

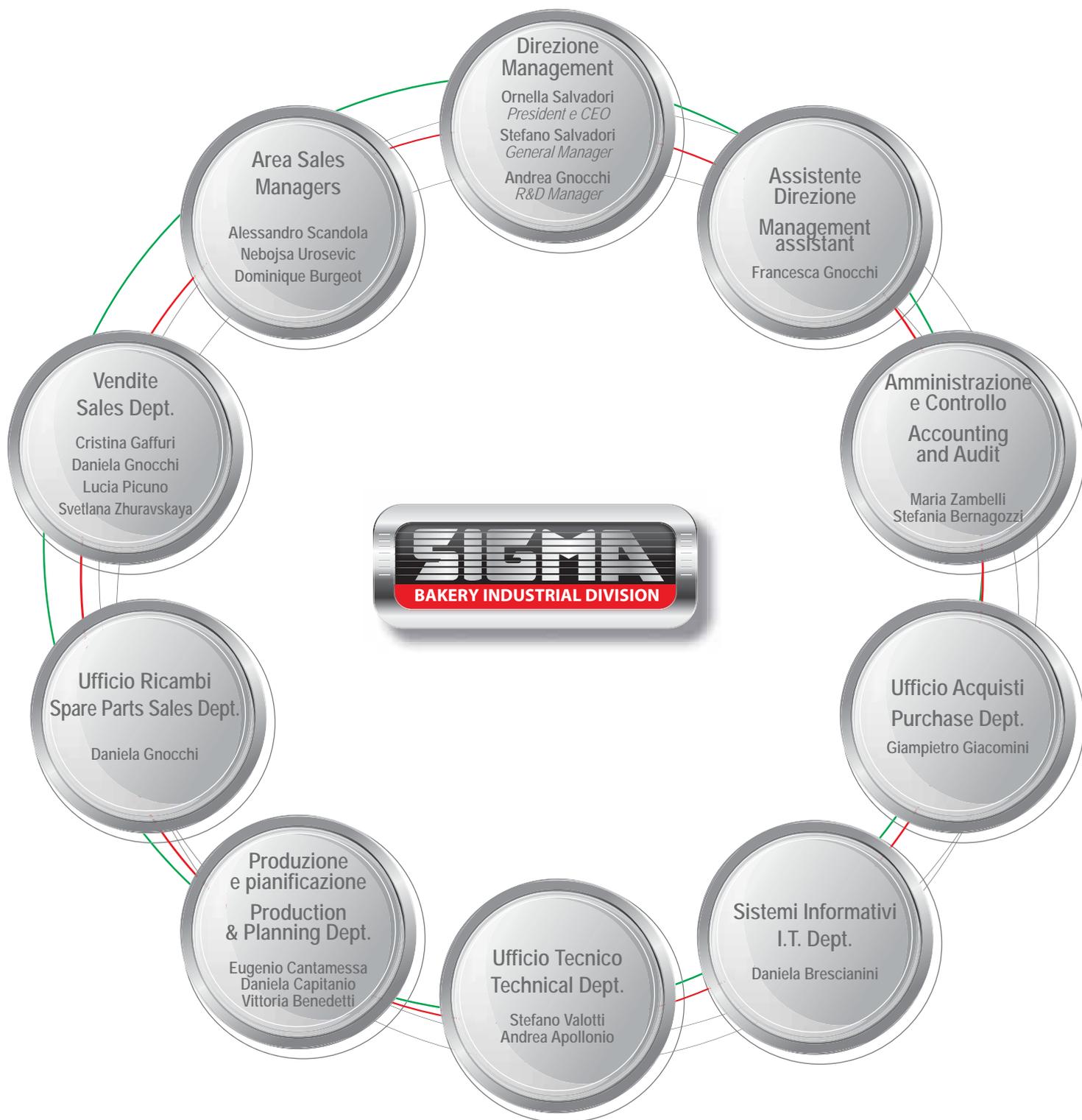
BAKERY INDUSTRIAL DIVISION



40th SIGMA
1974-2014

Catalogo Generale
General Catalogue

Staff



Condizioni di vendita General Terms Of Sales



Prodotti

Il presente CATALOGO annulla e sostituisce, con decorrenza dal 1 Gennaio 2016, 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.

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.

Products

This CATALOGUE cancels and replaces, starting from January 1st 2016, 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.

Taxes

Duties and local taxes are at customer's charge.

Conformity

All our machines have the CE Certification.

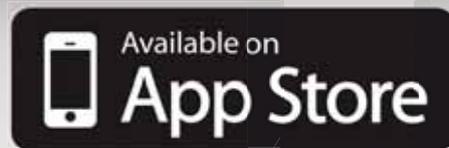
Photos

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.



Command & Diagnostic App



Internet
of Things



INDICE - INDEX

PAG 8

PREMISCELATORI
PREMIXERS
"IDROMIX"

PAG 10

IMPASTATRICI INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS
"SILVER VE"
"SUPER PREMIUM"
"GOLD LINE"
"TAURO"
"ZETA MIX"

PAG 22

SISTEMI AUTOMATIZZATI DI IMPASTO
AUTOMATED MIXING SYSTEM
"CAROSELLO"
"DIRECT LINE MIX"
"FEEDING HOPPER MIX"
"MULTILINES HOPPER MIX"
"MULTIMIX HOPPER"
"BOWL ADAPTER"
"SISTEMI AUTOMATIZZATI PER LA
GESTIONE DEL RIPOSO DELL'IMPASTO
IN VASCA- AUTOMATIZED SYSTEMS
FOR DOUGH RESTING BOWLS"
"IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI
BAGUETTES E PANE AVVOLTO
PLANT FOR THE PRODUCTION OF
BAGUETTES AND ROLLED-UP BREAD"

SOLLEVATORI
LIFTERS
"MACISTE"
"MACISTE MAX"
"HERCULES"
"TIPPERS"

PAG 34

TRAMOGGE
FEEDING HOPPERS

PAG 38

IMPASTATRICI PLANETARIE INDUSTRIALI
INDUSTRIAL PLANETARY MIXERS
"POWERMIX"
"SOLLEVATORE PE - LIFTER PE"
"EASY"

PAG 42

CUOCITORI INDUSTRIALI
INDUSTRIAL COOKERS
"ELECTRIC"
"PLANETARY"
"DISSOLVING TANK"

PAG 46



QUALITÀ E TECNOLOGIA



Sigma industrial division nasce dopo una lunga esperienza maturata nel segmento della panificazione e della pasticceria artigianale, che ha visto l'azienda sempre più coinvolta in contesti produttivi di grandi dimensioni, sollecitata, di volta in volta, da richieste di fornitura di impianti personalizzati di grossa capacità produttiva.

Sigma, senza rinunciare alla sua produzione di macchine per l'artigianato, ha dato vita ad una Divisione Industriale proprio per utilizzare al meglio l'esperienza accumulata in questi 40 anni di attività in tutte le tematiche che riguardano gli impasti nel mondo della panificazione e dei prodotti da forno.

L'esperienza che Sigma si attribuisce è fondata da una produzione annuale di 4500 macchine tra impastatrici a spirale, nei diversi modelli e dimensioni, e mescolatrici planetarie dalla piccola ristorazione fino a quelle di pura pertinenza industriale.

La qualità dei propri manufatti, insieme all'efficienza organizzativa nel post vendita, hanno consentito a Sigma di attestarsi fra i produttori europei leaders di settore, concretizzando il suo sviluppo nel segmento industriale.

Il cospicuo investimento che Sigma ha posto in essere si diversifica nella ricerca di nuovi e inediti prodotti, nell'incremento dell'automazione a bordo delle nuove macchine e nella formazione del personale tecnico atto a garantire i servizi di messa in opera e di assistenza post vendita.

Alcuni recenti nuove progettazioni hanno suscitato particolare interesse nel mercato al punto tale da indurre Sigma ad acquisire importanti partecipazioni in altre aziende per completare la gamma di prodotti offerti.



QUALITY AND TECHNOLOGY



Sigma industrial division has born after a long experience made in the handicraft bakery and pastry field, when Sigma started to be involved in very big production contexts pressed for the supply of personalized big plants.

Without renouncing to its craftsmanship production Sigma, has given life to an Industrial Division exploiting its experience of 40 years of activity concerning dough in the world of the bakery and oven products.

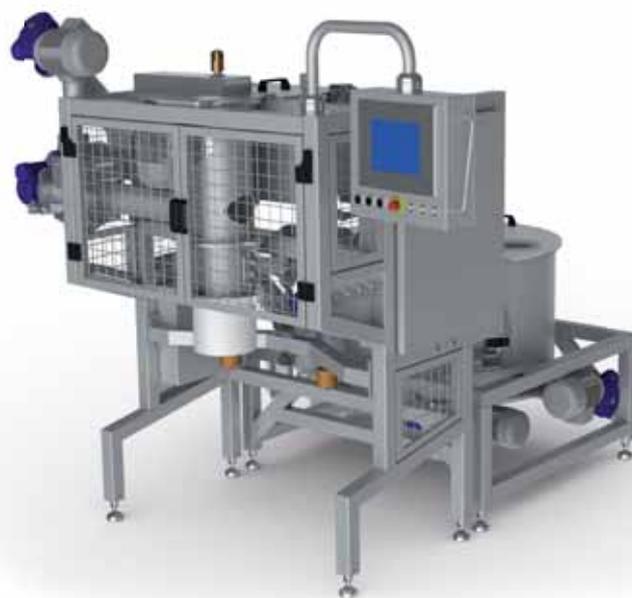
The experience that Sigma claims is founded by an annual production of 4500 machines among spiral mixers, in their different models and dimensions, and planetary mixers from the small catering up to those of pure industrial pertinence.

The quality of its mixers together with the efficiency in the post sale service, have allowed sigma to become one of the leading european producers. Its recent development is specially concretized in the industrial segment.

Sigma has invested remarkably for the search of new products, for the increasing of the automation on board of the machines, and also for instructing new technical personnel to guarantee installation services and post sale assistance of great efficiency.

Some recent new plannings have kindled such a big interest in the market to induce Sigma to invest in other companies in order to complete its range of products.





Premio "Innovations" e
"Trophées Europain 2012"
Fiera Internazionale
Parigi 2012

Prizes „Innovations“ and
„Trophées Europain 2012“
International Exhibition
Paris 2012



DISPOSITIVO DI MISCELAZIONE ISTANTANEO E CONTINUO DI POLVERI E LIQUIDI



IDROMIX rappresenta un'invenzione, sviluppata all'interno di Sigma, che consente la migliore idratazione tra farina e acqua nella prima fase della miscelazione favorendo l'intima unione fra particelle solide e liquide.

Il dispositivo IDROMIX è in grado di potenziare l'idratazione delle diverse componenti della farina migliorando l'assorbimento d'acqua complessivo del prodotto e velocizzando la fase di impastamento.

La nebulizzazione forzata, grazie a cui le particelle della farina vengono uniformemente rivestite di un sottile strato d'acqua in grado di idratarle in modo efficace e velocissimo, riduce l'ossidazione della maglia glutinica e il suo orientamento; la lavorabilità dell'impasto è nettamente migliore, l'alveolatura del pane risulta più fine e regolare e la sua lievitazione più omogenea grazie ad una miglior dispersione del lievito nell'impasto.

IDROMIX consente di miscelare insieme all'acqua altri ingredienti funzionali dispersi su base liquida, facendo in modo che questi siano uniformemente distribuiti nell'impasto.

In questo modo si ottiene un effetto potenziato che riduce il dosaggio dei miglioratori e, in alcuni casi, gli eventuali tempi di riposo dell'impasto.

Nella camera di miscelazione le particelle solide e liquide si uniscono e vengono istantaneamente espulse verso il basso.

Il prodotto che si ottiene immediatamente è una pasta premiscelata che, introdotta nella vasca estraibile di una impastatrice, consente di procedere immediatamente con la seconda fase di impasto, quella necessaria per ottenere la corretta maglia glutinica e quindi un impasto perfetto.



