



50
60
80
120
160
200
280

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA

WWW.SIGMASRL.INFO





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

- Costruzione solida e robusta
- Protezione vasca largamente coperta per evitare fuoriuscite di polvere di farina
- Due motori, uno per la spirale ed uno per la vasca
- Grande riserva di potenza
- Dimensioni d'ingombro contenute che offrono massimo rendimento in uno spazio ridotto
- La capacità di eseguire impasti perfetti sia con piccole quantità di pasta che con la quantità massima consentita
- Grande affidabilità
- Manutenzione estremamente limitata
- Minima quantità d'acqua 50%

Le impastatrici della linea vengono normalmente fornite con una apparecchiatura standard completa di pannello comandi elettromeccanico con due temporizzatori, a sinistra per la 1a velocità e a destra per la 2a 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 manual-mente 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 premiscelazione 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.



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

- A solid and sturdy construction
- Widely covered bowl protection to prevent flour dust to go out
- Two motors, one for the spiral and one for the bowl
- Great power reserves
- Overall dimensions which occupy a minimum space while still allowing for maximum output
- The ability to knead both small and large quantities of dough perfectly
- Great reliability
- Practically maintenance-free
- Minimum quantity of water 50%

The mixers of the Line are regularly supplied

with standard equipment complete with an electro-mechanical 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 permits the inversion of the rotation direction of only the tank, 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.



Die Linie der Spiralknetmaschinen mit fester Schüssel zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Solide und robuste Konstruktion
- Die Kesselschuetzung ist weit bedeckt um der Ausgang des Mehls zu vermeiden
- Zwei Motoren, einer für die Spirale und einer für die
- Schüssel
- Große Leistungsreserve
- Geringer Raumbedarf mit höchster Leistung auf kleinem Raum
- Die Möglichkeit, einen perfekten Teig sowohl in kleinen Mengen als auch in der höchst zulässigen Menge zuzubereiten
- Große Zuverlässigkeit
- Extrem geringer Wartungsaufwand
- Mindeste Quantitaet von Wasser 50%

Die Knetmaschinen der Linie werden für gewöhnlich mit einem Standardgerät komplett mit elektromechanischer Steuertafel geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei Zeitgebern ausgestattet, einem links für die 1. Geschwindigkeit und einem rechts für die 2. Geschwindigkeit, mit denen die gewünschten Bearbeitungszeiten eingestellt werden können. Der Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten (Geschwindigkeit Manuel in der ersten und zweiten ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung des Timers von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat. Der Wählschalter mit dem Schüsselsymbol und den beiden entgegengesetzten Pfeilen ermöglicht, allein die Drehrichtung der Schüssel zu wechseln, um bei Bedarf die Vormischung in der ersten Geschwindigkeit zu begünstigen. Der Startschalter dient dem Zyklusstart und ermöglicht zudem nach

Abschluss des Knetvorgangs und bei angehobenem Gitter cancellare (ermöglicht), die Schüssel impulsartig zu drehen, um das Herausnehmen des Teigs zu erleichtern. Auf Anfrage kann eine elektronische Steuertafel mit 2 Digitaltimern geliefert werden.



Esta linea de amasadoras de espiral con cuba fija tiene las siguientes características:

- Una construcción muy robusta con pintura de alta callidad
- La proteccion del perrol es en la mayor parte cubierta para evitar la salida de harina
- Dos motores, uno para el útil y otro para la cuba
- Grande reserva de potencia
- Dimensiones al suelo muy reducidas con capacidad de producción maximal
- Posibilidad de amasar pequeñas o grandes cantidades de masas
- Alta fiabilidad
- Praticamente sin mantenimiento
- Minima cantidad de aqua 50%

Las máquinas amasadoras de la línea normalmente se suministran con un equipamiento estándar provisto de panel de mandos electromecánico con dos temporizadores, el de la izquierda para la 1ª velocidad y el de la derecha para la 2ª velocidad, por medio de los cuales es posible reprogramar los tiempos de elaboración deseados. El selector de llave permite su funcionamiento en primera y segunda velocidad manual-mente sin el control de tiempos, esto es útil en caso de avería de los temporizadores y no provoca la parada del aparato. El selector con el símbolo del recipiente y las dos flechas contrapuestas, permite invertir el sentido de rotación sólo del recipiente, para facilitar el premezclado con la primera velocidad, cuando fuera necesario. El pulsador de marcha cumple su función de inicio de ciclo, mientras que al final del amasado y con la rejilla levantada permite hacer girar el recipiente por impulsos para facilitar la recogida de la masa. Es posible suministrar bajo pedido un panel de mandos electrónico con 2 temporizadores digitales.



