



General catalogue

2025



Company profile

Made in Italy

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

50 years of experience



BRESCIA
Italy

OUR
HEADQUARTERS



MORE THAN
4.000

CUSTOMERS AROUND
THE WORLD



MORE THAN
100

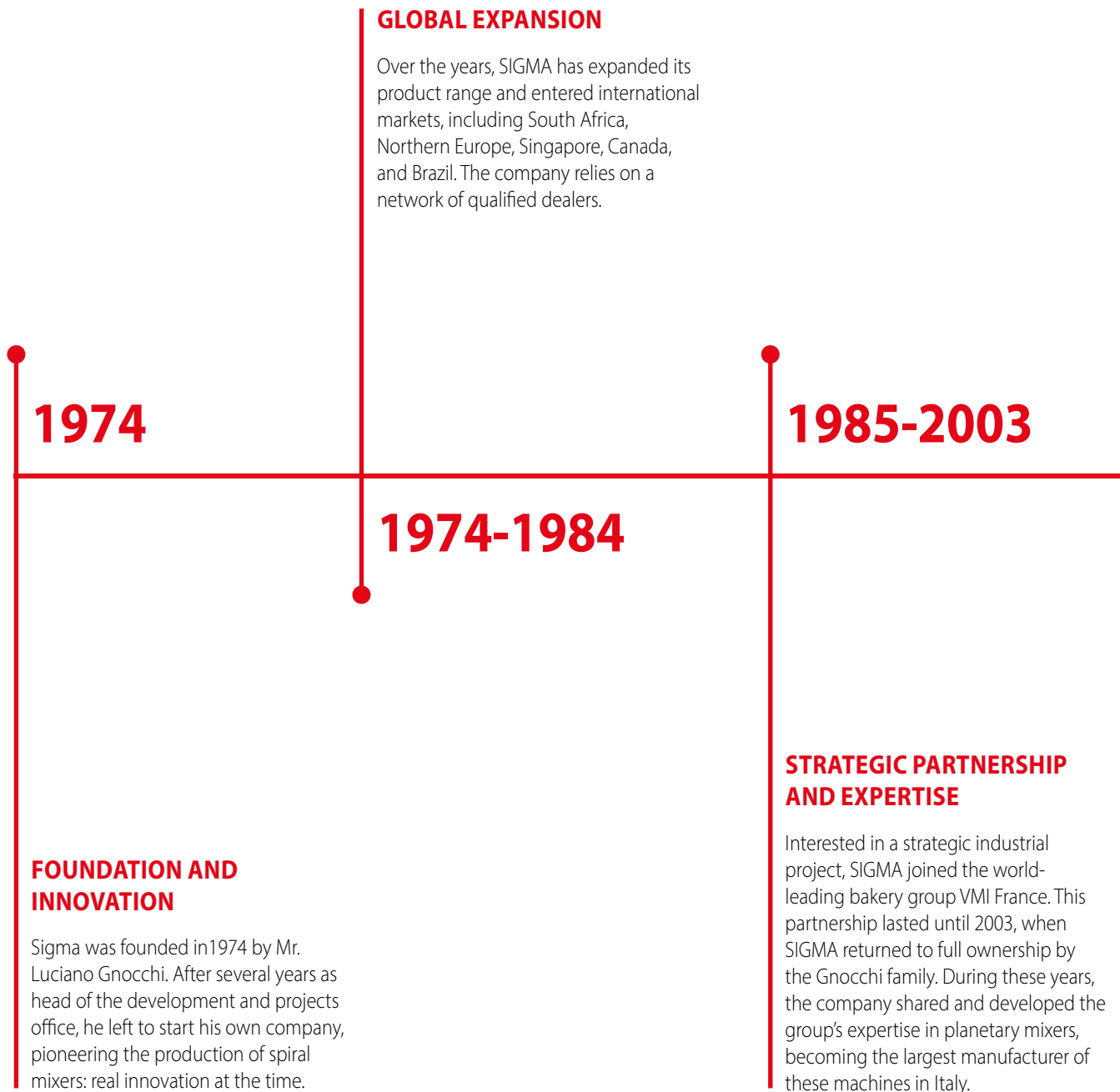
COUNTRIES WHERE WE
ARE PRESENT



MORE THAN
25

OUR AGENTS
IN THE WORLD

Our History



REVITALIZING GROWTH AND LEADERSHIP

Returning to full Italian ownership by the Gnocchi family gave SIGMA a significant boost for relaunching and expansion. To adapt to new market conditions, the company brought in young, innovative professionals with managerial and organizational skills, who assumed key roles within SIGMA.

COMMITMEN TO CONTINUOUS IMPROVEMENT

More than 50 years since its inception, SIGMA continues with the same dedication and passion. Today, the company is made up of a team that listens closely to its customers, driven by a commitment to continuous improvement and innovation, hallmarks of SIGMA's philosophy.

2005 -2023

2004

2025

PIONEERING THE PIZZA INDUSTRY

During these years, Sigma developed expertise and machinery for the pizza industry. Thanks to revolutionary patents, it quickly became a leader in the field and a key reference for the world's largest pizza chains.

Our Personality



STRATEGIC FOCUS

Sigma prioritizes continuous innovation, research, and product enhancement to drive its strategy forward.



PRODUCT DEVELOPMENT

The Product Development Division, established in 2003, is dedicated to pioneering innovative solutions and ensuring the highest standards of product excellence and reliability.



PRODUCTION EXCELLENCE

Sigma's Production Department employs advanced industrial mechanical production criteria and modern computerized processes to maintain exceptional quality and craftsmanship.



COMMERCIAL EXPERTISE

The Commercial Division boasts extensive sector knowledge and responsiveness to customer needs, supported by a skilled back-office team for efficient service.



MARKET LEADERSHIP

Sigma's specialization in bakery machine manufacturing and commitment to quality has positioned it as a leader in dough processing for the global bakery market.



GLOBAL PRESENCE

With operations in Russia and Southeast Europe, Sigma extends its reach through strategic agencies and promotional efforts to serve diverse markets effectively.

General terms of sales

PRODUCTS

This general catalogue cancels and replaces, starting from January 1st 2025, all the previous ones.

ORDERS

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

PAYMENTS

The payment terms will be agreed each time.

DELIVERY TERMS

Delivery terms are usually ex-works.

TRANSPORT

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

PACKING

To be added in the invoice.

WARRANTY

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

TAXES

Duties and local taxes are at customer's charge.

CONFORMITY

All our machines have the CE Certification.

PHOTOS

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

SALE CONDITIONS

Retailers and dealers can benefit from different discount levels — A and B — based on the specific product category of the items. For each product, the discount level is specified in the current catalog and on the price list.

Products with "sale condition C" need to be quoted on request.

Sigma srl reserves the right to change them without informing.