MIGLIORE IDRATAZIONE
BETTER HYDRATION



MIGLIOR REDDITIVITÀ
IMPROVED PROFITS



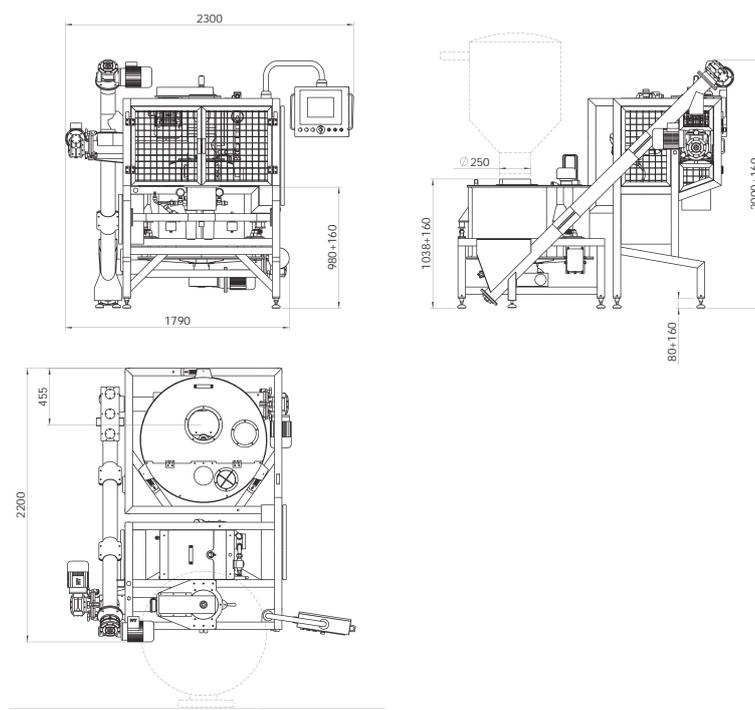
MIGLIOR RAZIONALITÀ
GREATER RATIONALITY



MIGLIOR IGIENE
GREATER HYGIENE



MIGLIOR AMBIENTE LAVORATIVO
BETTER WORK ENVIRONMENT



DEVICE FOR INSTANTANEOUS AND CONTINUOUS MIXING OF POWDERS AND LIQUIDS



IDROMIX represents an invention, developed within Sigma, which allows the best possible hydration between flour and water during the first phase of the mixing, encouraging an intimate union between solid and liquid particles.

The IDROMIX device is capable of strengthening hydration of the various flour components, improving total water absorption of the dough and speeding up the mixing phase.

Therefore, thanks to the forced spraying, the flour particles are uniformly coated with a thin layer of water capable of hydrating them in a fast and effective manner; in this way oxidation in the gluten mesh and its orientation is reduced: workability of the dough is improved significantly and the resulting alveolation of the bread is finer, more regular and therefore a more homogeneous leavening of the product because of an improved dispersion of yeast cells.

IDROMIX allows to mix together with water other functional ingredients dispersed on a liquid base, so that they are distributed uniformly in the dough.

In this way it is possible to obtain an enhanced effect which reduces the dosage of improvement agents and, in certain cases, dough resting time.

Into the mixing chamber the solid and liquid particles are therefore combined and instantaneously ejected downwards.

The immediately obtained product is a premixed dough which, once introduced into the removable bowl of a mixer, allows straight the second speed of the mixer, necessary to obtain the correct gluten mesh and therefore a perfect mix.

Silver VE

CON VASCA ESTRAIBILE
WITH REMOVABLE BOWL



Le impastatrici industriali a spirale con vasca estraibile della serie VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità.

Queste impastatrici sono ideali per paste da pane e per prodotti da forno, poichè sono in grado di ottenere eccezionali risultati di raffinazione e ossigenazione della pasta con un ottimo effetto sulla lievitazione dei prodotti.

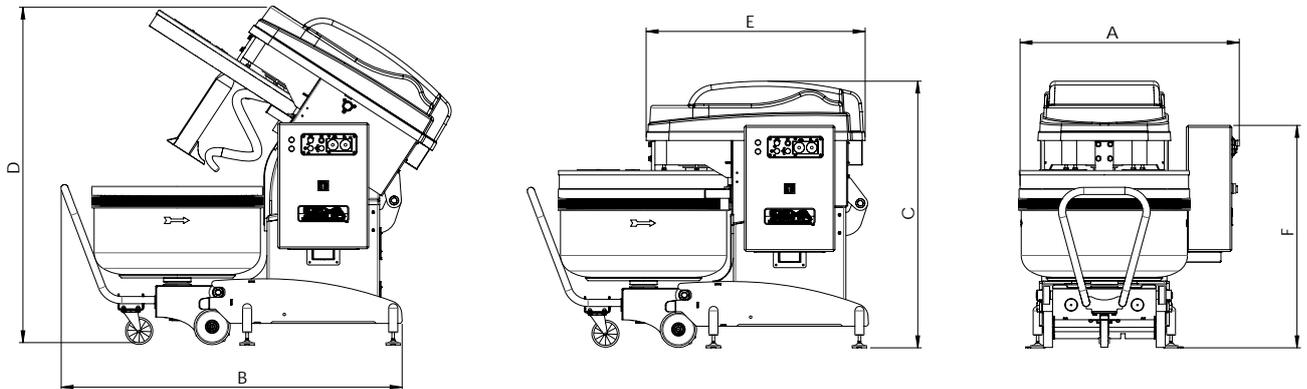
Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente e con grande riserva di potenza è in grado di fornire tutte le coppie necessarie nelle situazioni più gravose.

Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente con grande riserva di potenza. E' in grado di fornire tutte le coppie necessarie nelle situazioni più gravose.

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.



MODEL	A	B	C	D	E	F	Weight kg	Tot. kw	Bowl capacity liter	Flour kg	H ₂ O lt
VE 80	1200	1500	1310	1700	1000	1260	678	4/8	130	50	30
VE 120	1200	1500	1310	1700	1000	1260	694	4/8	170	75	45
VE 160	1330	1895	1485	1890	1210	1260	980	6/12	230	100	60
VE 200	1330	1895	1485	1890	1210	1260	1015	6/12	290	125	75
VE 250	1415	2000	1485	1950	1210	1260	1027	6/12	400	150	80
VE 300	1415	2000	1485	1950	1210	1260	1038	7/15	400	190	100



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.

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 controlled 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.

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE
SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL

Le impastatrici della linea SUPER PREMIUM sono impastatrici a spirale con vasca estraibile e rotazione della vasca con ingranaggio. Esse sono la più recente realizzazione di SIGMA per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità, con le quali si ottengono grandi risultati di raffinazione e ossigenazione anche con impasti contenenti olii e/o grassi. L'utensile impastatore è azionato mediante una trasmissione a cinghie con doppio rinvio ed un motore che è stato dimensionato largamente con grande riserva di potenza per essere in grado di fornire tutte le coppie necessarie anche nelle situazioni più gravose. Tale motore governato da un inverter consente la personalizzazione sulle velocità di rotazione dell'utensile in modo da garantire la sua versatilità nell'impasto di molte ricette.

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, garanzia di silenziosità e robustezza. Tale meccanismo consente quindi di effettuare la rotazione della vasca anche in presenza di materia grassa ed oleosa sui bordi. 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.

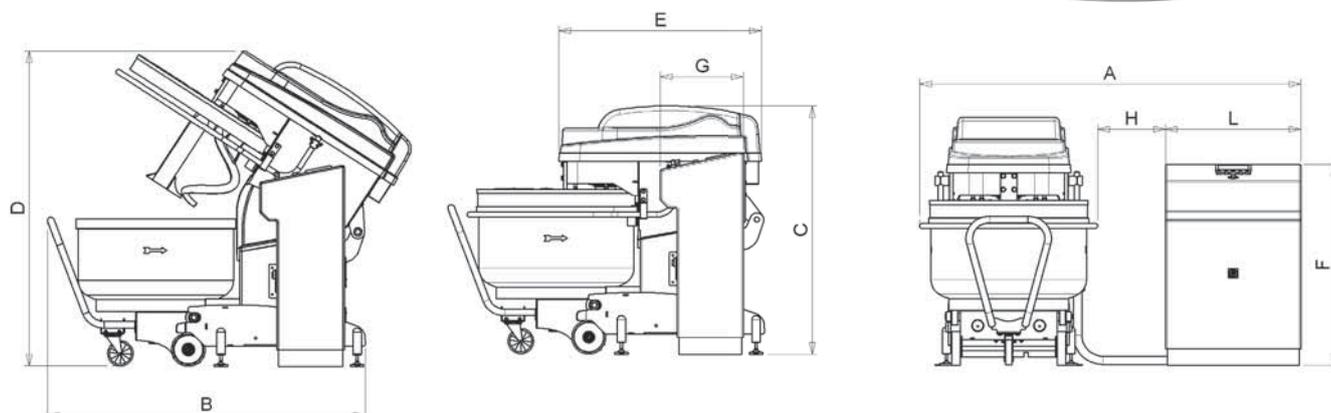
Lo stesso è bloccato durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico di grande potenza e affidabilità.

Il pannello comandi con PLC è posizionato su un pulpito esterno in posizione comoda (normalmente a destra), con un pannello touch-screen che consente la memorizzazione delle ricette mediante la registrazione dei tempi, delle velocità di lavoro e la definizione delle varie sequenze di impasto, con la possibilità di integrazione automatica con il sistema di alimentazione degli ingredienti.

L'apparecchiatura elettrica è allocata nel medesimo box con un sistema di pressurizzazione antipolvere, accessibile per eventuali ispezioni e la manutenzione.

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.

La versione con struttura completamente in acciaio inox, utensili speciali, la sonda di temperatura per l'impasto, il raschiatore per la vasca ed un sistema computerizzato di diagnostica possono essere forniti come optionals.



Modello Model	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	A	B	C	D	E	F	G	H	L
VE 160 SP	9/11	1000	400/3/50	230	2250	1895	1485	1890	1210	1200	500	350÷500	800
VE 200 SP	9/11	1030	400/3/50	290	2250	1895	1485	1890	1210	1200	500	350÷500	800
VE 250 SP	14/18	1060	400/3/50	370	2250	2000	1485	1950	1210	1200	500	350÷500	800
VE 300 SP	14/18	1080	400/3/50	400	2250	2000	1485	1950	1210	1200	500	350÷500	800

Modello Model	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	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



The mixers of the SUPER PREMIUM line are equipped with a spiral and a removable bowl that rotates through a gear. They are SIGMA's latest entry to ensure high performance and highly professional use and will allow you to achieve great refining and oxygenation even with dough containing oil and/or fat. The mixer is powered by a belt drive with double transmission and by a motor with a high power reserve to be able to provide all the necessary torques even in heavy-duty situations. The motor is controlled by an inverter and allows you to customise the revolution speed of the tool so as to suit a number of recipes.

The motor is controlled by an inverter and allows you to customise the revolution speed of the tool so as to suit a number of recipes. 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 fitted with a wide piston and an independent control unit opens and closes the machine

head to pull out the bowl trolley.

This trolley is locked into place during mixing with a powerful and highly reliable electromagnetic system.

The PLC control panel is conveniently located on an external console (normally on the right), with a touch-screen panel that allows you to store your recipes by saving the time, mixing speed and defining the different mixing sequences, with the possibility of automatic integration with the ingredients' feeding system.

The electric appliance is inside the same box fitted with an anti-dust pressurisation system to prevent flour infiltration and is in a handy position to conduct inspections and maintenance.

All models come with bowl, spiral, AISI 304 stainless steel central shaft, double transmission drive, adjustable stainless steel feet and an accident prevention bar.

Optional features include: a version with a structure entirely made of stainless steel, special tools, a dough temperature probe, a rod wiper for the bowl and a computerised diagnostics system.

IMPASTATRICI CON SCARICO DAL FONDO VASCA
BOTTOM DISCHARGE SPIRAL MIXERS



Le impastatrici a spirale con scarico dal fondo vasca consentono lo scarico dell'impasto direttamente su di un nastro trasportatore o dentro vasche mobili.

Ciò le rende estremamente versatili ed utilizzabili in tutti i processi di impasto, adatte a risolvere problemi di movimentazione e di lay-out del processo produttivo.

Il sistema può essere composto da una o più impastatrici per alimentare direttamente una o più linee di produzione oppure un sistema di vasche per la sosta dentro la cella di lievitazione.

La trasmissione a cinghie con rinvio ed il motore che aziona la spirale, sono stati dimensionati largamente con grande riserva di potenza, sono quindi in grado di fornire tutta la coppia necessaria nelle situazioni più gravose.

La vasca, la cui rotazione è garantita da un sistema ad ingranaggio, è azionata da una trasmissione con motore indipendente comandato da un inverter che consente sia la regolazione della sua velocità che l'inversione della stessa.



The spiral mixers with bottom bowl discharge enable the dough discharge directly on a conveyor belt or into removable bowls.