Cette ligne de pétrins spirales à cuve fixe se distingue par les points suivants :

- Une construction solide et robuste
- Protection de la cuve largement couvrant pour éviter des fuites de poussière de farine
- Deux moteurs, un pour la cuve et un pour la spirale.
- Grande réserve de puissance
- Dimensions externes réduites afin d'occuper



versione con timer

versione digitale



le moins de place possible pour une productivité maximale.

- Grande fiabilité
- Presque sans maintenance
- Minimum quantité d'eau 50%

Les pétrins de la gamme sont livrés en standard avec un tableau de commandes avec 2 minuteriers. La minuterie gauche règle la première vitesse et la minuterie droite, la deuxième. Les minuteriers permettent d'ajuster la durée voulue de pétrissage. Le sélecteur à clé permet un fonctionnement sans les minuteriers. Ceci permet un fonctionnement même en cas d'avarie des minuteriers. Le sélecteur montrant une cuve permet l'inversion de la rotation de la cuve pour faciliter le frasage en première vitesse si nécessaire. Le bouton marche démarre le cycle et en fin de cycle, lorsque la grille est relevée, fonctionne comme un bouton à impulsion faisant avancer la cuve pas à pas facilitant le retrait de la pâte. Sur demande, un panneau de commande électronique avec 2 minuteriers digitaux.



Данная линия спиральных тестоприготовительных агрегатов со стационарным чаном отличается следующими характеристиками:

- Прочной и надежной конструкцией
- Защитное устройство большого размера для дежи предназначено для защиты против пыления муки.
- Наличием двух моторов: одного для спирали и одного для чана
- Большим запасом мощности
- Небольшими габаритами, обеспечивающими максимальную эффективность при работе в небольшом пространстве
- Превосходным качеством приготавливаемого теста, независимо от его количества
- Большой надежностью
- Чрезвычайно ограниченной необходимостью в техобслуживании
- Минимальное количество воды: 50%.

Тестоприготовительные агрегаты линии обычно поставляются в комплекте со стандартной аппаратурой, включая электромеханическую панель управления с двумя таймерами: слева – для первой скорости и справа – для второй скорости, с помощью которых можно изменить необходимое время обработки. Ключевой переключатель позволяет работать на первой и второй скоростях в ручном режиме без контроля времени. Эта функция особо полезна в случае поломки таймеров и предотвращает остановку агрегата. Селектор с символом чана и двух встречных стрелок позволяет менять направление вращения чана, что способствует, если в этом возникает необходимость, предварительному смешиванию ингредиентов на первой скорости. Кнопка пуска выполняет не только функцию запуска цикла, но и обеспечивает импульсное вращение чана для облегчения забора теста при окончании его приготовления и после поднятия решетки. По заказу возможна поставка электронной панели управления с двумя цифровыми таймерами.



a

b

h

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

**IMPASTATRICI A SPIRALE
CON VASCA FISSA**

	Mod.	50	60	60 plus	80	120	160	200	280
Cap. Farina - Flour Cap.	Kg	30	35	40	50	75	100	125	175
Cap. Impasto - Kneading Cap.	Kg	48	58	60	80	120	160	200	280
Potenza - Power	Kw	2.75	2.75		4.25	5.85	9.95	9.95	11.75
Larghezza - Width	a	530	590	700	720	780	910	910	1050
Lunghezza - Length	b	920	950	1120	1120	1370	1500	1570	1670
Altezza - Height	h	1140	1140	1250	1250	1450	1600	1600	1600
Peso - Weight	kg	215	220	320	330	490	690	750	830

Via Artigianato, 85

25030 Torbole (Bs) Italy

tel. +39 030 2650479 / 88

fax +39 030 2650143

www.sigmasrl.com

50

60

80

120

160

200

280