Index

Index

01 Planetary mixers	12
02 Pastry machines	38
03 Pizza system	50
04 Dough mixers	66
05 Accessories	92
06 Dividers, rounders and bread moulders	110



Planetary mixers



CHEF

Planetary mixers with electronic speed variator



BEST MIX

Planetary mixers with mechanical speed variator



AEROMIX

Planetary mixers with patented mixing system



Pastry machines



TWIN ARMS MIXERS



SHEETERS



COOKERS



Pizza system



TAURO

Bench spiral mixers with fixed bowl



DR 14-11

Divider rounder



SFERA

Screw rounder



Dough mixers



RED LINE

Spiral mixers with fixed bowl



GREEN LINE

Spiral mixers with fixed bowl



TAURO LABO

Bench spiral mixers with fixed bowl



Accessories



BOWL LIFTERS FOR PLANETARY MIXERS



BOWL LIFTERS FOR SPIRAL MIXERS



COLUMN LIFTERS



Dividers, rounders and bread moulders



ROUNDERS



DIVIDERS



BUN DIVIDER



POWERMIX

Automatic planetary mixers with total disengagement



PERFECT MIX

Planetary mixers with customizable speed



WALL PLANETARY MIXER

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



GRINDING MACHINES



SPRIZZA

Cold system pizza spinner



T50

Vertical sheeter



INDUSTRIAL PIZZA LINE



OVERTURNABLE SPIRAL MIXERS



SILVER LINE

Overturnable spiral mixers



SUPER PREMIUM

Spiral mixers with removable bowl



GOLD LINE

Spiral mixers with bottom discharge



SINGLE TIPPER LIFTER



FEEDING HOPPERS



VOLUMETRIC DIVIDER



BAGUETTE MOULDERS



LONG LOAF MOULDERS

Planetary mixers

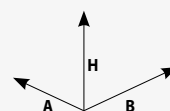


Planetary mixers

Chef	14
Best mix	18
Aeromix	22
Powermix	26
Perfect mix	30
Wall Planetary Mixer	34



Planetary mixers with electronic speed variator



Model	kW	N° speeds	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimensions (mm)	AxBxH (mm)
CHEF 7,5	0,25	6	40	220/1/50	7,5	Manual	230x210	365x440x613
CHEF 10	0,55	6	64	220/1/50	10	Manual	250x230	560x600x775
CHEF 20	0,75	6	86	220/1/50	20	Manual	315x290	605x735x840
CHEF 20H	0,75	6	95	220/1/50	20	Manual	315x290	605x735x1180
CHEF 30*	1,1	6	100	220/1/50	30	Manual	350x365	605x735x1180
CHEF 40*	1,6	6	200	220/1/50	40	Motorized	400x370	700x910x1355
CHEF 60*	2,2	6	234	220/1/50	60	Motorized	450x430	730x985x1490

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electronic variator (inverter)
- 6 speeds
- Motorized bowl lifting (40-60 L)
- High torque at low speeds
- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Structure in high thickness steel sheet
- Stainless steel feet on floor standing models (20H/60)
- Three-phase motor with single-phase input
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Reduction kit bowl+tools
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Ship version (floor standing)
- Wall tools stand

*For CE Certifications trolley bowl is compulsory

ACCESSORIES


Code	Description
01175030-1	Wired whisk CHEF 7,5 mm 2
01098114	Wired whisk CHEF 10 mm 3
01097114	Wired whisk CHEF 20 mm 3
01097128	Special wired whisk CHEF 20 mm 4
01161016	Special wired whisk CHEF 30 mm 4
01175091	Blade CHEF 7,5
01098165	Blade CHEF 10
01097224	Blade CHEF 20
01175092	Spiral CHEF 7,5
01098164	Spiral CHEF 10
01097223	Spiral CHEF 20
00003315	Scraper assembly CHEF 7,5
00003319	Scraper assembly CHEF 10
00003317	Scraper assembly CHEF 20
00003281	Reduction kit bowl+tools 10/20
00003282	Reduction kit bowl+tools 20/30
00003286	Stainless steel bowl CHEF 7,5
04098109	Stainless steel bowl CHEF 10
04200130	Stainless steel bowl CHEF 20
01161036	Trolley for bowl CHEF 30
01195176	Trolley for bowl CHEF 40
04101263-2	Bowl with wheels CHEF-60

Code	Description
01161011	Wired whisk CHEF 30 mm 3
01095058	Wired whisk CHEF 40 mm 3
01101058	Wired whisk CHEF 60 mm 3
01095059	Special wired whisk CHEF 40 mm 5
01194174	Special wired whisk CHEF 60 mm 5
01161038-1	Blade CHEF 30
01095216-1	Blade CHEF 40
01101245-2	Blade CHEF 60
01161039-1	Spiral CHEF 30
01095217-1	Spiral CHEF 40
01101246-2	Spiral CHEF 60
00003316	Scraper assembly CHEF 30
00003391	Scraper assembly CHEF 40
00003392	Scraper assembly CHEF 60
00003283	Reduction kit bowl+tools 20/40
00003285	Reduction kit bowl+tools 40/60
04161001	Stainless steel bowl CHEF 30
04095122-2	Stainless steel bowl CHEF 40
04101120-1	Stainless steel bowl CHEF 60
01194182	Trolley for bowl CHEF 60

Chef

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

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

FR Les batteurs de la série Chef sont des machines particulièrement adaptées à l'utilisation dans le secteur de l'hôtellerie. Similaires à la série Best Mix en ce qui concerne les puissances, les outils et les cuves, elles sont plus compactes et donc moins encombrantes. L'actionnement par le variateur électronique permet de gérer les 6 vitesses préétablies en appuyant sur les boutons de grande simplicité opérative. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les cuves et les outils réduits. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

D Die Planetenrührmaschinen der Chef Baureihe sind Maschinen, die insbesondere für den Hotelbereich geeignet sind. Leistung, Zubehör und Wannen sind ähnlich wie bei der Best Mix-Baureihe, nur kompakter und platzsparender. Der Antrieb erfolgt über einen elektronischen Regler, welcher es erlaubt, mit 6 voreingestellten Geschwindigkeiten zu arbeiten, indem die entsprechenden leicht zu bedienenden Tasten gedrückt werden. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abmontierbare Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebecken und Spirale können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebecken, transparenten Schutzvorrichtungen, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

E Las planetarias de la serie Chef son máquinas que son particularmente adecuadas para el uso en el sector hotelero. La potencia, utensilios y perol son similares a la serie Best Mix, pero son más compactas. El accionamiento mediante variador electrónico permite gestionar las 6 velocidades predispuestas presionando los pulsadores de gran simplicidad operativa. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen idóneas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, protecciones transparentes, perol y utensilios reducidos. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

R Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной линии машин получить сертификаты наиболее престижных международных сертификационных органов по качеству. Кроме стандартных принадлежностей, таких как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть оснащены большим количеством дополнительных принадлежностей, таких как скребки, специальные венчики, прозрачные защитные крышки, дежи меньшего размера, инструменты. Всё это позволяет предложить заказчикам широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машин.

