的延伸。可以生产100到1200克的长面包。

AR

هذا الجهاز يعتمد في تصميمه على الطرق التقليدية في إنتاج الصمّون الكبير الحجم و كافة أنواع الخبز الطويل. يتم تصفيح العجين في البدء. و من ثم بواسطة حزامين يتحركان بجهتين متعاكستين يتم تعقيده، لفة و سحبه بكرات اللف و الترقيق مصنوعة من مواد غير سامة مع قابلية للتنظيم الدقيق متاحة حسب وزن و شكل العجين الجزئي. أحزمة السحب مصنوعة أيضاً من مواد مناسبة مع إمكانية تنظيم كل حزام على حدى بناء على وزن قطع العجين. المحصول النهائي للجهاز يمكن أن يتألف من قطع طويلة بوزن يتراوح من 100 غرام الى 1200 غرام.



Panificazione Bakery



FORMATRICI
MOULDERS

Formatrici per pane avvolto

Formatrici a 2 cilindri

2 cylinders long loaf moulders



Modello Model	kW	Peso Weight (kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
F600/2	0,75	130	400/3/50	825x1085x1205
TF600	0,75	180	400/3/50	825x2005x1205

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- 2 cilindri da 600 mm
- Pezzatura da 20 a 1500 g
- Scivolo di ritorno
- Normative CE
- Montata su ruote
- Two cylinders 600 mm
- Pieces weight from 20 to 1500 g
- Return chute
- CE rules
- Mounted on wheels

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions

IT

La macchina proposta rispecchia le funzioni tipiche che l'hanno resa indispensabile per ottenere in ogni panificio "banane", "filoni" e ogni altra forma "avvolta". Sono stati ampliati i limiti di uso della macchina fino a consentire la produzione di pezzi da un minimo di 25 g ad un massimo di 1000 g di peso. Nuovi comandi, che si sviluppano sui 360°, consentono la migliore regolazione possibile dello spessore di laminazione e del numero di avvolgimenti voluti. La trasmissione al tappeto superiore può essere disinserita, lasciandolo fermo, mentre il resto della macchina funziona: ciò consente di usarla come piccolo cilindro. La formatrice non necessita di alcuna manutenzione particolare: i tre tappeti sono smontabili per l'eventuale ricambio. Il moderno aspetto rispecchia le nuove concezioni igieniche per una facile pulizia ed un'altrettanto facile ispezionabilità della macchina, rispettando inoltre le nuove regole europee riguardanti le norme antinfortunistiche. Il filonatore motorizzato consente, accostandolo alla formatrice, di ottenere una efficace formatrice-filonatrice per tutte le forme di pane allungato come baguette, filoni, grissini filonati ecc.

EN

The machine proposed here performs the typical functions which have made it indispensable for any bakery to obtain "banana" shaped bread, loaves and any other kind of "folded" shapes. Updated computer aided design has made it possible to create a modern machine, featuring improved quality and top-level technology. The machine operating limits have been extended to cover a production range of pieces from a minimum of 25 g to a maximum of 1000 g. New controls developed over 360° allow the best possible adjustments for any laminating thickness and folding required. Thanks to the wide return slide, the machine can be operated by just one person. Transmission to the upper belt can be disconnected to leave it stopped; meanwhile the rest of the machine can continue to operate and be used as a small cylinder. The machine requires no special maintenance, the three belts can be removed for replacement. Its modern appearance reflects the new hygienic concepts for easy cleaning and easy inspection; moreover the machine respects the new European rules concerning accident-prevention standards. The motor-driven loaf moulder, when fitted alongside the moulder, makes it possible to obtain an efficient combination for producing all longer bread shapes, such as French baguette, loaves, long grissini etc.

RU

Представленная здесь машина выполняет типичные функции, которые делают ее незаменимой в любой пекарне для формования хлеба в форме банана, длинных батончиков и любых других видов закрученного хлеба. Современный компьютерный дизайн дал возможность создать современную машину с улучшенным качеством и высокими технологиями. Были расширены ограничения возможности машины, чтобы иметь возможность работать с продуктами с минимальным весом от 20 г до максимального веса в 1500 г. Новые контрольные механизмы, работающие с размахом на 360 градусов, позволяют проводить настройки для раскатки теста любой толщины и количества слоев. Передачу на верхний ремень можно отсоединить и прекратить, в то время как сама машина продолжит работу и будет использована как