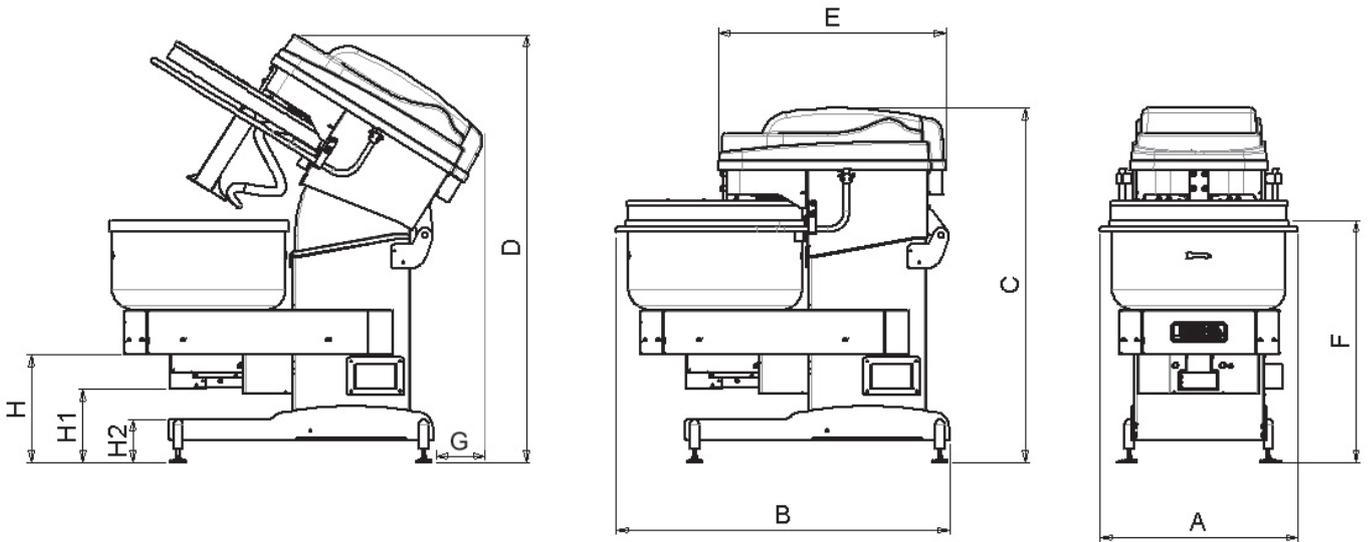
This device makes them very versatile and enables them to be used in all the dough processes. In this way any problems of handling and of the lay-out of the production processes can be solved.

A system could be made up of one or more mixers to feed directly one or more production lines or of some bowls resting into the proofing chamber.

The belts transmission and the spiral motor have been widely regulated with a greater power supply therefore it can work under the hardest situations.

The bowl rotates thanks to a gear system and is moved by a transmission with an independent motor driven by an inverter enabling both its speed regulation and the bowl inversion.





MODELLO MODEL	Peso Weight	kw	A	B	C	D	E	F	G	H	H1	H2	Volume Litri Volume Liters	Farina Flour	Acqua Water
VE 160 SF	1300	9/11	990	1710	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	230	100	60
VE 200 SF	1330	9/11	1050	1770	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	290	125	75
VE 250 SF	1350	14/18	1195	1900	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	400	150	80
VE 300 SF	1370	14/18	1195	1900	1890	2280	1210	1290	261	575	390	230	400	190	100



Ad un sistema idraulico è affidato il compito di aprire e chiudere il fondo della vasca e la testa della macchina.

La consolle di comando è costituita da un pannello touch-screen che consente la memorizzazione delle ricette ed è situato in posizione comoda su di un pulpito esterno (normalmente a destra) che comprende il pulsante di emergenza e tutte le spie di segnalazione.

L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box stagno con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione.

La versione completa in acciaio inox, utensili speciali, la sonda di temperatura per l'impasto, il raschiatore per la vasca ed un sistema di variazione controllata della velocità dell'utensile possono essere forniti come optional.



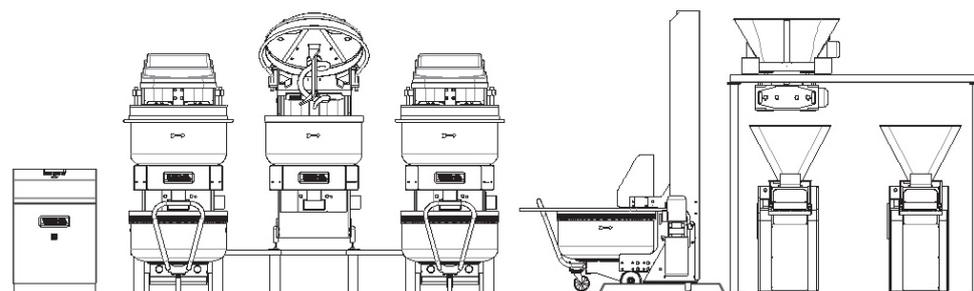
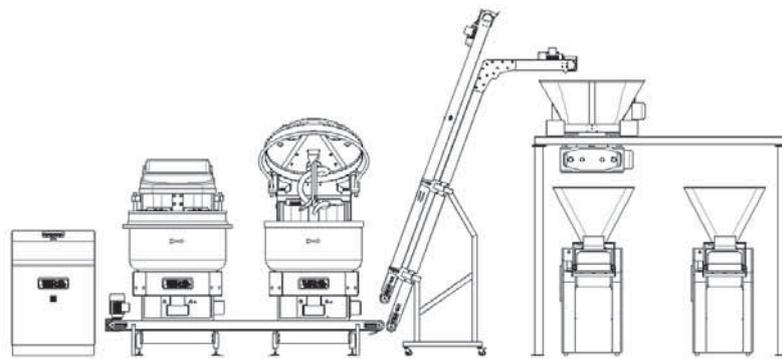
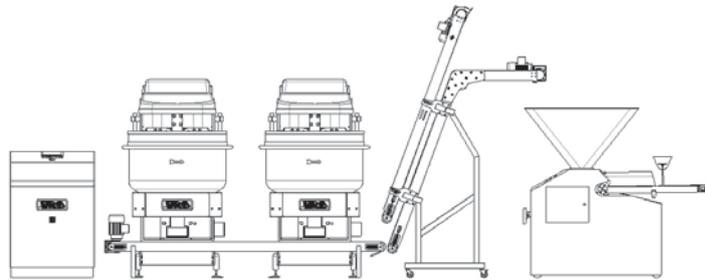
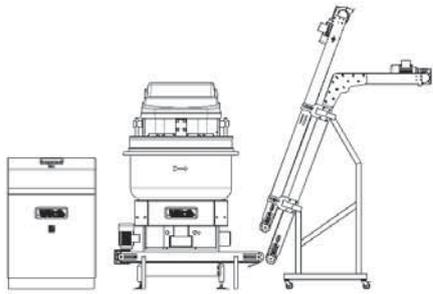
A hydraulic system opens and closes the bowl discharge hole and the mixer head. The control board is made of a touch screen panel that enables the recipes storage.

It is located in a comfortable position on an outer box (usually on the right) which also includes the emergency push button and all the indicator lights.

The electrical equipment is located in the same watertight box with an anti dust pressurization system what makes the eventual inspections and ordinary maintenance very easy to do.

As optional the mixers can be completely in stainless steel and can be supplied with special tools, a dough thermal probe, a bowl scraper and a tool speed variation control.

CONFIGURAZIONI - SOLUTIONS



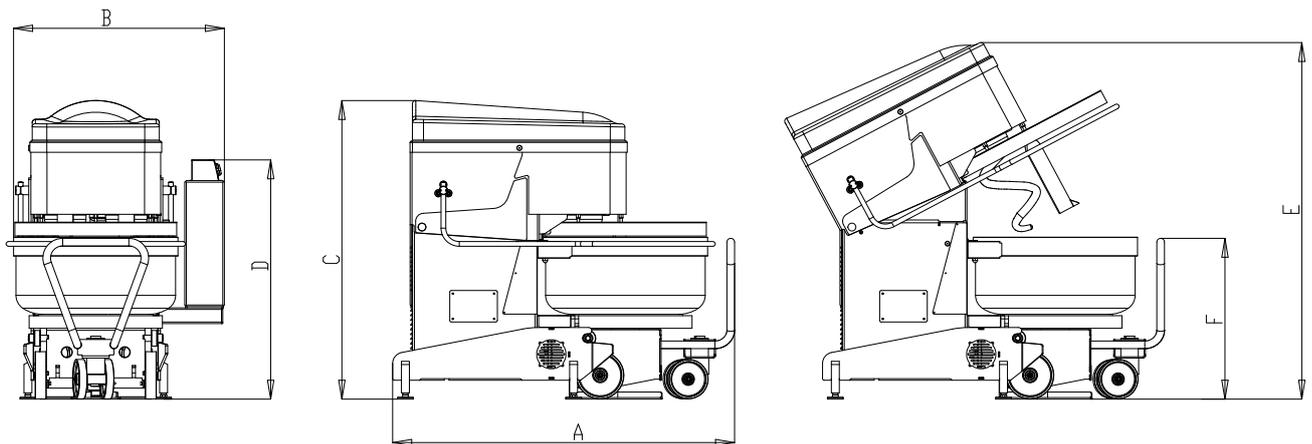


SINGLE AND DOUBLE MIX



Le impastatrici industriali a vasca estraibile a doppia o a semplice spirale della serie DoubleMix VE o SingleMix VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e grande professionalità, adatte a linee di elevata produzione. Capaci di eseguire 4-5 impasti ora con una spirale oppure 8-10 impasti ora con la doppia spirale sono ideali per paste da pane per le quali si ottengono grandi incrementi sullo sviluppo, risultato dell'ottima raffinazione e ossigenazione della pasta. Queste impastatrici possono lavorare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (per impasti con meno del 45% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Le motorizzazioni che variano da 25kw a 50kw, a seconda dei modelli forniscono una grande riserva di potenza e garantiscono la coppia necessaria nelle situazioni più gravose. La vasca, la cui rotazione è garantita da ingranaggi dimensionati con larghezza e realizzati con acciaio temperato ad induzione, è azionata da un motoriduttore ad ingranaggi in bagno d'olio e da motore indipendente che consente l'inversione della vasca per favorire la premiscelazione quando questa è richiesta. La trasmissione fra motoriduttore e ingranaggi vasca è realizzata con cinghie e puleggia con un dispositivo a protezione degli strappi. Una centralina idraulica comanda il pistone di apertura e chiusura

della testa, mentre due pistoni azionano due perni conici per il bloccaggio della stessa. La centralina idraulica funziona solo al momento dell'apertura e della chiusura della testa, mentre si spegne automaticamente quando la macchina è chiusa. Per un concetto di affidabilità il dimensionamento dei pistoni è tale da garantire pressioni di esercizio molto basse (max 80 Bar) mentre la quantità di olio contenuta nel serbatoio consente una stabilizzazione della temperatura ottimale anche per un uso continuativo. La vasca è bloccata in posizione di lavoro da due potenti elettromagneti di grande affidabilità, mentre le spinte sulla vasca provocate dalle spirali sono sopportate direttamente da rulliere autoallineate. Il riparo vasca è stato studiato in acciaio inox con una fascia in polietilene munita di labbro interno per garantire una buona tenuta evitando la fuoriuscita di farina, mentre una barra sensibile protegge l'apertura e assolve il compito di antinfortunistica. L'apparecchiatura elettrica è situata in un box laterale (destra o sinistra) isolato dalla macchina e completamente stagno, facilmente ispezionabile, sormontato dal pannello comando comprendente i pulsanti di apertura e chiusura, mentre la parte operativa è comandata da due timers programmabili in automatico. Un comando consente l'inversione della vasca in 1^a velocità.



