



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE

SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL

WWW.SIGMASRL.INFO

VE


80 120 160 200 250 300





IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE

Removable bowl mixers

Spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel

 Le impastatrici a spirale con vasca estraibile sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità. Ideale per paste da pane per le quali si ottengono grandi risultati sullo sviluppo, risultato dell'ottima raffinazione e ossigenazione della pasta. Inoltre, queste impastatrici possono impastare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (per impasti con meno del 50% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente e quindi, 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 1a e 2a velocità programmabili in automatico. L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione.


 The 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.

 Die spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel sind neuentwickelte Maschinen für hochwertige, professionelle Anwendungsbereiche.


In der Brotherstellung erzielt man sehr gute Ergebnisse, durch die Raffination und Sauerstoffaufnahme des Brotteigs. Diese Knetmaschinen sind für alle Hefe- und Ofengebäck-Teige geeignet (für Teige mit weniger als 50% Feuchtigkeit konsultieren Sie unser technisches Büro). Der Motor, welche die Spirale antreibt ist derartig verstärkt, so dass er großen schwerbelastbaren Situationen standhält.

Die Schüssel wird über Kupplungsräder von einem unabhängigen Motor angetrieben, somit kann die Schüssel in beide Richtungen vor und zurück drehen. Eine hydraulische Vorrichtung mit Kolben und eine Zentralsteuerung erlauben die Knetmaschine zu öffnen und zu schließen, damit die Schüssel herausgenommen werden kann. Während das Gerät in Betrieb ist, ist die Schüssel durch ein magnetischen Sicherungssystem blockiert. Auf der Schaltungsvorrichtung, normalerweise rechts am Gerät, sind zwei Schaltknöpfe für das Ein- und Ausschalten des Geräts angebracht. Zwei Geschwindigkeitsgrade können automatisch vorprogrammiert werden.


Der elektrische Teil befindet sich in der selben vor Staub und Pulver gesicherter Zinnbüchse mit einem System von Luftverdichtung, die sehr bequem für die Wartung und die eventuellen Überprüfungen.

 Спиральные тестомесительные агрегаты со съёмной дежей 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 блокирована 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.

Le amasadoras de espiral con cuba extraíble son la más reciente realización de máquinas para elevadas prestaciones y gran profesionalidad. Ideales para masa de pan puesto que se obtienen grandes resultados gracias al óptimo refinado y oxigenación de la masa. Asimismo, estas amasadoras pueden amasar todas las masas fermentadas y todas las masas para productos de repostería (para masas con menos de un 50% de humedad consulte con nuestro departamento técnico). El motor que acciona el espiral se ha dimensionado ampliamente y por lo tanto, con gran reserva de potencia, llega a facilitar todos los pares necesarios en las situaciones más difíciles. La cuba, con rotación garantizada por ruedas de fricción, está accionada por una transmisión con motor independiente que permite su inversión. Un sistema hidráulico con pistón de gran diámetro y una centralita independiente, cumplen la función de abrir y cerrar el aparato para permitir la extracción de la cuba. La misma queda bloqueada, durante el amasado, por un sistema electromagnético de gran potencia y fiabilidad. El panel de mandos está situado en posición cómoda (normalmente a la derecha) e incluye pulsadores de apertura y cierre, mientras que la parte operativa está accionada por 2 temporizadores para 1ª y 2ª velocidad programables en automático. El dispositivo eléctrico está situado en el mismo compartimento estanco con un sistema de presurización antipolvo, muy cómodo para posibles controles y su mantenimiento.

 Las amasadoras de espiral con cuba extraíble son la más reciente realización de máquinas para elevadas prestaciones y gran profesionalidad. Ideales para masa de pan puesto que se obtienen grandes resultados gracias al óptimo refinado y oxigenación de la masa. Asimismo, estas amasadoras pueden amasar todas las masas fermentadas y todas las masas para productos de repostería (para masas con menos de un 50% de humedad consulte con nuestro departamento técnico). El motor que acciona el espiral se ha dimensionado ampliamente y por lo tanto, con gran reserva de potencia, llega a facilitar todos los pares necesarios en las situaciones más difíciles. La cuba, con rotación garantizada por ruedas de fricción, está accionada por una transmisión con motor independiente que permite su inversión. Un sistema hidráulico con pistón de gran diámetro y una centralita independiente, cumplen la función de abrir y cerrar el aparato para permitir la extracción de la cuba. La misma queda bloqueada, durante el amasado, por un sistema electromagnético de gran potencia y fiabilidad. El panel de mandos está situado en posición cómoda (normalmente a la derecha) e incluye pulsadores de apertura y cierre, mientras que la parte operativa está accionada por 2 temporizadores para 1ª y 2ª velocidad programables en automático. El dispositivo eléctrico está situado en el mismo compartimento estanco con un sistema de presurización antipolvo, muy cómodo para posibles controles y su mantenimiento.