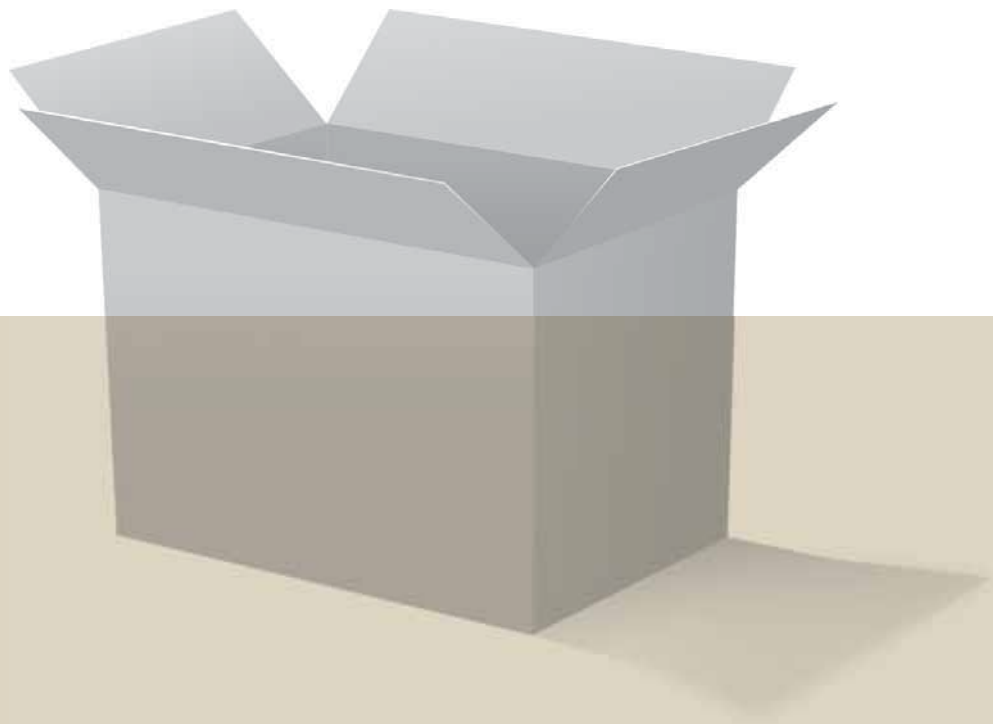
маленький цилиндр. Эта машина не требует специального технического обслуживания. Три ремня можно снять для замены. Ее современный внешний вид отвечает новой концепции по гигиене для упрощения чистки машины и контроля за ее работой. Более того, эта машина отвечает новым европейским стандартам по предотвращению несчастных случаев. Приводная формовочная машина для длинных батончиков, когда полностью укомплектована, дает возможность эффективно производить хлеб длинной формы, такой как французский багет, длинные батончики, хлебные палочки и др.

ZH

这里提供的机器执行典型的功能，这对于想要获得“香蕉”形面包、长面包和任何其他种类的“折叠”面包形状的面包店是不可或缺的。更新的计算机辅助设计使得创建一个具有改进质量和顶级技术的现代化机器成为可能。机器的操作限制已经扩大到涵盖25到最大1000克的面包份量的生产范围。全新的控制装置可在360°范围内进行调整，以便对所需的任何层压厚度和折叠进行最佳调整。由于返回滑道宽，机器只能由一个人操作。可以断开到上部皮带的传输，使其停止；同时机器的其余部分可以继续操作并用作小筒。该机器无需特殊维护，三条皮带可以拆下更换。它的现代外观反映了新的卫生概念，易于清洁和便于检查；此外，该机器遵守欧洲有关事故预防标准的新规定。电机驱动的面包成型机与成型机配合使用，可以获得生产所有较长面包形状的有效组合，例如法式面包、长面包，长面包棒等。

AR

هذا الجهاز بسبب قدرته على القيام بالعمليات العادية أصبح جهازاً ضرورياً لكل مخبز يريد إنتاج الخبز الموزي الشكل أو أي نوع من أنواع الخبز الرفائقي. تحديث التصميم الكمبيوتر للجهاز يتيح إمكانية إنتاج ماكينة حديثة بجودة محسنة و تكنولوجيا متطورة. تم توسيع نطاق عمل الماكينة على النحو الذي يسمح لها بإنتاج قطع خبز تتراوح بين 25 غرام إلى 1000 غرام. آليات التحكم الجديدة التي تم تطويرها على كافة الاتجاهات، تتيح إمكانية القيام بأفضل وأدق التنظيمات لكافة عمليات التصفيح و الطي. بفضل صفيحة الإرجاع العريضة، يستطيع شخص واحد فقط العمل على هذا الجهاز. يمكن فصل نظام النقل بالحزام العلوي ليتم توقيف هذا القسم. في حين يستمر بقية الجهاز بعمله كاسطوانة صغيرة. الجهاز لا يحتاج إلى عناية خاصة عند الإقضاء كما يمكن فصل الأحزمة الثلاثة لتغييرها. في شكل الجهاز الحديث، تمت مراعاة الموارد الصحية الجديدة لعمليات التنظيف و الفحص. بالإضافة إلى ذلك، الجهاز مصمم طبق المعايير الجديدة في أوروبا فيما يتعلق بالوقاية من الحوادث. المشكل الحركي لقرص الخبز إلى جانب المحدد يشكلان تركيباً فعالاً يستطيع إنتاج كافة أشكال الخبز الأكثر طولاً كالصمّون الفرنسي و ما إلى ذلك.