ZH CHEF系列行星搅拌机强烈建议用于酒店领域。尽管在功率、工具和料缸方面与Best Mix系列类似，但CHEF系列机器体积小，占用更少的空间。电子变频控制器及其易于使用的按钮可操作6种预设速度模式。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了碗、刀片、搅打器和螺旋这些标准功能外，CHEF系列还可以配备一些额外的配件，如刮刀、特殊搅打器、推车碗、透明的安全保护盖、较小的料缸等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

AR الخلاطات الكوكبية من سلسلة Chef هي آلات مناسبة بشكل خاص للاستخدام في قطاع الفنادق. تشبه سلسلة Best Mix من حيث القوة، الأدوات، والأوعية، لكنها أكثر إحكامًا وبالتالي أقل حجمًا. يتم تشغيلها عبر متحكم إلكتروني بست سرعات محددة مسبقًا، باستخدام أزرار سهلة التشغيل للغاية. إن الاحتياطي الكبير من الطاقة والممانعة الاستثنائية تجعلها مناسبة للاستخدام المهني عالي المستوى. تتميز الشبكة الواقية بسهولة فكها للتنظيف، بالإضافة إلى أجهزة الأمان، والعديد من الأجزاء المعالجة بالنيكل الكيميائي الغذائي، والطلاءات المعتمدة، مما منح هذه السلسلة من الآلات موافقة من أرقى الجهات الدولية المصدقة للجودة. إلى جانب التجهيزات القياسية مثل الوعاء، المجادف، المخفقة، والحلزون، يمكن تزويد الآلات بعدد كبير من الملحقات مثل الكاشطات، المخفقات الخاصة، الحمايات الشفافة، المخفض الجانبي، مفرمة اللحم، قطاعة الخضار، الأوعية، والأدوات الصغيرة. كل هذا يتيح للعميل مجموعة واسعة من الخيارات للحصول على أقصى كفاءة وتعددية من الآلة.



CHEF 7,5



CHEF 10 - 20



CHEF 20H - 30

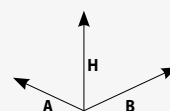


CHEF 40 - 60

Best mix



Planetary mixers with mechanical speed variator



Model	kW	N° speeds	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimensions (mm)	AxBxH (mm)
BM 10	0,55	7	64	400/3/50	10	Manual	250x230	560x600x775
BM 20	0,75	7	92	400/3/50	20		315x290	605x735x840
BM 20H	0,75	7	100	400/3/50	20		315x290	605x735x1180
BM 30*	1,1	7	104	400/3/50	30		350x365	605x735x1180
BM 40*	1,6	7	204	400/3/50	40	Motorized	400x370	700x910x1355
BM 60*	2,3	15	236	400/3/50	60		450x370	730x985x1490
BM 80*	3,1	15	280	400/3/50	80		480x506	730x1000x1490

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Belt speed variator
- 7 speeds (10-20-30-40 L)
- 15 speeds (60-80 L)
- Motorized bowl lifting (40-60-80 L)
- High and constant torque at all speeds
- Standard equipment: spiral, blade, whisk
- Stainless steel feet on floor standing models
- Three-phase motor
- Manual operation or with timer
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certifications

OPTIONALS

- Power supplies
- Reduction kit bowl+tools
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Ship version
- Wall tools stand
- Attachment hub for accessories

*For CE Certifications trolley bowl is compulsory

ACCESSORIES


Code	Description
01098114	Wired whisk BM 10 mm 3
01097114	Wired whisk BM 20 mm 3
01161011	Wired whisk BM 30 mm 3
01097128	Special wired whisk BM 20 mm 4
01161016	Special wired whisk BM 30 mm 4
01095059	Special wired whisk BM 40 mm 5
01098165	Blade BM 10
01097224	Blade BM 20
01161038-1	Blade BM 30
01098164	Spiral BM 10
01097223	Spiral BM 20
01161039-1	Spiral BM 30
00003319	Scraper assembly BM 10
00003317	Scraper assembly BM 20
00003316	Scraper assembly BM 30
00003281	Reduction kit bowl+tools 10/20
00003282	Reduction kit bowl+tools 20/30
00003283	Reduction kit bowl+tools 20/40
04098109	Stainless steel bowl BM 10
04200130	Stainless steel bowl BM 20
04161001	Stainless steel bowl BM 30
01161036	Trolley for bowl BM 30
01195176	Trolley for bowl BM 40
04101263-2	Bowl with wheels BM-60
00003318	Attachment hub for accessories BM 20-30
00003502-X	Vegetable cutter with adjustable Slicing disk (0,5 - 5 mm)/Attachment hub not included
00003500	Meat mincer with 2 blades, 2 knives and 1 pestle/ Attachment hub not included

Code	Description
01095058	Wired whisk BM 40 mm 3
01101058	Wired whisk BM 60 mm 3
01101159-3	Wired whisk BM 80 mm 4
01194174	Special wired whisk BM 60 mm 5
87101190	Special wired whisk BM 80 mm 6
01095216-1	Blade BM 40
01101245-2	Blade BM 60
87101158-1	Blade BM 80
01095217-1	Spiral BM 40
01101246-2	Spiral BM 60
01101281	Spiral BM 80
00003391	Scraper assembly BM 40
00003392	Scraper assembly BM 60
00003393	Scraper assembly BM 80
00003285	Reduction kit bowl+tools 40/60
00003289	Reduction kit bowl+tools 60/80
04095122-2	Stainless steel bowl BM 40
04101120-1	Stainless steel bowl BM 60
04101156-3	Stainless steel bowl BM 80
01194182	Trolley for bowl BM 60
01101168	Trolley for bowl BM 80
04101255-2	Bowl with wheels BM-80
51010111	Attachment hub for accessories BM 40-60-80

Bestmix

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

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

FR Best Mix est le nom de ce batteur mélangeur avec caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales, les hacheviandes, les coupe-légumes, les cuves et les outils réduits. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

D Best Mix ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und höchster Geschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehöriteilen wie Schaber, besonderen Schneebesen, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

E Best Mix es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par también en bajos regímenes. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral, picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

P Best Mix é o nome destas planetárias de característica excepcionais. Impecáveis com relação à velocidade, elas proporcionam os melhores resultados qualitativos quando usadas para fazer emulsões, misturas e massas para confeitaria e gastronomia. Milhares de exemplares construídos são a melhor garantia da confiabilidade e robustez destas máquinas. Nosso exclusivo variador por correia fornece uma ampla gama de velocidades entre mínimo e máximo garantindo os mais altos valores de torque em baixas rotações. A alta potência e a robustez excepcional as tornam adequadas a um uso altamente profissional. A grade de proteção facilmente desmontável para a lavagem, os dispositivos de segurança, o fato de que a maioria das peças das máquinas são tratadas com chapeamento niquelar para uso alimentar e a tinta certificada, consentiram a esta linha de máquinas obter a aprovação das mais prestigiadas entidades Internacionais de Certificação de Qualidade. Além dos equipamentos padrão como recipiente, pá, globo e espiral, as máquinas podem ser equipadas por uma numerosa série de acessórios como raspador, misturadores especiais, proteções transparentes, redutores, moedores de carne, fatiador de verduras, bowl e ferramentas de redução. Tudo isto nos permite oferecer ao cliente uma ampla possibilidade de escolha para obter da máquina o máximo de eficiência e versatilidade.

R Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет широкий диапазон между минимальной и максимальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

ZH BEST MIX 是这系列行星搅拌机系列的名稱並加上很多特殊功能。凭借其优异的速度比，当用于制作糕点制作和食品制剂的乳液、混合物和面团时，它们在质量方面提供了最佳结果。我们生产的数千台机器证明了这些机器的可靠和持久的性能。我们独特的带式变

速器提供最大和最小速度之间的各种速度，保证最高的低速转矩值。由于其持久的电力供应和耐用的结构，这些机器经得起严格的专业使用。保护网格很容易拆卸以进行清洁。对于安全装置，机器的大部分零件都经过镀镍处理以及经过认证的油漆涂层以用于食品用途，因此该系列产品获得了最负盛名的国际质量认证机构的认可。除了碗、刀片、搅打器和螺旋这些标准功能外，这些机器还可以配备一些额外的配件，如刮刀，特殊搅打器，推车碗、透明的安全保护盖、减速器、绞肉机、蔬菜切片机、較小的料缸和工具等。所有这些功能为我们的客户提供了广泛的选择，使他们能够从我们的机器中获得最大的效率和多功能性。

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



BEST MIX 10



BEST MIX 20



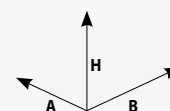
BEST MIX 20H - 30



BEST MIX 40 - 60 - 80



Planetary mixers with patented mixing system



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

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral and counter-rotating tool
- Scraper (10÷160 L)
- Stainless steel bowl
- Motorized bowl lifting (40÷160 L)
- Total release of the tool (60÷160 L)
- Bowl on wheels (60÷160 L)
- Programmable control panel with 5 speeds + pause (60÷160 L)
- High torque at low speeds
- Safety guard in stainless steel easily to remove for the cleaning (7,5÷60 L)
- Safety guard in transparent PETG (80÷160 L)
- Removable stainless steel grid
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe (60÷160 L)
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Wall tools stand
- Air injection system
- Bowl lighting
- Water nebulisation system
- PLC control panel

ACCESSORIES


Code	Description
01098114	Wired whisk AMX 10 mm 3
01097114	Wired whisk AMX 20 mm 3
01161011	Wired whisk AMX 30 mm 3
01095058	Wired whisk AMX 40 mm 3
01101058	Wired whisk AMX 60 mm 3
01097128	Special wired whisk AMX 20 mm 4
01161016	Special wired whisk AMX 30 mm 4
01098165	Blade AMX 10
01097224	Blade AMX 20
01161038-1	Blade AMX 30
01095216-1	Blade AMX 40
01101245-2	Blade AMX 60
01098164	Spiral AMX 10
01097223	Spiral AMX 20
01161039-1	Spiral AMX 30
01095217-1	Spiral AMX 40
01194112-1	Spiral AMX 60
04098109	Stainless steel bowl AMX 10
04200130	Stainless steel bowl AMX 20
01161036	Trolley for bowl AMX 30
04101263-2	Stainless steel bowl AMX 60
04101255-2	Stainless steel bowl AMX 80
04177074	Stainless steel bowl AMX 120
21000114	Set of filters for air injection system

Code	Description
01101159-3	Wired whisk AMX 80 mm 4
87101213-1	Wired whisk AMX 100 mm 4
87177220	Wired whisk AMX 120 mm 4
87177223	Wired whisk AMX 160 mm 4
01095059	Special wired whisk AMX 40 mm 5
215A1000-00-K	Blade AMX 80
215A1200-00-K	Blade AMX 100
87177133-3	Blade AMX 120
87177136-1	Blade AMX 160
01194114-1	Spiral AMX 80
01215PS0805-00	Spiral AMX 100
80177117	Spiral AMX 120
80177118	Spiral AMX 160
04161001	Stainless steel bowl AMX 30
04095122-2	Stainless steel bowl AMX 40
01195176	Trolley for bowl AMX 40
215A0301-00	Stainless steel bowl AMX 100
04177081	Stainless steel bowl AMX 160



The combined action of the spiral and a special counter-rotating tool guarantees double refinement and enhanced aeration by continuously dividing the dough during preparation, all without overheating the product.

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

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

FR Aeromix est le nom de cette ligne des batteurs mélangeurs avec caractéristiques exceptionnelles. Impeccable dans les rapports de vitesse, ils donnent les meilleurs résultats de qualité, avec l'utilisation de fouets sur les produits fouettés et avec les palettes pour les émulsions typiques de la boulangerie. Ce qui les rend uniques est l'utilisation combinée de deux outils spéciaux dans la production des mélanges: une spirale très particulier qui interagit avec un second outil rotatif qui a la fonction de contrer l'action de la spirale en obtenant ainsi un raffinement double de la pâte et une aération plus importante par la distribution continue que le mélange subit pendant le traitement. Cette invention, qui est couverte par un brevet mondial unique en son genre, fournit un résultat significativement meilleur du mélange, en particulier dans la formation du gluten. Le batteur devient ainsi effectivement un pétrin d'excellente performance, parce que l'outil de contraste, coopérant avec la spirale, fournit une meilleure répartition de la pâte à l'intérieur de la cuve, en rationalisant la fonction de la spirale et la distribution des forces de poussée sur la paroi de la cuve, permettant ainsi une augmentation considérable de la capacité de mélange de la machine.