Les pétrins spirales à cuve sortante sont la production la plus avancée offrant le meilleur de la technologie! D'exceptionnels résultats sont obtenus pour la pâte à pain grâce au pétrissage affiné et une oxygénation performante. De plus ces pétrins peuvent pétrir tous types de pâtes et mix de préparation (pour des humidités inférieures à 50% voir conseils techniques). Le moteur entraînant la spirale a été grandement dimensionné avec une grande réserve de puissance permettant de travailler dans les conditions les plus difficiles. La rotation de la cuve est obtenue par roues de friction mues par un entraînement indépendant permettant une rotation en sens inverse de la cuve. Le relevage de la tête est actionné par un cylindre hydraulique de grande dimension avec centrale autonome. Lors du pétrissage, la cuve est maintenue par un puissant électro-aimant. Le tableau de commandes est situé sur le côté droit de la machine (en principe) et comporte les boutons de montée et descente alors que la gestion automatique du pétrin est faite à partir de deux minuteries programmables pour les 1^o et 2^o vitesses. L'armoire électrique est située dans le même coffret étanche à l'eau avec système de pressurisation anti-poudre, très confortable pour les inspections et éventuelles maintenances.

 Les pétrins spirales à cuve sortante sont la production la plus avancée offrant le meilleur de la technologie! D'exceptionnels résultats sont obtenus pour la pâte à pain grâce au pétrissage affiné et une oxygénation performante. De plus ces pétrins peuvent pétrir tous types de pâtes et mix de préparation (pour des humidités inférieures à 50% voir conseils techniques). Le moteur entraînant la spirale a été grandement dimensionné avec une grande réserve de puissance permettant de travailler dans les conditions les plus difficiles. La rotation de la cuve est obtenue par roues de friction mues par un entraînement indépendant permettant une rotation en sens inverse de la cuve. Le relevage de la tête est actionné par un cylindre hydraulique de grande dimension avec centrale autonome. Lors du pétrissage, la cuve est maintenue par un puissant électro-aimant. Le tableau de commandes est situé sur le côté droit de la machine (en principe) et comporte les boutons de montée et descente alors que la gestion automatique du pétrin est faite à partir de deux minuteries programmables pour les 1^o et 2^o vitesses. L'armoire électrique est située dans le même coffret étanche à l'eau avec système de pressurisation anti-poudre, très confortable pour les inspections et éventuelles maintenances.



- 2 velocità
- 2 motori, 1 per la spirale ed 1 per la vasca
- Doppio senso di rotazione della vasca con possibilità di inversione del senso di rotazione della vasca in 1^ velocità
- Trasmissione a cinghie: diretta nei modelli fino a 125kg e a doppia trasmissione in tutti gli altri modelli di capacità superiore
- Trasmissione vasca con ruote di frizione
- Timers elettromeccanici
- Vasca, Spirale e Piantone in Acciaio inox AISI 304

Optionals

- Raschiatore Vasca
- Sonda di temperatura
- PLC con touch Screen
- Tappo Vasca per il lavaggio
- Ampia gamma di Solleventori con diverse capacità di scarico
- Utensili Speciali
- Variatore velocità Vasca e Spirale
- Soluzioni completamente automatizzate
- Carpenteria in acciaio inox.