Imballi Packaging



Imballi Packaging



	Modello Model	Scatole su pallet/Box on to pallet			Gabbia-Cassa/Cage-Crate		
		length mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm
PLANETARIE PLANETARY MIXERS	CHEF 7,5	630	410	770	700	530	780
	CHEF 10	870	700	1.100	980	830	1.160
	CHEF 20	870	700	1.100	980	830	1.160
	CHEF 20 H	870	700	1.500	870	780	1.500
	CHEF 30	870	700	1.500	870	780	1.500
	CHEF 40	940	650	1.600	1.060	900	1.550
	CHEF 60	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830
	BM 10	750	700	1.100	980	830	1.160
	BM 20	750	700	1.100	980	830	1.160
	BM 20 H	750	700	1.500	870	780	1.500
	BM 30	750	700	1.500	870	780	1.500
	BM 40	940	650	1.600	1.060	900	1.550
	BM 60	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830
	BM 80	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830
RAFFINATRICI/GRINDERS	RF 300	940	650	1.600	1.060	900	1.550
CUOCITORI COOKERS	CC 30	740	940	1.610	1.060	900	1.550
	CC 50	740	940	1.610	1.060	900	1.550
	EC 30	740	940	1.610	1.060	900	1.550
	EC 60	740	940	1.610	1.060	900	1.550
SFOGLIATRICI SHEETERS	SFG 500B	1.370	840	870	1.320	900	910
	SFG500T	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560
	SFG500TM	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560
	SFG600TM	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560
	SFG 600 TMM	-	-	-	1.420	900	1.850
	SFG 600 TL	-	-	-	1.420	900	1.850
PIZZA	TAURO 12	630	400	760	700	530	780
	TAURO 18	630	400	760	700	530	780
	TAURO 22	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 22 2 V.	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 25	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 25 V	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 30	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 30 2 V	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 35	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 35 2 V	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 40	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 40 2 V	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 35 A	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO 40 A	830	570	960	890	650	1.040
	TAURO TUBOLAR BASE	500	150	700	-	-	-

Imballi Packaging



	Modello Model	Scatole su pallet/Box on to pallet			Gabbia-Cassa/Cage-Crate		
		length mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm
PIZZA	DR 14	870	700	1.100	980	830	1.160
	DR 11	870	700	1.100	980	830	1.160
	DR - SPRIZZA TUBOLAR BASE	1.130	910	310	-	-	-
	SFERA	830	570	960	890	650	1.040
	SPRIZZA 40	870	700	1.100	980	830	1.160
	SPRIZZA 50	870	700	1.100	980	830	1.160
	SPRIZZA Automatic	870	700	1.100	980	830	1.160
	T 50	750	700	1.100	980	830	1.160
PLANETARIE PLANETARY MIXERS	AEROMIX 7,5	630	410	770	700	530	780
	AEROMIX 10	750	700	1.100	980	830	1.160
	AEROMIX 20	750	700	1.100	980	830	1.160
	AEROMIX 20 H	750	700	1.500	870	780	1.500
	AEROMIX 30	750	700	1.500	870	780	1.500
	AEROMIX 40	940	650	1.600	1.110	900	1.550
	AEROMIX 60	1.100	870	1.770	1.130	980	2.110
	AEROMIX 70	-	-	-	1.130	980	2.110
	AEROMIX 80	-	-	-	1.200	950	2.200
	AEROMIX 100	-	-	-	1.200	950	2.200
	AEROMIX 120	-	-	-	1.380	1.280	2.380
	AEROMIX 160	-	-	-	1.380	1.280	2.380
	AMX 120-160 BOWL	-	-	-	900	900	1.050
	PE 60	-	-	-	1.130	980	1.992
	PE 70	-	-	-	1.130	980	1.992
	PE 80	-	-	-	1.200	950	2.200
	PE 100	-	-	-	1.200	950	2.200
	PE 120	-	-	-	1.380	1.280	2.380
	PE 160	-	-	-	1.380	1.280	2.380
	PE 120-160 BOWL	870	700	1.100	900	900	1.050
SOLLEVATORI LIFTERS	SVP 1	-	-	-	1.520	1.220	2.200
	SVP 2	-	-	-	2.950	1.400	1.500
IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI TWIN ARMS MIXERS	IBT 40	870	890	1.700	-	-	-
	IBT 50	950	1.080	1.750	-	-	-
	IBT 60	950	1.080	1.750	-	-	-
	IBT 80	950	1.150	1.800	-	-	-
	IBT120	1.070	1.280	2.000	-	-	-
	IBT160	1.070	1.280	2.000	-	-	-