D Aeromix ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die optimalen Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben qualitativ höchste Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Was diese Linie einzigartig macht, ist die Kombination von zwei speziellen Werkzeugen für die Produktion von Teigen: eine spezielle Spirale interagiert mit einem zweiten umlaufenden Werkzeug, das der Bewegung der Spirale entgegenwirkt. So wird der Teig dank seiner unaufhörlichen Teilung besonders fein und luftig. Diese mit einem Patent geschützte Erfindung ermöglicht die Herstellung eines, im Vergleich zu herkömmlichen Geräeten, viel besseren Teiges, besonders im Hinblick auf die Bildung von Gluten. Die Planetenrührmaschine AEROMIX ist in jeder Hinsicht ein ausgezeichneter Kneten da das zweite, gegenläufige Werkzeug, in Wechselwirkung mit der Spirale, eine bessere Mischung und Sauerstoffaufnahme des Teiges bewirkt. Auf diese Weise wird die Mischungskapazität der Spirale optimiert. Die Kombination der zwei Werkzeugen reduziert zudem erheblich die Schwingungen und Druckkräfte auf den Kessel. Daher kann eine deutlich höhere Teigkapazität erreicht werden.

E Aeromix es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Lo que hace únicas a estas máquinas es el uso combinado de dos utensilios especiales en la producción de la masa: una espiral muy particular que interactúa con un segundo útil rotativo que tiene la función de oponerse a la acción de la espiral, obteniendo así un doble refinado y un mayor aireamiento de la masa gracias a la continua división de ésta durante su preparación. Tal invención, única en su género y cubierta por una patente mundial, garantiza un resultado en el amasado notablemente mejor, sobretudo en la formación de la estructura glutínica. La batidora planetaria se convierte entonces a todos los efectos en una amasadora, ya que el útil de contraste, interactuando con la espiral, garantiza una mejor mezcla y oxigenación de la masa, aprovechando al máximo la capacidad de amasado propia de la espiral. La acción combinada de los dos utensilios reduce notablemente las vibraciones y el empuje sobre la artesa y sobre el eje de transmisión; resultando que para el mismo volumen de artesa se incrementa la capacidad máxima de amasado de la batidora.

P Aeromix é o nome desta linha de planetárias de características excepcionais. São impecáveis em relação à velocidade, dão os melhores resultados qualitativos nas misturas típicas para confeitaria e gastronomia, com o uso dos batedores globo nos produtos de chantilly e com as pás nas emulsões. O que as rende únicas é o uso combinado de dois utensílios especiais na produção das massas: uma espiral muito particular que interage com um segundo utensílio giratório que tem a função de contrastar a ação da espiral obtendo assim um duplo refinamento da massa além de aerá-la melhor para um efeito de contínua divisão que a massa sofre durante o processamento. Tal invenção, coberta por uma patente mundial única no seu gênero, garante um resultado da massa particularmente melhor, sobretudo na formação da malha de glúten. A planetária torna-se então, uma misturadora de ótima performance para todos os propósitos, uma vez que o utensílio de contraste, interagindo com a espiral, fornece uma melhor divisão da massa, racionalizando assim a função da espiral e aliviando as forças de impulso na tigela. Desta forma, a capacidade de massa da máquina é notavelmente aumentada.

R Aeromix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. То что делают эти машины незаменимыми это комбинирование 2х специальных инструментов для приготовления смесей. Первая, это особая спираль которая, взаимодействует со вторым вращающимся инструментом имеющим противодейственную движению спирали функцию. С помощью постоянного дробления смеси во время обработки, которое насыщает его воздухом, тесто получается мягким и пушистым. Это изобретение, имеющее единственный в своем роде патент, гарантирует наилучшее качество теста особенно в образовании клейковой ткани. Планетарная машина, таким образом, становится великолепным тестомесом, благодаря отсекателю, который входя в контакт со спиралью, позволяет лучший замес теста, максимально используя производственную мощность спирали. Комбинирующее действие этих 2х инструментов значительно уменьшает вибрацию и интенсивность толчка на дежу и на передаточный вал. Таким образом, в зависимости от объема дежи, увеличивается максимальная способность замеса планетарной машины.

ZH Aeromix是这种行星搅拌机系列的名称，具有卓越的性能。凭借出众的速度比，尤其使用搅拌球用于需搅拌产品上和用扇形搅拌具用于乳液状产品上（用于糕点和美食的经典搅拌机）在质量方面提供了最佳结果。AERO MIX系列它为何独一无二是因为它两种搅拌工具的组合使用，特别是用于面团的制作：非常特殊的螺旋配合第二只旋转工具它们交互作用。这只工具的任务与螺旋的动作相反，以得到双重精练和加入空气的达到更大体积的面团，这是由于它在制作过程中不断分割面团。这种由其独特的全球专利覆盖的发明确保更好地揉搓面团，特别是在制作面筋网的过程中。因此，“行星”完全可以用作性能卓越的搅拌机。事实上，与螺旋相互作用的反作用工具使得面团被分割得很好，螺旋任务合理化并且减轻了对料缸的推力。这样，机器的面团容量将显著增加。

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

AEROMIX 60 - 80



AEROMIX 100



AEROMIX 120 - 160



AEROMIX 7,5



AEROMIX 10 - 20



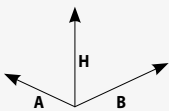
AEROMIX 20H - 30



AEROMIX 40



Automatic planetary mixers with total disengagement



Model	kW	N° speeds	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimensions (mm)	AxBxH (mm)	Standard tools
Powermix 60	2,20	5+Pause Electronic	284	400/3/50	60 on wheels	Motorized	450x430	770x1000x1750	Blade
Powermix 70	3,00		300	400/3/50	75 on wheels		460x470	770x1000x1750	Whisk
Powermix 80	4,00		410	400/3/50	80 on wheels		480x506	770x1030x1960	Spiral
Powermix 100	4,00		430	400/3/50	100 on wheels		510x600	770x1030x1960	Blade-Whisk
Powermix 120	4,00		595	400/3/50	120 on wheels		550x600	980x1115x2045	
Powermix 160	5,50		630	400/3/50	160 on wheels		600x600	980x1115x2045	

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electronic variator (inverter)
- 5 speeds + pause + continuous variation
- Motorized bowl lifting
- Programmable control panel with watertight seals
- High thickness steel sheet structure
- Hardened, tempered and rectified gears
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe
- Long bowl stroke for the total tool disengagement
- Easily removable turnable protection
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Air injection system
- Bowl lightning
- Water nebulisation system
- PLC control panel



Air injection system



Water nebulisation system

ACCESSORIES

	Code	Description	Code	Description
	01101058	Whisk 60	87177220	Whisk 120
	01101159-3	Whisk 70/80	87177223	Whisk 160
	87101213-1	Whisk 100		
	01101245-2	Blade 60	87177133-3	Blade 120
	215A1000-00-K	Blade 70/80	87177136-1	Blade 160
	215A1200-00-K	Blade 100		
	27101246-1	Spiral PMX 60	01177117	Spiral PMX 120
	01101157-1	Spiral PMX 70	01177118	Spiral PMX 160
		Spiral PMX 80	01177119	Spiral PMX 200
	01215PS0805-00	Spiral PMX 100		
	00003392	Scraper Assembly PMX 60	01177253	Scraper Assembly PMX120
	00003397	Scraper Assembly PMX 70	01177230	Scraper Assembly PMX 160
		Scraper Assembly PMX80	01177228	Scraper Assembly PMX200
	00003398	Scraper Assembly PMX 100		
	04101263-2	Stainless steel bowl PMX 60	215A0301-00	Stainless steel bowl PMX 100
	04101255-2	Stainless steel bowl PMX 70/80		
	04177074	Stainless steel bowl PMX 120	04177081	Stainless steel bowl PMX 160
	21000114	Set of filters for air injection system		