- 2 speeds
- 2 motors, 1 for the spiral and 1 for the bowl
- Two ways bowl rotation allowing to reverse the bowl in 1st speed
- Belt transmission: direct for models up to 120 kg and double transmission for all the other models of higher capacity
- Bowl transmission with friction wheels
- Electromechanical timers
- Bowl, spiral and contrast rod in stainless steel AISI 304

Optionals

- Bowl scraper
- Thermal probe
- PLC with touch screen
- Discharge plug for the cleaning
- Wide range of lifters with different discharge capacities
- Special tools
- Speed variator for bowl and spiral
- Completely automated solutions
- Stainless steel body.

- 2 Gänge
- 2 Motoren, 1 für die Spirale, 1 für den Kessel
- Doppelte Umlaufsinn des Kessels und Umkehrung des Umlaufsinn des Kessels bei dem ersten Gang
- Keilriemenantrieb: direkt bei den Modellen bis 120Kg und Doppelantrieb bei allen anderen größeren Modellen
- Kesselantrieb mit Kupplungsrädern
- Elektromechanische Zeituhren
- Kessel, Spirale und Welle aus Edelstahl AISI304

Option

- Kesselabstreifer
- Wärmefühler
- PLC mit digitaler Schalttafel
- Entleerungsschraube für das Waschen
- Grosse Wahl von Hebekippen mit verschiedenen Abladenmöglichkeiten
- Spezielle Werkzeugen
- Geschwindigkeitgetriebe für den Kessel und die Spirale
- Ganz automatische Lösungen
- Edelstahlbau.

- 2 скорости
- 2 мотора: 1 для спирали и 1 для дежи
- оборот дежи по и против часовой стрелки с возможностью реверса дежи при 1ой скорости
- ременный привод: прямой в моделях до 120 кг и двойной во всех других моделях.
- привод дежи фрикционными колесами
- электромеханические таймеры
- дежа, спираль и отсекаль из нержавеющей стали AISI 304

опции

- скребок
- термический зонд
- сенсорная панель
- пробка дежи для мытья
- широкий диапазон дежеоприкрывателей с обширными возможностями разгрузки
- специальные принадлежности
- вариатор скорости дежи и спирали
- полностью автоматизированные решения
- Конструкции из нержавеющей стали.

- 2 velocidades
- 2 motores, 1 para la espiral y uno para la cuba
- Doble sentido de rotación de la cuba con inversion del sentido de rotación de la cuba en primera velocidad
- Transmisión con correas: directa en los modelos hasta 120kg y con doble transmisión en todos modelos mas largos
- Transmisión cuba con ruedas de fricción
- Temporizadores electromecánicos
- Cuba, espiral y eje de contraste en acero inoxidable

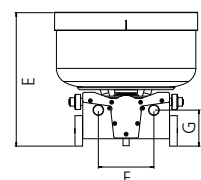
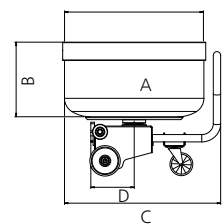
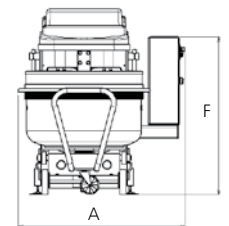
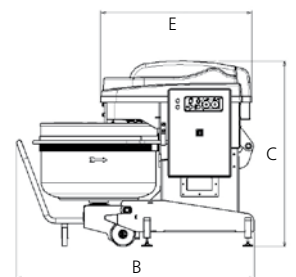
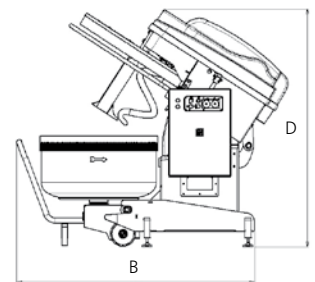
Extras

- Rascador de cuba
- Sonda termica
- Panel de mandos digitale
- Tapón de descargue para el lavaje
- Grande surtido de elevadores con diferentes posibilidades de descargo
- Accesorios especiales
- Variador de velocidades para la cuba y la spirale
- Soluciones automaticas
- Carpinteria de acero inoxidable.