MODEL	A	B	C	D	E	F	Weight kg	Tot. kw	Bowl capacity liter
VE 250	2210	1425	1900	1550	2300	1040	2350	24/29	450
VE 330	2210	1425	1900	1550	2300	1090	2380	24/29	510
VE 400	2400	1535	2200	1550	2600	1040	2650	26/37	650
VE 500	2400	1535	2200	1550	2600	1090	2700	26/37	720



The double and single spiral mixers with removable bowl of the DoubleMix VE and SingleMix VE series are the latest models of high performance professional machines, suitable for elevated production lines. These machines are able to execute 4-5 mixtures per hour with the single spiral and 8-10 mixtures per hour with the double spiral are ideal for preparing bread dough. They provide a significant increase in the development process, resulting in excellent refining and oxygenation of the dough. These mixers can work all types of leavened dough and all types of baking dough (for dough with less than 45% humidity level, consult with our technical department). The motor that powers the spirals can vary from 25 to 50 KW according to the type of dough, supplying an ample power reserve and guaranteeing the necessary torque in even the most difficult situations. The bowl, whose rotation is guaranteed by wide gears, is constructed in induction tempered steel and powered by an oil bath lubricated gear motor and an independent motor, which permits the inversion of the bowl to facilitate pre-mixing when necessary. The transmission between the gear motor and the bowl gears is made up of belts and pulleys with a strap protection device. A hydraulic system controls the piston that opens and closes the head of the mixer, while two pistons activate two cone-shaped pins for blocking. The

hydraulic system operates only when the head is opening and closing, and turns off automatically when the machine is closed. To ensure reliability, the size of the pistons is such that they can guarantee very low operating pressure (maximum 80 bar), while the quality of the oil in the bowl permits excellent temperature stabilization, even during continuous use. The bowl is blocked in the working position by two extremely reliable and powerful electromagnets, while the pressure on the bowl caused by the spirals is absorbed directly by self-aligning rollers. The bowl cover is constructed in stainless steel and has a polyethylene border with an internal flap for guaranteeing a firm seal and for preventing any flour spills, and a pressure-sensitive bar protects the opening and provides accident prevention. The electrical apparatus is situated in a side box (right or left) which is isolated from the machine, completely watertight, easy to inspect and covered by a control panel with the opening and closing command buttons, while the operative section is controlled by two automatic programmable timers. A command permits the inversion of the bowl in the 1st speed.

Zeta MIX

IMPASTATRICI ORIZZONTALI
HORIZONTAL MIXERS



Le Impastatrici Orizzontali ZETAMIX sono costruite interamente in acciaio di grosso spessore a garanzia di una grande robustezza e affidabilità. Il disegno progettuale con le sue forme lineari e semplici ne facilita tutte le operazioni di pulizia.

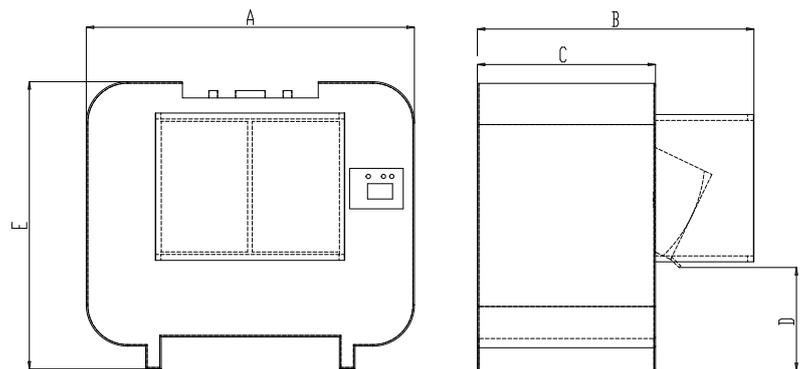
Il braccio mescolatore, la cui forma particolare a Zeta è frutto di grande esperienza, è realizzato in un solo pezzo fuso in acciaio inox AISI 304 e lucidato a specchio. Lo stesso è montato su 4 cuscinetti largamente dimensionati ed è azionato da un motore di grande potenza. Su richiesta può essere installato un sistema automatico di lubrificazione degli organi meccanici.

La vasca, costruita anche essa in acciaio AISI 304, può essere fornita con intercapedine su tutta la superficie, per ottenere le temperature desiderate dell'impasto in forma omogenea. La stessa può inclinarsi di 105° grazie ad un sistema oleodinamico che ne consente un facile e comodo svuotamento.

Il quadro elettrico di assoluta affidabilità, comprende il pannello comandi, pulsantiere e spie di segnalazione ciclo, temporizzatori bassa e alta velocità per il controllo dei tempi di lavoro ed un amperometro per controllare il corretto assorbimento del motore di potenza.

A richiesta del cliente la macchina può essere dotata di: un PLC per l'impostazione e la memorizzazione delle ricette, un sistema per l'alimentazione automatica degli ingredienti, di una sonda termica per la misurazione della temperatura dell'impasto e di vasche carrellate per lo svuotamento del prodotto.

Robustezza, potenza, facilità d'uso ed igienicità, sono le principali caratteristiche delle Impastatrici Orizzontali ZETAMIX, indispensabili per la produzione industriale di biscotti, torte crackers e salatin.



MODEL	A	B	C	D	E	KW	Machine KG	Mixer KG	Bowl capacity liter
Zeta Mix 300	2210	1856	1200	700	1950	14,7/22	3.530	180	300
Zeta Mix 550	2375	2163	1500	822	2300	22/33	5.320	330	550
Zeta Mix 800	2700	2409	1600	789	2463	33/45	6.500	550	800
Zeta Mix 1100	3065	2506	1700	772	2500	44/62	7.800	650	1100



The ZetaMix Horizontal Mixers are constructed entirely in a very thick stainless steel AISI 304, guaranteeing toughness and reliability. Their linear and simple shapes facilitate all the cleaning.

The particular Z-shaped mixing arm, the result of long experience, is made in one cast AISI 304 stainless steel and polished piece. It is mounted on 4 sized bearing balls and is driven by an engine of big power. On demand a lubrication automatic system of the mechanical parts can be installed.

The bowl, made in AISI 304, can be equipped with a cavity on the entire surface, for obtaining the desired temperature of the dough uniformly. It can bend of 105 ° thanks to a hydraulic system that allows an easy and convenient emptying.

The electrical board of absolute reliability, includes the control panel, buttons and warning lights cycle, low and high-speed timer to control the timing of work and an ammeter to check the proper absorption of engine power.

On customer's demand the machine can be equipped with a PLC for setting and saving recipes, a system for the automatic feeding of the ingredients, a thermal probe for taking the dough temperature and wheeled bowls for emptying the product.

Toughness, power, hygiene and easiness of use are the main characteristics of the ZetaMix Horizontal mixers, essential for the production of biscuits, cakes, crackers and salty.



CAROSELLO AUTOMATICO



Per arricchire le proprie soluzioni di impasto, Sigma presenta un nuovo CAROSELLO AUTOMATICO.

Tale proposta, modulabile con un numero di postazioni personalizzate, è stata concepita per rispondere ad esigenze di produttività elevate.

Grazie alla sua versatilità, può integrare una postazione di carico ingredienti, una o più postazioni di impasto con una impastatrice (a singola spirale o a doppia spirale) e una postazione di scarico per mezzo di un sollevatore.

Il sistema, dalle dimensioni compatte, è composto da un nucleo centrale idraulico di movimentazione delle vasche che consente una rotazione in senso orario e/o antiorario a 360° con un bloccaggio magnetico delle stesse di collaudata esperienza.

Elemento fortemente distintivo dalle altre soluzioni presenti sul mercato è che il Carosello di Sigma può integrare il sistema di pre-impasto IDROMIX, vera innovazione nel mercato, brevettato da Sigma, consentendo quindi, una maggiore produttività oltre ad una maggiore idratazione della pasta.

Il sistema è integrabile con una postazione per il riposo o la fermentazione degli impasti.

Tale postazione può essere automatizzata o manuale e può prevedere anche un sistema di doppio ribaltamento delle vasche che consente l'utilizzo di vasche di riposo già in possesso del cliente.



AUTOMATIC CAROUSEL



To enrich its several dough solutions, Sigma introduces a new AUTOMATIC CAROUSEL.

Such a solution, that can be made of various personalized stationings, has been projected to face high productivity needs.

Thanks to its versatility, it can include: a station of ingredients loading, one or more dough stationings with a mixer (with one or double spiral) and a discharging stationing with a lifter.

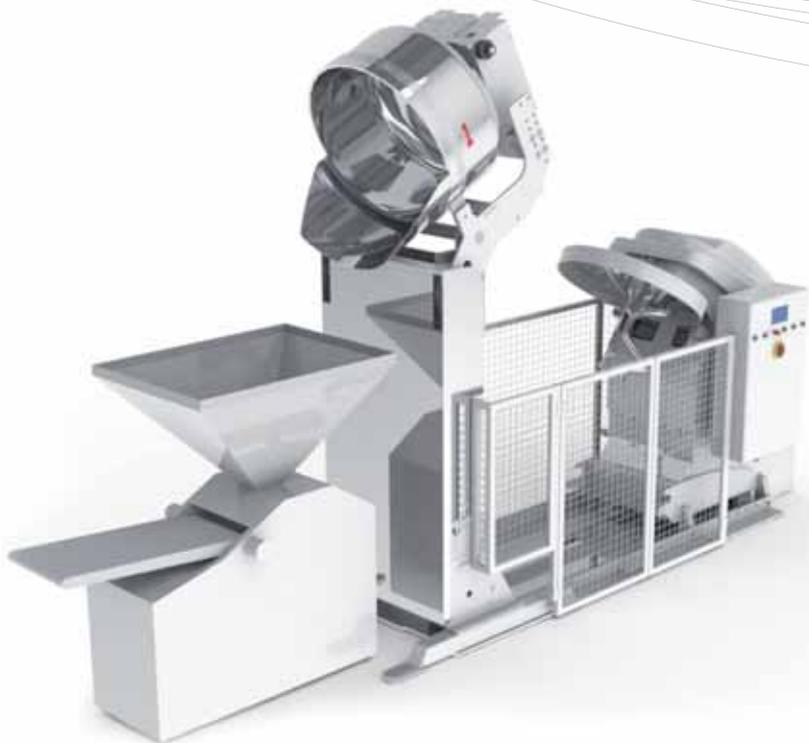
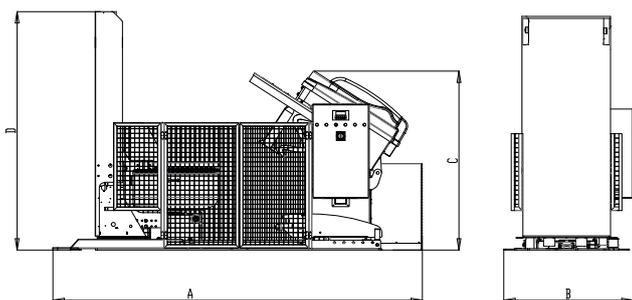
The compact system is made of a central hydraulic core moving the bowls; it allows a clockwise and/or an anticlockwise rotation of 360° using a tested magnetic locking bowl system.

What strongly distinguishes Sigma carousel from the existing ones is that it can include the premix system called IDROMIX, that, patented by Sigma, is a real innovation in the market. In fact it allows a bigger productivity and a bigger hydration of dough .

The system can include a stationing for the rest and the fermentation of dough.

Such a stationing can be automatized or it can be manual. It could include also a double bowls tilting system, able to tilt also rest customer's bowls.

Direct Line MIX



Il modello Direct Line Mix è il più semplice ed è costituito da una impastatrice a vasca estraibile il cui carrello, a fine impasto, si estrae dalla macchina e si posiziona nelle forche di un sollevatore mod. Maciste, il quale provvede al sollevamento e al rovesciamento della pasta nella tramoggia di una spezzatrice volumetrica per l'alimentazione di una linea di panificazione.

Il tutto è comandato e gestito da PLC con Touch Screen, mentre i movimenti sono realizzati con pistoni idraulici, comandati da un'unica centralina posta sul retro dell'impastatrice.

È possibile interfacciare un sistema di alimentazione delle materie prime, farina, acqua, sale, lievito, ecc. in automatico con l'obiettivo di ottenere un sistema programmabile capace di garantire costanza e uniformità di produzione con sensibili risparmi di mano d'opera e riduzione di eventuali errori umani.

Questo sistema è consigliato negli impianti più semplici con impastatrici massimo da Kg.160.



The model Direct Line Mix is the easiest and is made of mixer with removable bowl, the trolley of which, at the end of the mixing, comes out of the machine and locates itself in the forks of a lifter mod. Maciste, that lifts and overturns the dough into the hopper of a volumetric divider for feeding a bakery line.

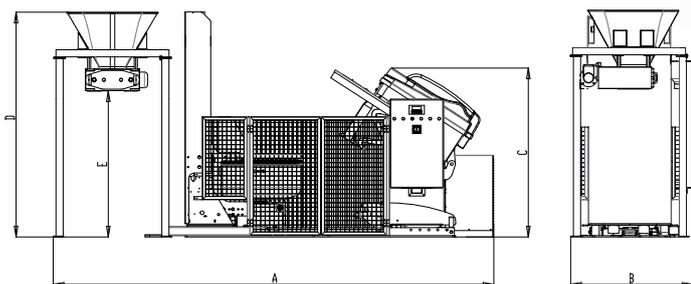
The system is controlled and run by a PLC with Touch Screen, while the movements are made by hydraulic pistons controlled by an unique control board located on the backside of the mixer.