EN Powermix 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 pastymaking and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. All the models guarantee that the bowl goes up and down automatically with the total disengagement of the tool, they are equipped with an electronic variator and an easy-to-use programmable control panel. Thanks to their longlasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes we use have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

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

Powermix

FR Powermix est le nom de ce batteur mélangeur aux caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Tous les modèles ont la montée et la descente de cuve automatique avec le désengagement total de l'outil. Sont équipés de variateur électronique et de panneau de commande pratique et programmable. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui en certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales (seulement pour les modèles PE60/PE80), les hacheviandes, les coupe-légumes. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

D Powermix ist der Name dieser Planetenrührmaschinen mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Alle Modelle garantieren den Aufstieg und Abstieg des Kessels automatisch mit der totalen Entbindung des Werkzeuges und sind mit einer bequemer programmierbarer Schalttafel ausgerüstet. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebecken und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehöerteilen wie Schaber, besonderen Schneebecken, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

E Powermix es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. Todos modelos garantizan la bajada y la subida del perol automáticamente con la total salida del utensilio. Están dotados de variador electrónico y de un práctico panel de mandos programable. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

P Powermix é nome desta planetária de características excepcionais. São impecáveis em relação à velocidade, dão os melhores resultados qualitativos nas misturas típicas para confeitaria e gastronomia. Milhares de exemplares construídos são a melhor garantia da confiabilidade e robustez destas máquinas. Todos os modelos garantem a descida e subida automática da tigela com desempenho total do utensílio. São equipadas com variador eletrônico e painel de comandos fácil de usar. A grande reserva de potência e a excepcional robustez as tornam próprias ao uso altamente profissional. A grade de proteção facilmente desmontável para a limpeza, os dispositivos de segurança, as muitas partes tratadas com níquel químico adequado à indústria alimentar e a tinta certificada permitirão a esta linha de máquinas que obtivessem a aprovação das mais prestigiadas entidades internacionais de certificação de qualidade. Além dos recursos padrão como a tigela, pá, o globo e a espiral, as máquinas podem ser equipadas por uma numerosa gama de acessórios como raspadores, batedores especiais, carrinho para tigela, proteções transparentes. Todas estas características oferecem aos nossos clientes uma vasta gama de opções, permitindo-lhes obter o máximo de eficiência e a versatilidade de nossas máquinas.

R Powermix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные в отношении скорости, они дают лучшие качественные результаты с эмульсиями, смесями и тестом для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надёжности и прочности. Все модели оснащены автоматическим механизмом подъема и спуска дежи с полным высвобождением рабочего органа. Они укомплектованы электронным вариатором и простой в работе программируемой панелью управления. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

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

موديل PE هو اسم هذا الخط الإنتاجي من خلطات الحلويات بميزات استثنائية. من خلال نسبة السرعة الإستثنائية يوفر أفضل النتائج من ناحية الجودة عند استخدام المستحلبات، و المركبات والعجين لصناعة المعجنات والحلويات والمواد الغذائية. آلاف الماكينات والآلات التي قمنا بإنتاجها تقدم دليلا على جودة الأداء والثقة وطول الأمد التي تتمتع به منتجاتنا. جميع الموديلات المطروحة تتضمن حركة تلقائية للوعاء صعودا ونزولا على النحو الذي يضمن فصل المواد عن الأدوات بشكل كامل وعدم التصاقها. وكذلك تتضمن الآلات تغيير إلكتروني للسرعة لوحة تحكم قابلة للبرمجة وسهلة الاستخدام. هذه الآلات مناسبة للإستخدام المهني والدقيق بفضل مزود الطاقة طويل الأمد والهيكل المتين الذي تتمتع به. شبكة الحماية السهلة الفك والتركيب للتنظيف وأجهزة السلامة وحقيقة أن معظم أجزاء الماكينة معالجة بطبقة من النيكل لتتناسب مع الإستخدام الغذائي وكذلك طبقة الطلاء النقي فوقها أكسبت هذه السلسلة أهم شهادات المصادقة على الجودة الدولية. بالإضافة إلى الميزات المطابقة للمعايير كالعواء والشفرة والخفق السلبي والحلواني، يمكن تزويد هذه الماكينات بمعدات إضافية مثل الكاشطات والخفق السلبي الخاص وعربات الوعاء وشبكة الحماية الشفافة والمخفضات (فقط نماذج PE60 PE80) فرامة اللحم وقطيع الخضار والأدوات الإضافية وموقد الغاز. جميع هذه الميزات توفر لربائنا مجموعة واسعة من الخيارات للحصول على أكبر قدر من الكفاءة والجودة والتنوع في آلاتنا.



POWERMIX 60-70



POWERMIX 80-100



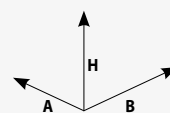
POWERMIX 120-160

Perfect mix



PERFECT MIX

Planetary mixers with electron speed variator



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimensions (mm)	AxBxH (mm)
PM 40*	2,2	40	220/1/50	8	Manual	230x210	800x1000x1325
PM 60*	3	218	400/3/50	60	Manual	250x230	800x1000x13250
PM 40 DT*	2,2	250	400/3/50	40	Motorized	400x400	750x1000x1575
PM 60 DT	33	265	400/3/50	60 on wheels	Motorized	460x460	750x1000x15750
PM 80 DT	3	280	400/3/50	80 on wheels	Motorized	510x510	750x1000x15757

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electronic speed variator
- Manual bowl lifting (40,60) or motorized bowl lifting with total disengagement of the tool (DT models)
- Standard equipment: whisk, blade and spiral
- Customizable mixing speed
- Bowl lid in PETG easy to remove for clean
- Hole in the center of the top cover for inserting ingredients
- Bowl lightning
- Multilingual touch screen control panel for recipes programming
- Powerful transmission
- Simplified maintenance
- CE rules



Customizable speed



Insertion of the ingredients

OPTIONALS

- Power supplies
- Smaller bowl and tools
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Bowl on wheels
- Trolley for bowl
- Scraper