- 2 vitesses
- 2 moteurs, 1 pour la spirale et 1 pour la cuve
- Sens de rotation double pour la cuve avec la possibilité d'inverser le sens de rotation en 1ère vitesse
- Transmission par courroies : directe jusqu'à 120 kg. de pate et double pour tous les autres modèles de capacité supérieure
- Transmission cuve par roues de friction
- Minuteriers électromécaniques
- Cuve, spirale et tige de contraste en acier inox

Options

- Racleur cuve
- Sonde de température
- PLC avec écran tactile
- Bouchon cuve pour le nettoyage
- Grand choix d'élevateurs avec capacités de déchargement différentes
- Outils spéciaux
- Variateur vitesse cuve et spirale
- Solutions entièrement automatisées
- Charpenterie en acier inoxydable.



MIXERS

MODEL	Weight kg	Tot. kw	Dimensions						Vol. Flour		
			A	B	C	D	E	F	liter	kg	H ₂ O lt
VE 80	640	4/8	1200	1500	1310	1700	1000	1260	130	50	30
VE 120	660	4/8	1200	1500	1310	1700	1000	1260	170	75	45
VE 160	980	6/12	1330	1895	1485	1890	1210	1260	230	100	60
VE 200	1015	6/12	1330	1895	1485	1890	1210	1260	290	125	75
VE 250	1027	6/12	1415	2000	1485	1950	1210	1260	400	150	80
VE 300	1038	7/15	1415	2000	1485	1950	1210	1260	400	190	100

TROLLEYS

MODEL	Weight kg	A	B	C	D	E	F	G
VE80	130	680	440	790	187,5	830	365	238,5
VE120	140	750	440	870	223	830	365	238,5
VE160	220	855	490	980	255	880	365	236,5
VE200	230	910	490	1040	285	880	365	236,5
VE250	265	1055	490	1190	357,5	880	365	236,5
VE300	265	1055	490	1190	357,5	880	365	236,5

LIFTERS SOLLEVATORI



MACISTE



MACISTE MAX



DOUBLE TIPPER

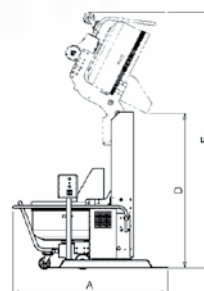


HERCULES

SOLLEVATORI MACISTE - MACISTE MAX - HERCULES - TIPPERS

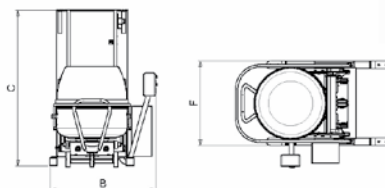
MACISTE

MODEL	A	B	C	D	E	F	h	kw	Weight kg
1300	2180	1500	1450	1390	2730	1330	1,3	2,2	480
1900	2180	1500	2050	1990	3330	1330	1,9	2,2	540
2600	2180	1500	2750	2690	4030	1330	2,6	2,2	560



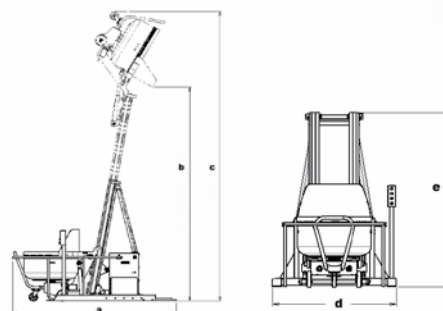
MACISTE MAX

MODEL	A	B	C	D	E	F	h	kw	Weight kg
MAX 1300	2180	1500	1450	1390	2730	1330	1,3	2,2	580
MAX 1900	2180	1500	2050	1990	3330	1330	1,9	2,2	640
MAX 2600	2180	1500	2750	2690	4030	1330	2,6	2,2	660



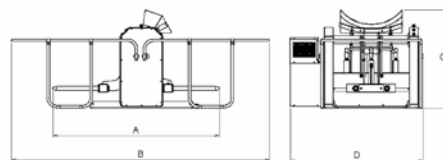
HERCULES

MODEL	A	B	C	D	E	kw	Weight kg
3600	3625-5175	2270-3820	2800	2175	1530	3	980



TIPPER

MODEL	A	B	C	D	kw	Weight kg
SINGLE	1865	3050	1160	1480	1,5	600
DOUBLE	1865	3050	1160	1480	1,5	600



Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole (Bs) Italy - tel. +39 030 2650488
fax +39 030 2650143 - info@sigmasrl.info - www.sigmasrl.info



Numero Verde

800 948 484