It is possible to interface a feeding system of raw materials, flour, water, salt, yeast and so on automatically with the purpose to get a programmable system able to guarantee constancy and uniformity of production with considerable savings of money, labour and reduction of eventual human mistakes.

This system is advised in the easiest plants with mixers of Kg160 as max.

MODEL	A	B	C	D
MAS DIRECT LINE MIX 80/120	4000	1545	1310	1900
MAS DIRECT LINE MIX 160/200/250	4100	1545	1485	1900
MAS DIRECT LINE MIX 250/330 DS	4250	1745	2350	1900

Feeding Hopper MIX



Il modello Feeding Hopper Mix è in tutto simile al precedente nella struttura e nel funzionamento.

Questo sollevatore, con altezza di scarico mt 2,6 consente di scaricare la pasta in una tramoggia di alimentazione superiore che si incaricherà di dosare la quantità di pasta versata nella tramoggia della sottostante spezzatrice volumetrica.

Poichè il sistema provvede a depositare nella tramoggia inferiore un numero ed un peso prefissato di pezzi di pasta da 8 a 12 Kg, viene dotato di due sensori di profondità: il primo si posiziona sul bordo della tramoggia sottostante e segnala quando la quantità di pasta è al limite inferiore, il secondo segnala invece il limite inferiore della tramoggia di alimentazione e dà il consenso al sollevamento del carico successivo di pasta in attesa sul sollevatore.

Questo sistema può utilizzare sia impastatrici a spirale singola con capacità fino a 300 Kg sia impastatrici a doppia spirale da 330 Kg con una capacità di produzione oraria di 2500 Kg/h.



The model Feeding Hopper Mix is completely similar to the previous one in the structure and in its working.

This lifter with unloading height of mt. 2,6 allows to unload dough in a feeding hopper that has to measure out the quantity of dough present in the hopper of the underlying volumetric divider.

Since the system provides to deposit in the feeding hopper a prefixed number of dough pieces with the same weight from 8 to 12 kg., it is provided with two depth sensors. One is placed on the edge of the hopper of the divider, and reports when the quantity of dough is at the lower limit. The second sensor reports the lower limit of the feeding hopper and gives the consent for the lifting and the consequent unloading of the dough waiting on the lifter.

This system can use mixers with single spiral up to 300 Kg dough and also mixers with double spiral of 330 kg able to mix 2500 Kg per hour.

MODEL	A	B	C	D	E
MAS FEEDING HOPPER MIX 80/120	4820	1545	1310	2700	1900
MAS FEEDING HOPPER MIX 160/200/250	4920	1545	1485	2700	1900
MAS FEEDING HOPPER 250/330 DS	5070	1745	2350	2700	1900

Multilines Hopper MIX

Multimix Hopper



Il modello Multilines Hopper simile al precedente modello Feeding Hopper Mix ne ricalca struttura e impiego. La differenza sta nella tramoggia che in questo caso è traslante e consente di alimentare più linee di produzione. La ripartizione della pasta sulle linee è programmabile e gestita sempre da PLC come pure tutte le funzioni precedentemente descritte.



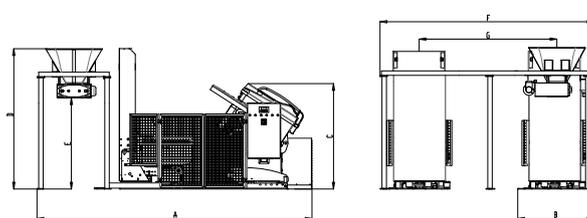
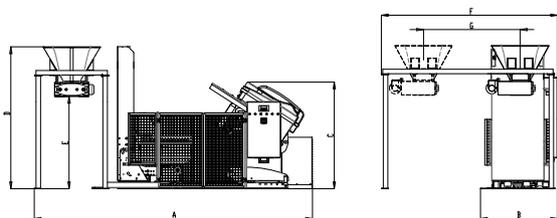
The model Multilines Hopper similar to the previous model follows closely its structure and use. The difference is the hopper that in this case can move and allows to feed more production lines. The distribution of dough on the lines is programmable and is always run by a PLC, as all the functions previously described.



L'Automatic Mixing System, modello Multimix Hopper, è costituito da un sistema con tramoggia traslante incaricata di raccogliere la pasta da due o più impastatrici collegate e di distribuirla versandola su una o più linee di produzione sottostanti. Il sistema si rende particolarmente utile per la lavorazione di piccoli impasti ad alta frequenza quando la linea di produzione servita chiede di lavorare paste giovani.



The Automatic Mixing System model Multimix Hopper is made of a system with moving hopper that collects dough from two or more mixers and unloads it on one or more production lines. The system is useful when you need to get small and frequent doughs because the production line asks for young doughs.



MODEL	A	B	C	D	E	F	H
MAS MULTILINES HOPPER 80/120	4820	1545	1310	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST
MAS MULTILINES HOPPER 160/200/250	4920	1545	1485	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST
MAS MULTILINES HOPPER 250/33 DS	5070	1745	2350	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST
MAS MULTIMIX HOPPER 80/120	4820	1545	1310	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST
MAS MULTIMIX HOPPER 160/200/250	4920	1545	1485	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST
MAS MULTIMIX HOPPER 250/330 DS	5070	1745	2350	2700	1900	ON REQUEST	ON REQUEST

Bowl Adapter



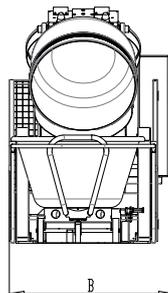
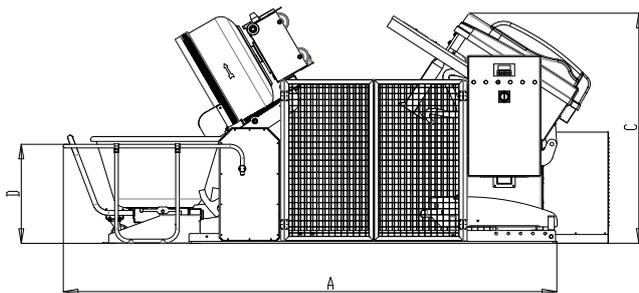
L'AMS modello Bowl adapter mix, simile ai precedenti nella parte impastatrice con estrazione del carrello automatica su piastra inox servo assistita, presenta un doppio ribaltatore, uno interno che rovescia la vasca dell'impastatrice in una vasca di riposo ed un rovesciatore esterno che permette di versare il contenuto della vasca di riposo nella vasca della impastatrice.

Pensato per tutti coloro che producono pane con lieviti naturali, il sistema consente prima di produrre impasti che verranno messi a riposo per divenire essi stessi lieviti naturali, successivamente, con un secondo programma, reintrodotti nella impastatrice e con l'aggiunta di acqua e farina procedere al rinfresco e quindi all'impasto finito che potrà essere ridepositato nelle vasche da riposo per essere avviato alla produzione.



The AMS model Bowl adapter mix similar to the previous ones in the part of the mixer with automatic pulling out of the trolley on stainless steel power-assisted plate, presents a double tipper, an inner one that unloads the bowl of the mixer in a rest bowl and an outer tipper that permits to unload the contents of the rest bowl in the mixer bowl.

Meant for all who make bread with natural yeasts, the system allows at first to make doughs that will be put to rest in order to become themselves natural yeasts; afterwards, with a second program, they will be put into the mixer and adding water and flour go on with the refreshing and therefore with the finished dough that could be put again in the rest bowls to be sent to the production.



MODEL	A	B	C	D
MAS BOWL ADAPTER 80/120	4400	1545	1310	820
MAS BOWL ADAPTER 160/200/250	4500	1545	1485	820



Automatized Systems for Dough Resting Bowls



Progettati interamente dal dipartimento di Ricerca & Sviluppo di SIGMA, in collaborazione con un'azienda leader nel mondo della Robotica, i Sistemi Automatizzati per la Gestione del Riposo in vasca degli impasti consentono di integrare tutte le Soluzioni Automatizzate di impasto di SIGMA con un Sistema nel quale un Robot a sei assi si fa carico di gestire il processo di riposo dell'impasto in vasca, andando a collocare le vasche di riposo su una o più scaffalature, che possono essere anche all'interno di una cella di puntatura e/o lievitazione.

Lo stesso robot, una volta trascorso il tempo prefissato, riprende le vasche e le svuota, secondo il programma stabilito, o in una impastatrice per la successiva fase di finitura oppure in una tramoggia per l'alimentazione della linea di produzione.

Le soluzioni possibili sono molteplici e possono soddisfare anche le più importanti esigenze di produzione.

La grande versatilità di queste macchine offre la possibilità di montare il robot su un binario permettendo allo stesso di percorrere anche "lunghi" tragitti e di integrare nel processo anche ulteriori compiti, quali il carico, lo scarico, la lubrificazione, la raschiatura, il lavaggio e la sanificazione delle vasche.

Il sistema è comandato da un pannello di controllo touch-screen con PLC che permette un'interfaccia utente personalizzata, la customizzazione del ciclo di lavoro secondo le esigenze del cliente, la tracciabilità delle vasche movimentate, e l'integrazione eventuale con altri sistemi esistenti.



Designed entirely by SIGMA Research & Development Department, by partnering with a leader company in the world of Robotics, the Automatic Systems for the Management of Dough Rest Process in the Tank allows the integration of all the Automated Mixing Solutions produced by SIGMA with a System where a six-axis robot manages the dough rest process of the dough in the tank, placing the tanks on one or more shelving that can be located even in a pre-rising prover and/or proofing chamber.

After the predetermined time has elapsed, the robot retakes the tanks and, according to the programme set, unloads the dough into a mixer for the further finishing step or inside a hopper for production line feeding.

There are many possible solutions that can satisfy also the most important production needs.

The high versatility of these machines offers the possibility to assemble the robot on a track, thus allowing the travelling of "long" distances and the integration in the process of further tasks such as loading, unloading, lubrication, scraping, washing and lubrication of the tanks.

The system is controlled by means of a touch-screen control panel with PLC, offering a customised user interface, the customisation of the work cycle according to the customer's needs, the traceability of the tanks in motion and the possible integration with other existing systems.



Per la fase di riposo vengono normalmente utilizzate vasche coniche in polietilene alimentare, economiche e leggere da movimentare, con diverse capacità di contenimento dell'impasto.

Il progetto può assumere diverse configurazioni essendo scalabile per dimensione, portata e capacità di produzione oraria, avendo la possibilità di integrare tutte le macchine di produzione standard per SIGMA nelle diverse tipologie e taglie.

SIGMA lo propone in abbinamento ad IDROMIX, uno degli ultimi brevetti di SIGMA per la pre miscelazione degli impasti, integrato con un Sistema Automatizzato di Impasto a Carosello, con tutte le Soluzioni Automatizzate di Impasto o in abbinamento ad una o più Impastatrici a spirale con scarico dal fondo.

L'ufficio Tecnico di SIGMA è disponibile per progettare e valutare configurazioni personalizzate per i propri clienti.