Imballi Packaging



	Modello Model	Scatole su pallet/Box on to pallet			Gabbia-Cassa/Cage-Crate		
		length mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm
IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL MIXERS	SL 50	940	650	1.600	1.060	900	1.550
	SL 60	940	650	1.600	1.060	900	1.550
	SL 80	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610
	SL 120	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610
	SL 160	-	-	-	1.680	1.130	1.780
	SL 200	-	-	-	1.680	1.130	1.780
	SL 280	-	-	-	1.980	1.280	1.780
	GREENLINE 50	940	650	1.600	1.110	900	1.550
	GREENLINE 60	940	650	1.600	1.110	900	1.550
	GREENLINE 80	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610
	GREENLINE 120	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610
	SAU-B 120	-	-	-	2.380	1.800	2.060
	SAU-T 120	-	-	-	2.380	1.800	2.520
	SAU-B 160	-	-	-	2.380	1.800	2.060
	SAU-T 160	-	-	-	2.380	1.800	2.520
	SAU-B 200	-	-	-	2.380	1.800	2.060
	SAU-T 200	-	-	-	2.380	1.800	2.520
	SAU-B 280	-	-	-	2.380	1.800	2.060
SAU-T 280	-	-	-	2.380	1.800	2.520	
IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS	VE 80	-	-	-	1.270	1.780	1.660
	VE 120	-	-	-	1.270	1.780	1.660
	VE 160	-	-	-	1.680	2.230	1.720
	VE 200	-	-	-	1.750	2.350	1.800
	VE 250	-	-	-	1.750	2.350	1.800
	VE 300	-	-	-	1.750	2.350	1.800
	CVE 80-120	-	-	-	1.140	920	1.100
	CVE 160-200	-	-	-	1.180	1.380	1.100
	CVE 250-300	-	-	-	1.560	1.300	1.180
	VE 160 SP	-	-	-	1.680	2.230	1.720
	VE 200 SP	-	-	-	1.680	2.230	1.720
	VE 250 SP	-	-	-	1.750	2.350	1.800
	VE 300 SP	-	-	-	1.750	2.350	1.800
	CVE SP 160-200	-	-	-	1.180	1.380	1.100
CVE SP 250-300	-	-	-	1.560	1.300	1.180	

Imballi Packaging



	Modello Model	Scatole su pallet/Box on to pallet			Gabbia-Cassa/Cage-Crate		
		lengt mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm
SOLLEVATORI LIFTERS	SINGLE TIPPER	-	-	-	1.900	3.150	1.250
	DOUBLE TIPPER	-	-	-	1.900	3.150	1.250
	MACISTE 1300	-	-	-	2.200	1.700	1.500
	MACISTE 1600	-	-	-	2.200	1.700	1.500
	MACISTE 1900	-	-	-	2.200	1.800	2.050
	MACISTE 2600	-	-	-	3.300	1.800	2.150
	MACISTE MAX 1600	-	-	-	2.500	1.900	2.050
	MACISTE MAX 1900	-	-	-	2.500	1.900	2.050
	MACISTE MAX 2600	-	-	-	2.500	1.900	2.050
TRAMOGGE FEEDING HOPPERS	TR 350	-	-	-	2.230	1.580	1.180
	TR 400	-	-	-	2.230	1.580	1.180
	TR 500	-	-	-	2.230	1.580	1.180
SPEZZATRICI DIVIDERS	SPEZZATRICI VOLUMETRICHE VOLUMETRIC DIVIDERS	-	-	-	2.100	1.000	1.500
	CONICAL T1-T2	-	-	-	1.000	1.000	1.500
	DOUBLE CONICAL T1-T2	-	-	-	1.400	1.100	1.900
	SPM	750	740	1.670	830	830	1.510
	SPA	750	740	1.670	830	830	1.510
	SQ-SQM	750	740	1.670	830	830	1.510
	SME-SE	750	740	1.670	830	830	1.510
FORMATRICI MOULDERS	FB3-700	1.110	880	910	-	-	-
	F600/2	740	940	1.610	-	-	-
	TAVOLO PRESSOIO TABLE FOR LONG LOAF DEVICE	1.200	800	1.200	-	-	-

www.sigmasrl.com



@sigmabakeryequipment



@sigmasrl



/sigmaindustrial



/sigma-bakery-equipments



Sigma Srl
via Artigianato, 85 - 25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy
Tel. +39 030 2650488/479 - Fax +39 030 2650143
info@sigmasrl.com



Numero Verde
800 948 484