*For CE Certifications trolley bowl is compulsory

EN PERFECT Mix is the name of these planetary mixers with exceptionally innovative features. A greater range of speeds distinguishes them from the other machines on the market and gives the possibility of increasing the number of workable products, greatly increasing the capacity to give volume to emulsified products and to be able to mix even the thickest doughs at very low speeds. The operator himself can assign to the preset speeds from the factory, the number of revolutions of the tool that most prefer thanks to a touch screen panel installed on the machine. Other important new features include: contact diagnostics, the setting of the wished language and the ability to program and memorize 5 recipes with multiple mixing steps. Great innovation of the PERFECT Mix line is the innovative system of pouring the ingredients through a hole in the center of the planetarium. This patented innovation allows an excellent distribution of the ingredients during the mixing phase. The power of the motors coupled with coaxial gearboxes gives the machine the possibility of working even in the most critical situations, however always respecting the use tables limits indicated in the manuals. Under the plastic protection in PETG, easily removable for a more accurate cleaning, there is a led light that guarantees excellent visibility of the product during its mixing. Many parts, usually treated with chemical food or painted nickel, have been replaced with AISI 304 stainless steel ones, for greater guarantees of hygiene and durability. Particular attention was paid to remove as many as possible screws and protrusions from the structure, creating an ergonomic and highly cleanable equipment. The PERFECT Mix range consists of 2 models (40 and 60lt) with manual bowl lifting and three models (40-60 and 80lt) with motorized bowl lifting and lowering of the bowl and total disengagement of the tool for an easier removal from the machine. In addition to standard equipment such as bowl, blade, whisk and a spiral, the machines can be equipped with a large number of accessories such as scrapers, special whisks, bowl trolleys, reduction kits for tank and tools and bowl lifters of different heights.

IT Perfect Mix è una gamma di impastatrice planetarie innovative. L'operatore può attribuire alle velocità preimpostate il numero di giri dell'utensile. L'ampia gamma di velocità disponibili aumentare il numero di prodotti lavorabili: incrementa la capacità di dare volume ai prodotti emulsionati e di impastare gli impasti più consistenti a bassa velocità. Attraverso l'intuitivo pannello di comando multilingua e touch screen è possibile memorizzare fino a 5 ricette con più fasi di miscelazione/impasto. Grande novità della linea PERFECT Mix è il sistema di inserimento degli ingredienti che avviene attraverso un foro al centro del planetario. Tale innovazione brevettata, permette un'ottima distribuzione degli ingredienti durante la fase miscelazione. La protezione vasca, facilmente smontabile per la pulizia, è in PETG trasparente. La luce a led all'interno della vasca offre un'ottima visibilità del prodotto durante la sua miscelazione. Molte parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox e il design della struttura non presenta sporgenze per un prodotto ergonomico e altamente pulibile. La gamma PERFECT Mix si compone di 2 modelli con sollevamento vasca manuale (da 40 e 60lt) e di tre modelli (da 40-60 e 80lt) con sollevamento vasca motorizzato e discesa lunga per facilitare la rimozione della vasca senza rimuovere l'utensile. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, kit riduzione per vasche e utensili e sollevatori vasca di diverse altezze.

FR Perfect Mix est une gamme de batteurs planétaires innovants. L'opérateur peut attribuer aux vitesses préétablies le nombre de tours de l'outil. La large gamme de vitesses disponibles augmente la variété de produits transformables, augmente la capacité de donner du volume aux produits émulsifiés et de pétrir les pâtes les plus consistantes à basse vitesse. Grâce au panneau de commande intuitif multilingue et à écran tactile, il est possible de mémoriser jusqu'à 5 recettes avec plusieurs phases de mélange/pétrissage. La grande nouveauté de la ligne PERFECT Mix est le système d'insertion des ingrédients qui se fait par un trou au centre du batteur. Cette innovation brevetée permet une excellente répartition des ingrédients pendant la phase de mélange. La protection de la cuve, facilement démontable pour le nettoyage, est en PETG transparent. La lumière LED à l'intérieur de la cuve offre une excellente visibilité du produit pendant son mélange. De nombreuses parties en contact avec les aliments sont en acier inoxydable et la conception de la structure ne présente pas de saillies pour un produit ergonomique et très facile à nettoyer. La gamme PERFECT Mix se compose de 2 modèles avec levage manuel de la cuve (40 et 60 litres) et de trois modèles (40-60 et 80 litres) avec levage motorisé et descente longue pour faciliter le retrait de la cuve sans enlever l'outil. En plus des équipements standard tels que la cuve, la feuille, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires tels que des racleurs, des fouets spéciaux, des chariots porte-cuve, des équipements de réduction cuves et outils et des élévateurs de cuve de différentes hauteurs.

D Perfect Mix ist eine Linie von innovativen Planetenruehrmaschinen. Der Bediener kann den voreingestellten Geschwindigkeiten die Anzahl der Umdrehungen des Werkzeugs zuweisen. Die breite Auswahl der verfügbaren Geschwindigkeiten erhöht die Anzahl der verarbeitbaren Produkte; sie erhöht die Fähigkeit, emulgierte Produkte auf Volumen zu bringen und die Teige bei niedriger Geschwindigkeit zu kneten. Über das intuitive, mehrsprachige Bedienungsfeld mit Touchscreen kann man bis zu 5 Rezepten mit mehreren Misch- und Knetphasen speichern. Eine große Neuheit der PERFECT Mix-Linie ist das System zum Einfüllen der Zutaten, das durch ein Loch in der Mitte des Planeten erfolgt. Diese patentierte Innovation ermöglicht eine hervorragende Verteilung der Zutaten während der Mischung. Der Schutz des Kessels, der zur Reinigung leicht demontiert werden kann, besteht aus transparentem PETG. Die LED-Ausleuchtung im Inneren des Kessels bietet eine hervorragende Sicht auf das Produkt während der Mischung. Viele Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl und das Design der Struktur hat keine Vorsprünge für ein ergonomisches und äußerst reinigungsfreundliches Produkt. Die PERFECT MIX Reihe besteht aus zwei Modellen mit manuellem Kesselhub (40 und 60 Liter) und drei Modellen (40-60 und 80 Liter) mit motorisierter Kesselhohenverstellung um die Kesselentnahme ohne Werkzeugausbau zu erlauben. Neben der Standardausstattung wie Kessel, Flachruehrer, Ruehrbesen und Knetspirale können die Maschinen mit einer Vielzahl von Zubehörteilen ausgestattet werden, wie z.B. Schabern, Spezialbesen, Kesselwagen, Reduktionset von Kessel und Werkzeugen sowie Kesselheber in verschiedenen Höhen.