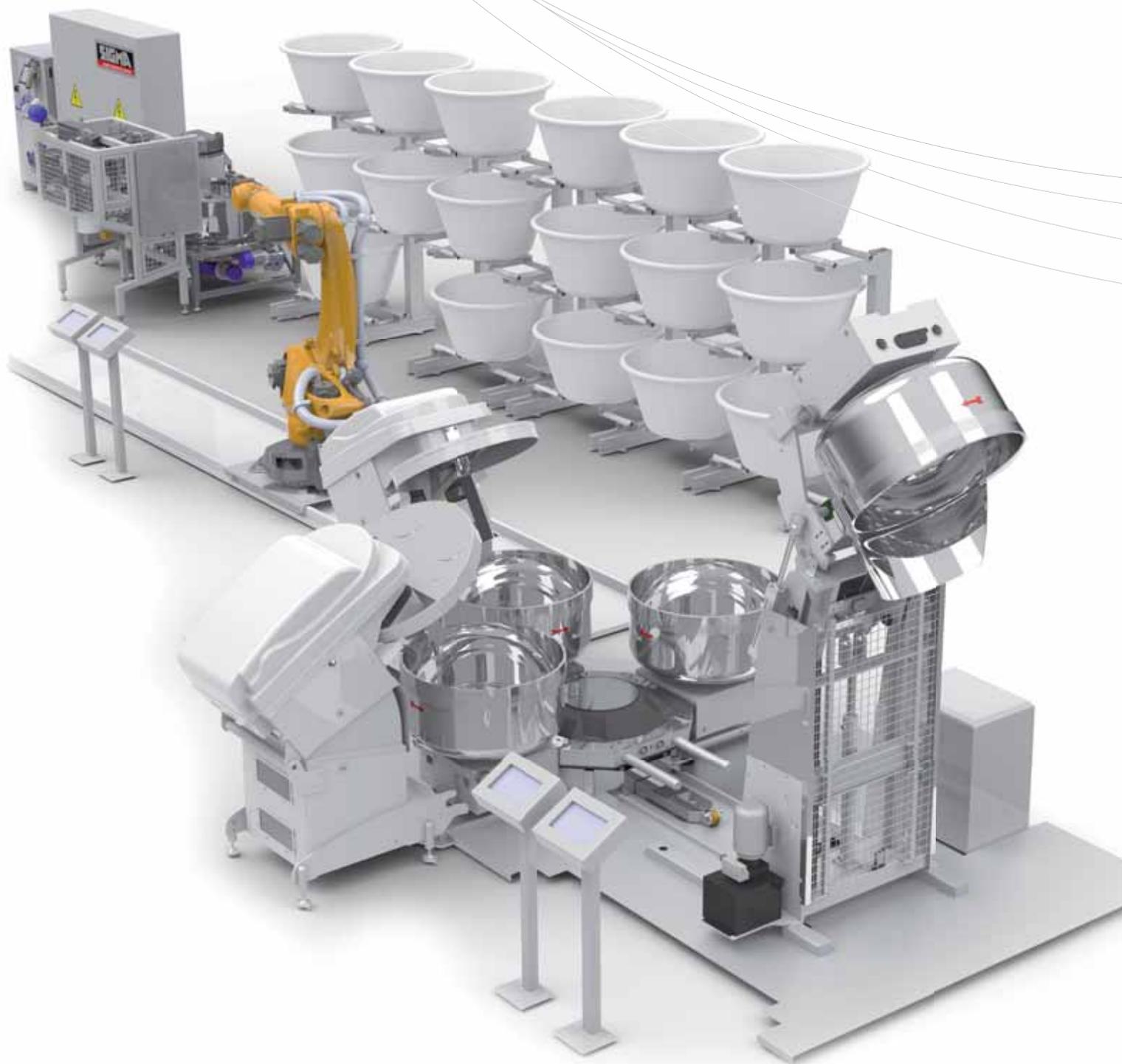


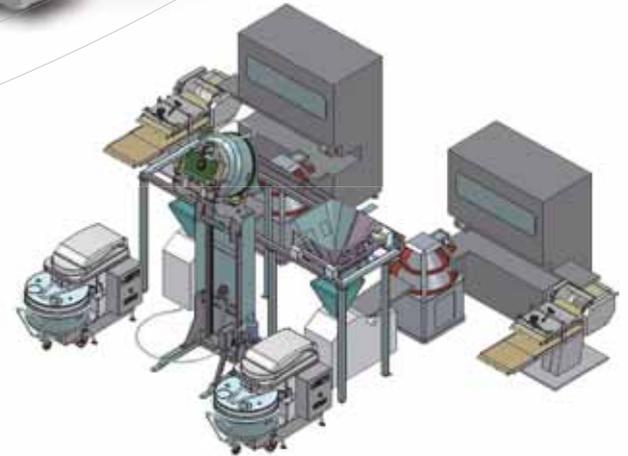
For the rest phase, conical tanks in alimentary polyethylene are used, economic and light to be handled, with different containment capacity of the dough.

The project can be in various configurations being different in size, capacity and hourly production capacity, having the possibility to integrate all SIGMA standards machines, in different types and sizes.

SIGMA offers this system in combination with IDROMIX, one of its latest patents for dough pre-mixing, integrated with a Carousel Automated Mixing System, with all the Automated Mixing System or in combination with one or more Spiral mixers with bottom bowl discharge.

SIGMA Technical Office is available for designing and evaluating customised configurations for its customers.





L'impianto integra una serie di prodotti standard per SIGMA quali l'impastatrice a vasca estraibile un sollevatore, la tramoggia di alimentazione, la spezzatrice volumetrica, a arrotondatrice conica, la camera di fermentazione ed infine la formatrice per baguette o pane avvolto.

Il sistema può essere reso "indipendente" con diversi livelli di automazione, secondo le esigenze del cliente.

La capacità di produzione di questo impianto è fino a 2000pz/hr, con una grammatura che può variare dai 180 gr ai 1300 gr per singolo pezzo, per singola linea.

La sua dimensione compatta lo rende ideale per panifici di medio piccole dimensioni e per i reparti di panetteria dei supermercati.

Soluzioni personalizzate possono essere studiate e realizzate su richiesta



The plant includes some standard SIGMA products as the mixer with removable bowl, the lifter, the feeding hopper, the volumetric divider, the conical rounder, the rest chamber and at the end the baguette moulder for baguette or rolled-up bread.

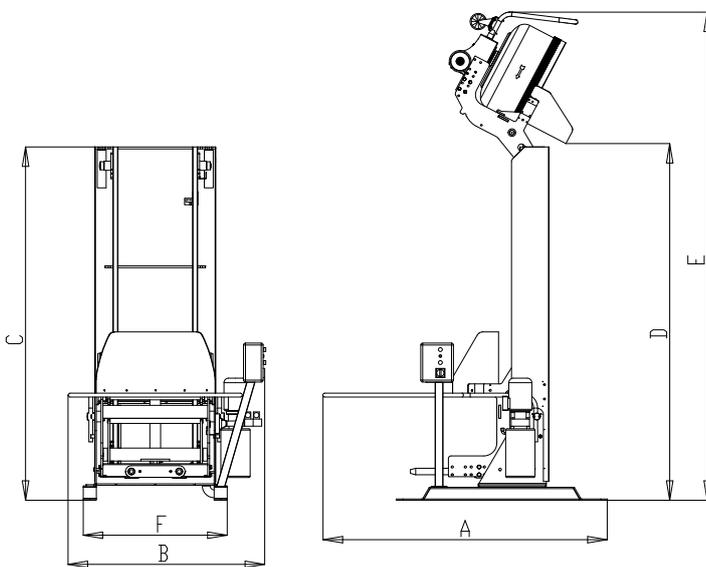
The system can be made "independent" automatizing it at different levels, according to customers' needs.

The production capacity of this plant is up to 2000pieces/hr, with a weight range from 180 gr up to 1300gr each piece, for each single line.

Its compact size makes it ideal for small and medium-sized bakeries and for supermarket bakeries.

Personalized solutions can be studied and realized on demand





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 quindi 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 per la diversa altezza di scarico:
1,3 mt - 1,9 mt - 2,6 mt.

Peso massimo sollevabile kg 400.



It 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.

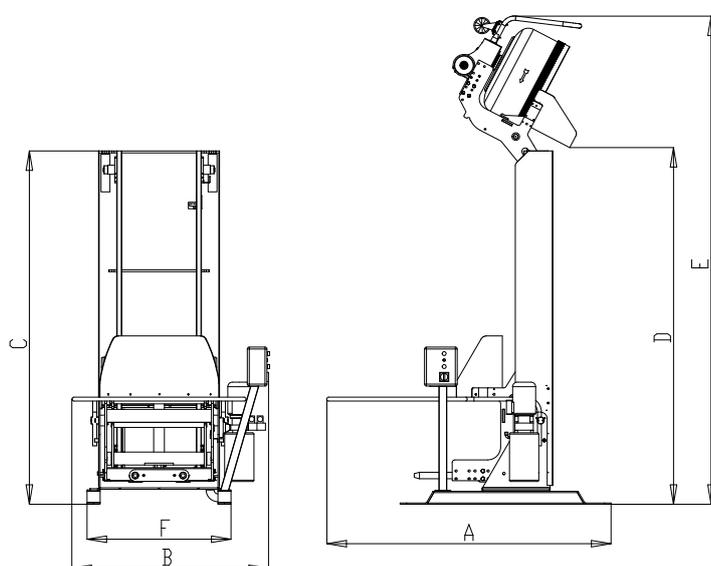
The lifting and the unloading occur one after the other by the use of one powerful hydraulic piston that thanks to a double chain makes the complete course.

The lifter Maciste is produced in three versions according to the different discharge height:
1,3 mt - 1,9 mt - 2,6 mt.

Maximum lifting weight 400 Kg.

MODEL	A	B	C	D	E	F	Weight kg	Tot. kw
MACISTE 2700	2200	1500	2720	2700	4000	1100	480	2,2
MACISTE 1900	2200	1500	1920	1900	3200	1100	540	2,2
MACISTE 1600	2200	1500	1620	1600	2900	1100	560	2,2
MACISTE 1300	2200	1500	1320	1300	2600	1100	560	2,2

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 e 2,6 mt, misure speciali sono costruite a richiesta.

Peso massimo sollevabile Kg 600.



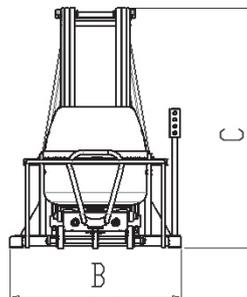
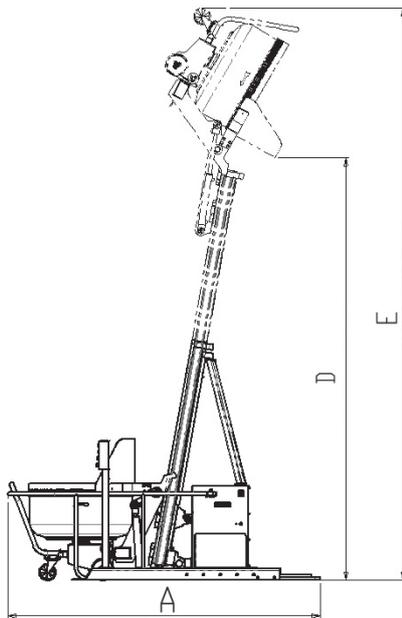
This lifter is very similar, for its structure, to the Maciste one. The only difference is that the lifting is assigned to one piston with a double raising chain while the turning over is assigned to a couple of independent, powerful and reliable pistons. The working area is sheltered by a safety protection 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.

The lifter Maciste is produced in two versions according to the different discharge height:
1,9 mt and 2,6 mt, but special measurements can be built on request.

Maximum lifting weight 600 Kg.

MODEL	A	B	C	D	E	Weight kg	Tot. kw
MACISTE MAX 1300	2400	1520	1450	1300	2750	2,2	640
MACISTE MAX 1900	2400	1520	2050	1900	3350	2,2	720
MACISTE MAX 2700	2400	1520	2850	2700	4150	2,2	790

Hercules



Nato da una esigenza connessa alla logistica nella produzione di impasti, ha il compito di sollevare e rovesciare vasche carrellate ad altezze preimpostate che vanno da un minimo di mt 2,2 ad un massimo di mt 3,8. Si voleva uno strumento capace di scaricare ad altezze variabili e considerevoli senza che avesse dimensioni troppo importanti per la facilità di trasporto, installazione e razionalizzazione degli spazi. Infatti la sua dimensione, a macchina chiusa, non supera i mt 2,2, quindi adatto al carico su camion, container ecc. Il principio è semplice, è stata utilizzata una struttura standard di un carrello elevatore a doppio filamento con portata massima di kg.2500, elemento supercollaudato e di sicura affidabilità. È stata costruita una struttura di rovesciamento a doppio pistone, perfettamente bilanciato, il tutto montato su un supporto con gambe di appoggio e fissaggio adeguate al sollevatore. All'interno del supporto è alloggiata la centralina idraulica dimensionata largamente per un uso continuo. A completamento dei sistemi di sicurezza la zona dove opera il carrello con vasca è protetta da un anello che delimita lo spazio sotto la vasca stessa. A richiesta è possibile chiuderlo in un box con cancello di sicurezza per delimitare la zona di potenziale pericolo.
Peso Massimo Sollevabile kg 800.



Born from a logistics need in the production of dough, it has the duty to lift and discharge wheeled bowls at preset heights from min. m 2,2 to max m 3,8. We wanted a device able to discharge at variable and remarkable heights but without too big dimensions for an easy transport, installation and room rationalization. As a matter of fact its dimensions, when the machine is closed, do not overpass 2,2 m, therefore it is suitable for trucks, containers and so on. The principle is simple: a standard structure of an elevator trolley with a maximum load of kg. 2500, a well-ried and reliable element. A discharging structure with double, perfectly balanced pistons has been made; the whole device is mounted on a stand with support and fixing legs suitable to the lifter. Inside the support a largely dimensioned hydraulic control unit is located for a continuous use. On completion of the security systems, the area where the trolley operates is protected by a ring that delimits the space under the bowl itself. It is possible, on demand, to close it in a box with a safety gate to delimit the zone of potential danger.
Maximum lifting weight 800 Kg.

MODEL	A	B	C	D	E	Weight kg	Tot. kw
HERCULES	2800	1530	2175	2270/3820	3625/5175	980	3

Tippers



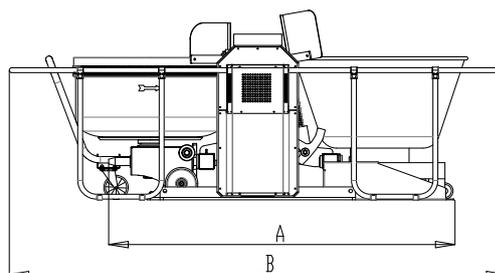
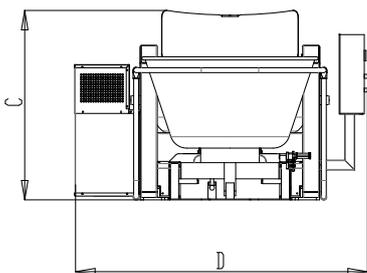
RIBALTATORE DOPPIO E SINGOLO

Consiste in una struttura in lamiera di acciaio elettrosaldato appoggiata su una piastra inox che garantisce la sua stabilità. È provvisto di uno o 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 per un eventuale ulteriore riposo prima dell'utilizzo finale.

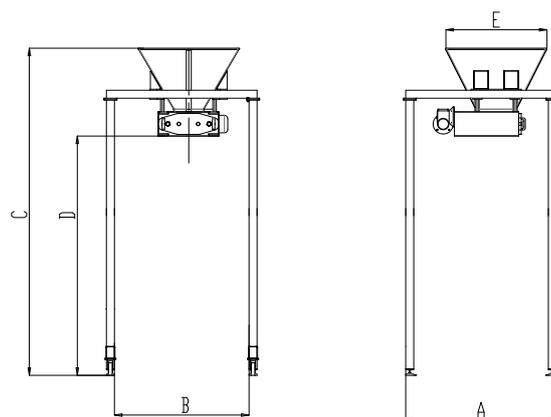


TIPPER SINGLE & DOUBLE

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 one or 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 bowls for a possible further rest before the final use.



MODEL	A	B	C	D	Weight kg	Tot. kw
SINGLE TIPPER	2200	3100	1200	1800	600	1,5
DOUBLE TIPPER	2200	3100	1400	1800	750	1,5



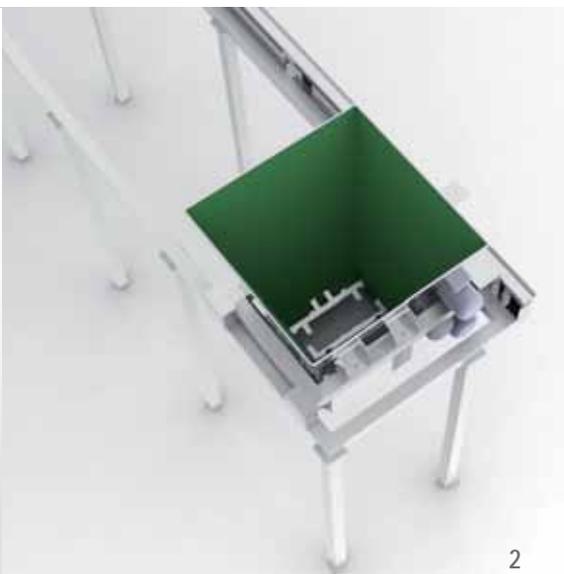
Le tramogge di alimentazione presentate sono uno strumento indispensabile per la corretta alimentazione delle linee di produzione per pane e prodotti da forno. Poste sopra le spezzatrici sono in grado di dosare la pasta contenuta nella loro tramoggia garantendo così il loro perfetto funzionamento. Le tramogge possono essere montate su sistemi traslanti per l'alimentazione di più linee oppure per avere una posizione libera per la pulizia. Questa macchina è composta da una tramoggia in acciaio inox e da un sistema a lobi triangolari che ruotando fornisce pezzi di pasta dal peso variabile, secondo la lunghezza dei lobi utilizzati e il tipo di pasta. Un telaio di tubolari in acciaio sostiene la macchina all'altezza desiderata. L'apparecchiatura elettrica è completa di due sensori di profondità i quali consentono in modo automatico, di alimentare la spezzatrice sottostante. Quando il sensore di profondità indica che la spezzatrice ha bisogno di pasta, la macchina fornisce un numero di pezzi programmabile dall'operatore. Il secondo sensore di profondità, posto sulla sommità della tramoggia di alimentazione, indica quando quest'ultima

si sta vuotando e comanda un segnale luminoso. Questo contatto, opportunamente interfacciato, può comandare in automatico la salita di un sollevatore con vasca per rifornire di pasta la tramoggia. Particolare cura è stata posta nella scelta dei materiali. Le parti a contatto con la pasta sono in PE o in inox ed è facilmente smontabile per la normale pulizia e lavaggio.

Per paste tenere o appiccicose sono previsti alcuni optional come:

- Tramoggia tefflonata internamente
- Sistema di lubrificazione dei lobi triangolari
- Sistema di nebulizzazione olio in tramoggia.

Sono disponibili inoltre versioni speciali per impasti compatti, o granulosi, e versioni traslanti per sistemi multi carico o per la stazione di pulizia, oppure per l'alimentazione di più linee. L'ufficio tecnico di Sigma è a disposizione per tutte le informazioni.



2



3

Tramogge Speciali Specials Feeding Hoppers

1. Tramoggia di alimentazione per sistema multilinea.
Feeding hopper for multi-line systems.
2. Tramoggia di alimentazione per impasti semi secchi o granulose.
Feeding hopper for half-dry or granulose mixtures.
3. Tramoggia di alimentazione con sistema traslante e postazione di pulizia.
Feeding hopper with shifting system and cleaning position.

MODEL	A	B	C	D	E	H	Dimensioni		Peso (Kg)
							PEZZO PRODOTTO	PEZZO PRODOTTO	
TR250	1260	1100	2650	1900	1000	1,5	200x250	5/6	
TR350	1260	1100	2650	1900	1000	1,5	200x350	7/8	
TR400	1260	1100	2650	1900	1000	1,5	200x400	8/9	
TR500	1260	1100	2650	1900	1000	1,5	200x500	10/11	



The feeding hoppers here presented are indispensable machines for the correct feeding of production lines for bread and other oven products. These machines put over the dividers are able to dose the dough contained in their hoppers so that the work of the divider is guaranteed. The feeding hoppers can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. This machine is made of a hopper in stainless steel and of a system of triangular lobes that turning supply portions of dough variable in weight, according to the length of the lobes used and to the type of dough. A frame made of tubular steel elements supports the machine at the wished height. The electrical equipment is provided with two depth sensors to allow automatic feeding of the divider below. When the depth sensor indicates that the divider requires more dough, the machine supplies a programmed number of pieces. The second depth sensor, put on the top of the feeding hopper, indicates that the hopper is almost empty and controls a signal light. This contact causes the appropriately interfaced bowl lifter to go up and to fill the hopper with dough.

Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel: they can be easily disassembled for normal cleaning and washing.

Some options are available for soft or sticky dough:

- Hopper covered with Teflon inside
- Lubrication system of the triangular lobes
- Oil nebulization system of the hopper.

Special hoppers are available for half-dry or granulose mixtures. Special shifting versions are also available for an easier cleaning, for multi load systems or for feeding more lines. Sigma technical staff is at your disposal for further information and personalized proposals.



Le tramogge con sbriciolatore sono una delle ultime realizzazioni di SIGMA. Adatte ad alimentare macchine per la produzione di biscotti, sono composte da una tramoggia classica con porzionatori a stella, alla quale è stato aggiunto un sistema di sbriciolatura a doppio rullo che prende in carico il blocco di impasto già porzionato e lo sbriciola finemente. I rulli sbriciolatori girano a velocità diverse fra di loro. La loro configurazione consente una modularità che regola le dimensioni di sbriciolatura.

Il funzionamento è governato mediante un PLC e può essere interfacciato con altri componenti l'impianto di produzione. Un sistema di fotocellule controlla la quantità di pasta presente sia nella tramoggia sovrastante che in quella della macchina alimentata, fornendo il consenso per il relativo scarico del prodotto. Una progettazione attenta consente un facile e rapido smontaggio per la pulizia e la sanificazione di tutti i componenti a contatto con gli alimenti.

Il sistema, a richiesta, può essere integrato con un nastro trasportatore per una maggiore versatilità e da un sistema metal-detector per il controllo dell'impasto sbriciolato.

L'altezza di scarico, la capacità della tramoggia, la sua teflonatura, la traslazione con più posizioni di scarico e un sistema di nebulizzazione d'olio per facilitare la discesa degli impasti collosi sono ulteriori optional che possono essere applicati anche a questo tipo di tramogge.



The feeding hoppers with crumbler are one of the latest productions of SIGMA. They are suitable to feed machines for the production of biscuits. They are made of a hopper with star-shaped cutters supplied with a double rollers system of crumbling that takes the already portioned dough block and crumbles it thinly. The crumbling rollers turn at different speeds. Their configuration allows modularity on which the crumble dimensions depend.

The machine is run by a PLC that can be interfaced by other components of the production plant.

A photocells system checks the quantity of dough present in the hopper above and in the hopper underneath and gives the product discharge consent. A careful design allows an easy and quick dismantling for the cleaning and the sanitization of all the components in contact with food.

On demand the system can be integrated with a conveyor belt for a bigger versatility and with a metal-detector system for checking the crumbled dough.

The discharge height, the capacity of the hopper, its teflon coating, the shifting system with more discharge positions and a system of oil nebulization -to let the sticky dough come down more easily- are options available also for this type of hoppers.



Gruppo taglio tramoggia con sbriciolatore
Crumbler with feeding hopper cutting group



Tramoggia con taglio a ghigliottina
Guillotine feeding hopper



Le tramogge di alimentazione con sistema a ghigliottina sono macchine ideali per alimentare automaticamente le spezzatrici con pezzi uniformi di pasta senza alcuna alterazione delle condizioni e della temperatura dell'impasto.

Questo permette di mantenere un livello costante di prodotto nella tramoggia della spezzatrice in modo da garantire che in uscita dalla stessa i pezzi abbiano una grammatura precisa e costante. Il sistema mediante pistone comandato pneumaticamente ed una lama di taglio in polietilene alimentare può garantire una produzione da 200 kg fino a 3000 kg/hr.

A richiesta può essere governato mediante un PLC ed interfacciato con altri macchinari dell'impianto, quali: il sollevatore vasche per l'alimentazione dell'impasto nella tramoggia e la spezzatrice sottostante.

Un sistema di fotocellule controlla la quantità di pasta presente sia nella tramoggia sovrastante che in quella della spezzatrice, fornendo il consenso per il relativo scarico.

La sicurezza degli operatori è garantita da un sistema di barriere laser che intervengono a bloccare la macchina immediatamente in caso di accesso all'area di pericolo da parte degli operatori.

L'altezza di scarico, la capacità della tramoggia, la sua teflonatura, la traslazione con più posizioni di scarico e un sistema di nebulizzazione d'olio per facilitare la discesa degli impasti collosi sono tutti optional che possono essere applicati anche a questo tipo di tramogge.



The feeding hoppers with guillotine system are the ideal machines to feed the dividers automatically with regular dough pieces maintaining the same dough conditions and temperature.

This allows to keep a constant product level in the hopper so that the pieces coming out from it have a constant and precise weight. The system made of a pneumatically led piston and a cutting blade in food polyethylene guarantees a production from 200kg up to 3000kg/hr.

On demand it can be driven by a PLC and interfaced with other machines of the plant, as the bowl lifter for feeding the hopper and the divider underneath.

A photocells system checks the quantity of dough both in the hopper above and in the divider hopper and gives the discharge consent.

The operators safety is guaranteed by a system of laser guards that intervene to stop the machine immediately in case operators enter the danger area.

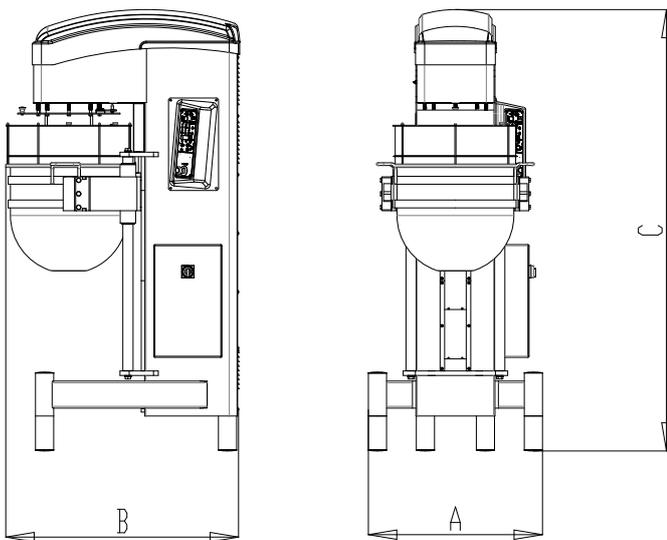
The discharge height, the capacity of the hopper and its teflon coating, the shifting system with more discharge positions and a system of oil nebulization -to let the sticky dough come down- are options available also for this type of hoppers.



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 della affidabilità e robustezza di queste macchine. Azionate da un potente motore gestito nelle varie velocità da Inverter di primaria marca, che fornisce alla macchina una ampia escursione tra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia a tutte le velocità. Le macchine sono equipaggiate con un comodo pannello comandi programmabile con funzioni di controllo, temperatura impasto, giri utensile, timer. 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, attrezzi, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, 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.



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 longlasting performance of these machines. The powerful motor run in different speeds by high quality inverters supplies to the machine a wide swing between the minimum and the maximum and guarantees the highest torque values in all speeds. The machines are equipped with a comfortable and programmable control board having check functions such as dough temperature, tool revolutions, timer. 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 we use have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl and tools, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reduction bowls and tools and gas burners. All of these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.



MODEL	Weight Kg	Tot.kw	A	B	C
PE60	290	2,2	770	1000	1750
PE70	300	3	770	1000	1750
PE80	460	4	770	1030	1950
PE100	475	4	770	1030	1950
PE120	580	4	980	1120	2045
PE160	595	5	980	1120	2045



SOLLEVATORE PE



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 fornibile in due altezze standard con centralina oleodinamica trifase, mentre a richiesta sono possibili altezze diverse e centralina in corrente continua (senza cavo di alimentazione) e conseguente batteria 12V.

LIFTER PE



The tilting lifter designed for the line PE tanks is essential to discharge the product, when this 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 12V battery are available on request.

Easy



Le Impastatrici Planetarie Industriali della Linea Easy sono ideali per tutti i tipi di impasto soffici: Salati, Pane e Pizza, Biscotti, Creme, Pan di Spagna.

Esse sono costruite in acciaio di grosso spessore per una garanzia di robustezza ed affidabilità. Gli organi preposti alla trasmissione del moto planetario sono in bagno d'olio.

Il gruppo di impasto, inserito all'interno di una campana, è composto da due utensili intercambiabili a seconda della ricetta impastata, oltre al raschiatore. Il rapporto del moto planetario tra gli attrezzi e il raschiatore è di 1:4. Avvalendosi di un pratico attacco a baionetta gli utensili possono essere velocemente intercambiati con tempi di sosta brevissimi.

La campana, costruita in acciaio inox AISI 304, è dotata alla base, di una speciale guarnizione in silicone alimentare che, mediante un impianto pneumatico, consente la pressurizzazione della vasca durante la fase di lavoro con una pressione di esercizio di 0,8bar, ottenendo così un naturale amalgama di particelle d'aria nell'impasto. Tale effetto sviluppa una crescita del prodotto sorprendente durante il processo di cottura, consentendo quindi un minor utilizzo di lieviti. A richiesta il sistema può lavorare anche in depressione.

Gli ingredienti possono essere inseriti direttamente nella vasca, anche durante la fase di miscelazione, mediante due tubi di alimentazione che possono essere a loro volta collegati a silos per il carico automatico.

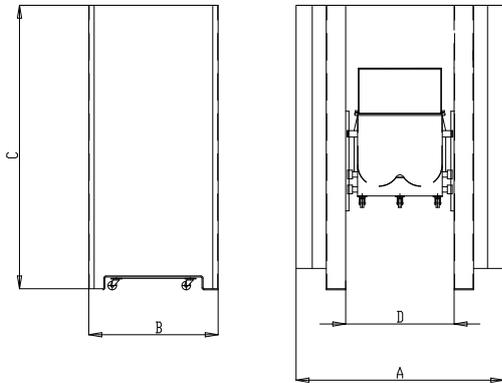
La dotazione standard di utensili della macchina è costituita da una coppia di fruste a fili fini. A richiesta possono essere fornite pale a 2 o 4 lati, spirali per impasti, fruste speciali a fili grossi e il raschiatore. Sempre su richiesta del cliente può essere fornita la vasca con intercapedine con sistema di circolazione dei liquidi a circuito chiuso per il raffreddamento o il riscaldamento degli impasti.

La macchina può essere dotata anche di un sistema di lavaggio automatico di fine ciclo.

Il quadro elettrico è dotato di inverter per la regolazione delle velocità d'impasto. Il Pannello comandi è costituito da una scheda elettronica con la quale è possibile programmare fino a 10 ricette, mediante la predisposizione delle velocità e dei tempi di impasto. A richiesta può essere fornito un PLC con un touch-screen, con un software facile ed intuitivo, che permette di gestire anche l'alimentazione automatica degli ingredienti.

La salita e la discesa della vasca è automatica e consente il disimpegno totale degli utensili.

La grande riserva di potenza e la loro eccezionale robustezza le rendono ideali per un utilizzo industriale.



MODEL	A	B	C	D	KW	Machine KG	Mixer KG	Mixer liter
Easy 120	1600	900	2250	880	7,5	1.070	65	120
Easy 200	1765	1080	2490	950	10,5	1.830	120	200
Easy 300	1930	1200	2650	1010	15,0	2.470	175	300
Easy 400	2340	1480	2960	1230	22,0	3.350	245	400



Easy Industrial Planetary mixers are ideal for all types of soft dough: salted doughs, bread and pizza, biscuits, cream, sponge cake.

They are made in a thickness steel for a guarantee of sturdiness and reliability. All mechanical parts used for the movement of the tools and planetary are in oil bath.

The mixture group, housed inside a bell, is composed by two interchangeable tools according to the recipe, in addition to the scraper. The ratio of the planetary motion between tools and scraper is 1:4. Using a practical bayonet connection the tools can be quickly interchanged with very short stopping times.

The bell, built in steel AISI 304, is equipped at the base with a special alimentary silicone gasket that, thanks to a pneumatic system, allows to pressurized the bowl during the working process with an operating pressure of 0,8 bar, obtaining, in this way, a natural mixture amalgam of air particles in the dough. This effect develops a surprising result during cooking allowing, therefore, to work with less yeast. At request the system can work under negative pressure.

The ingredients can be put directly in the bowl, also during the mixing phase, through two feeding tubes that can be connected to silos for automatic loading.

The standard tools supplied with the mixer are two thin wired whisks. At request we can supply blades with two or four sides, spirals, special thick wired whisks and the scraper.

Always at request a bowl with hollow space can be supplied in order to allow a great a great flexibility both in heating and cooling the dough inside.

The machine can be equipped with an automatic washing system at the end of the cycle.

The electric board installed on the machine is equipped with inverter for speed regulation. The control panel is formed by an electronic card with which the customer can program up to 10 recipes, through the setting of the speeds and the mixing times. At request a PLC can be equipped with a touch-screen for storing recipes previously tested. An interface can also be added for the automatic loading of ingredients.

The lift and descent of the bowl is automatic allowing the total disengagement of the tools

The huge power reserve and their outstanding sturdiness make them ideal for an industrial use.

Electric Cookers



Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dal latte condensato alla besciamella, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, e tanti altri prodotti. Sono macchine estremamente versatili, esistono in varie versioni, a 1 o 2 velocità fisse o con variatore elettronico. 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 tripla parete ad intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antinfortunistiche 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 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. A richiesta il programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere la capacità da 30 fino a 200 lt, ne fanno uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.



Electric cookers essential in the food industry for preparing and cooking a variety of types of products: to name just a few, from creams, jams, condensed milk, béchamel sauce, meat, mushroom and vegetable sauces. They are extremely versatile machines available in several versions. They come in 1 or 2 fixed speeds or with electronic variator. 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. 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 machine, thus providing a work tool.

ELECTRIC COOKER - 2 velocità Fisse - 2 fixed speeds

MODEL	Capacità vasca Volume	Quantità prodotto Product capacity	Resistenze elet. Electric resistance	Motore Power	Peso Weight	Dimensione Dimensions
	Lt	Lt	Kw	Kw	Kg	mm
EC30	30	24	3,75	0,45	120	1360x740x700
EC60	60	45	6,00	0,45	135	1360x740x760
EC100	100	75	12,00	1,10	340	1850x1320x1050
EC120	120	90	15,00	1,10	360	1850x1320x1050
EC150	150	110	18,00	2,20	430	2030x1420x1100
EC200	200	150	18,00	2,20	470	2030x1420x1100
EC250	250	190	24,00	3,60	730	2280x1750x1350
EC300	300	230	30,00	3,60	800	2280x1750x1350

Planetary Cookers



È il Cooker completo per eccellenza, è disponibile in varie versioni: a 1 velocità fissa a 2 velocità fisse con variatore di velocità. Il mescolamento del prodotto avviene mediante il movimento rotatorio e planetario dei 2 utensili, di cui ne beneficia la qualità del prodotto che a fine lavorazione risulta perfettamente omogenea.

È la macchina ideale per realizzare l'impasto degli gnocchi di patate a caldo, polenta e prodotti semidensi tipici della tradizione gastronomica italiana. Si presta benissimo alla preparazione di tutti gli impasti, poiché qualora lo si desidera è possibile applicare in modo semplice e veloce l'utensile mescolatore del cooker tradizionale e realizzare così tutti quei prodotti per i quali è sufficiente un singolo utensile mescolatore.



It is the complete Cooker par excellence, and is available in a number of versions: 1 fixed speed, 2 fixed speeds, with speed variator. The product is mixed by the rotary planetary movement of 2 tools which benefits the quality of the product as it is perfectly homogeneous at the end of processing.

It is the ideal machine for making the hot dough of potato gnocchi, polenta and medium density products characteristic of the Italian gastronomic tradition. It wonderfully lends itself to preparing all mixtures since, if desired, it is possible to simply and quickly change the mixer tool of the traditional cooker and thus make all those products.

PLANETARY COOKER - con variatore di velocità - with speed variator

MODEL	Capacità vasca Volume	Quantità prodotto Product capacity	Resistenze elet. Electric resistance	Motore Power	Peso Weight	Dimensione Dimensions
	Lt	Lt	Kw	Kw	Kg	mm
PC120	120	80	15,00	4,00	460	2000x1350x1050
PC150	150	100	18,00	5,50	510	2200x1420x1100
PC200	200	130	18,00	5,50	580	2200x1420x1100

Dissolving Tank



Serbatoio adatto alla scioglitura ed al mantenimento in temperatura costante di cioccolato e grassi quali: pani di burro, olio di palma e margarina. Struttura autoportante realizzata completamente in acciaio inox, poggiate su 4 piedini, dotato di rubinetto di scarico del prodotto con valvola a sfera, quadro elettrico a bordo macchina con termostato elettronico per il controllo della temperatura; riscaldamento per mezzo di resistenze elettriche e funzionamento a bagnomaria. Gruppo motoriduttore completo di braccio agitatore con raschiatori lato e fondo; coperchio vasca fisso mezzo chiuso e mezzo apribile per l'inserimento dei prodotti.



Tank suitable for dissolving and keeping chocolate and fats such as pats of butter, palm oil and margarine at a constant temperature. Self-supporting structure completely made of stainless steel that rest on 4 feet. It comes complete with a product discharge cock with ball valve, electric board on the machine with electronic thermostat for temperature control, heating using electric heating elements and bain-marie operation. Gearmotor assembly complete with stirrer arm having side and bottom scrapers; fixed tank cover half closed and half that can be opened for adding products.

DISSOLVING TANK - 1 velocità Fissa - 1 fixed speed

MODEL	Capacità vasca Volume	Quantità prodotto Product capacity	Resistenze elettt. Electric resistance	Motore Power	Peso Weight	Dimensione Dimensions
	Lt	Lt	Kw	Kw	Kg	mm
TK100	100	80	2,50	0,75	140	1650x850x750
TK200	200	160	2,50	0,75	180	1700x950x850
TK300	300	240	3,75	1,00	250	1800x1100x980
TK500	500	400	6,00	1,00	300	1800x1230x1120





www.sigmasrl.com

Numero Verde
800 948 484

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