E Perfect Mix es una gama de batidoras innovadoras. El operador puede asignar a las velocidades preestablecidas el número de revoluciones de la herramienta. La amplia gama de velocidades disponibles aumenta el número de productos trabajables: incrementa la capacidad de dar volumen a los productos emulsionados y de amasar las masas más consistentes a baja velocidad. A través del panel de control intuitivo multilingüe y la pantalla táctil es posible memorizar hasta 5 recetas con varias fases de mezcla/amasado. La gran novedad de la línea PERFECT Mix es el sistema de inserción de ingredientes que se realiza a través de un orificio en el centro del planetario. Esta innovación patentada permite una excelente distribución de los ingredientes durante la fase de mezcla. La protección del perrol, fácilmente desmontable para su limpieza, es de PETG transparente. La luz LED en el interior del perrol ofrece una excelente visibilidad del producto durante su mezcla. Muchas partes en contacto con los alimentos son de acero inoxidable y el diseño de la estructura no presenta salientes para un producto ergonómico y altamente limpiable. La gama PERFECT MIX se compone de 2 modelos con elevación manual del perrol (40 y 60 litros) y de tres modelos (40-60 y 80 litros) con elevación motorizada del perrol y descenso largo para facilitar la retirada del perrol sin quitar la herramienta. Además de los equipos estándar como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden equiparse con una serie de accesorios como raspadores, batidores especiales, carros porta perroles, kits de reducción perrol y utensilios y elevadores de perroles de diferentes alturas.

Perfect mix

P Perfect Mix é uma linha de batedeiras planetárias inovadoras. O operador pode atribuir às velocidades pré-definidas o número de rotações do utensílio. A ampla gama de velocidades disponíveis aumenta o número de produtos processáveis: aumenta a capacidade de dar volume aos produtos emulsificados e de amassar massas mais consistentes em baixa velocidade. Através do intuitivo painel de comando multilíngue e touchscreen, é possível armazenar até 5 receitas com várias etapas de mistura/amassamento. Uma grande novidade da linha PERFECT Mix é o sistema de inserção de ingredientes que ocorre através de um orifício no centro do planetário. Essa inovação patenteada permite uma excelente distribuição dos ingredientes durante a fase de mistura. A proteção da tigela, facilmente removível para limpeza, é feita de PETG transparente. A luz LED dentro da tigela oferece ótima visibilidade do produto durante sua mistura. Muitas partes em contato com os alimentos são em aço inoxidável, e o design da estrutura não apresenta saliências para um produto ergonômico e altamente limpo. A linha PERFECT Mix é composta por 2 modelos com elevação manual da tigela (de 40 e 60lt) e três modelos (de 40, 60 e 80lt) com elevação motorizada da tigela e descida longa para facilitar a remoção da tigela sem remover o utensílio. Além dos equipamentos padrão, como tigela, pá, batedor e espiral, as máquinas podem ser equipadas com uma ampla gama de acessórios, como raspadores, batedores especiais, carrinhos de transporte de tigela, kits de redução para tigelas e utensílios e elevadores de tigela de diferentes alturas.

R Perfect Mix – это линейка инновационных планетарных миксеров. Оператор может назначать предустановленным скоростям количество оборотов инструмента. Широкий диапазон доступных скоростей увеличивает количество обрабатываемых продуктов: увеличивает способность придавать объем эмульгированным продуктам и замешивать более плотные теста на низкой скорости. С помощью интуитивно понятной многоязычной сенсорной панели управления можно сохранить до 5 рецептов с несколькими этапами смешивания/замеса. Большой новинкой линии PERFECT Mix является система подачи ингредиентов, которая осуществляется через отверстие в центре планетарного миксера. Эта запатентованная инновация обеспечивает отличное распределение ингредиентов во время смешивания. Защита чаши, легко снимающаяся для очистки, выполнена из прозрачного PETG. Светодиоды внутри чаши обеспечивают отличную видимость продукта во время его смешивания. Многие части, контактирующие с продуктами, выполнены из нержавеющей стали, а дизайн конструкции не имеет выступов, что делает продукт эргономичным и легким в чистке. Линейка PERFECT Mix состоит из 2 моделей с ручным подъемом чаши (на 40 и 60 л) и трех моделей (на 40, 60 и 80 л) с моторизованным подъемом чаши и длинным опусканием для облегчения снятия чаши без снятия инструмента. Помимо стандартного оборудования, такого как чаша, лопатка, венчик и спираль, машины могут быть оснащены широким ассортиментом аксессуаров, таких как скребки, специальные венчики, тележки для чаш, комплекты редукции для чаш и инструментов и подъемники чаш разных высот.

ZH PERFECT MIX 是这一系列行星搅拌机的名称, 拥有多项创新功能。它有极大的变速范围让它比其他市面上其他同类型机器更为突出。这表示 PERFECT MIX 可以处理的产品更为多样。它能够将乳化品增大体积甚至能够以极低速搅拌坚硬的面团。透过非常直观的触摸控制屏操作员可以轻易的找到他在每次工作时最需要的速度, 其他重要的新功能有: 接触诊断, 喜好语言的撰择, 并可以编辑记忆5 个配方其中皆可有多重的步骤和速度。一重要新功能是 PERFECT MIX 可以将原料由机器上方中央的圆孔倒入。此一专利设计可以让加入的原料于搅拌的过程中均匀的分布。此系列机器的电机透过同轴变速箱驱动, 让此机可以在艰难的状况下也可以运作, 当然必需要在操作手册中所指示的范围之内。保护以 PETG 材质制成, 可以轻易拆解以进行清理工作, 并配有 LED 灯照明可以于搅拌过程中清楚看见内容物。机器与食物接触的部分或由不锈钢制成, 或是设计形状表面没有突起部分, 可以保证最终成品的食品安全和高度清洁容易的功能。PERFECT MIX 有两个型号 40 和 60 升的为手动料缸升降, 有另外三个型号 40/60/80 升为自动料缸升降。除了像缸、扇、球和螺旋轴这些标准功能外, 这些机器还可以配备一些额外的配件, 如刮刀, 特殊搅打器, 面缸推车、容量缩减的套件, 还有不同高度的提升机可以配合购买运作。

AR يرفقت ميكس هي مجموعة من الخلاطات الكوكبية المبتكرة. يمكن للمشغل تخصيص عدد دورات الأداة بناءً على السرعات المحددة مسبقاً. يزداد النطاق الواسع للسرعات المتاحة من عدد المنتجات القابلة للمعالجة: يزداد من القدرة على إعطاء الحجم للمنتجات المستحلبة وعجن العجائن الأكثر كثافة بسرعة منخفضة. من خلال لوحة التحكم المتعددة اللغات والبيديهية وشاشة اللمس، يمكن حفظ ما يصل إلى 5 وصفات مع عدة مراحل من الخلط/العجن. الحداثة الكبيرة في خط PERFECT Mix هي نظام إدخال المكونات الذي يتم من خلال فتحة في وسط الخلاط الكوكبي. يسمح هذا الابتكار الحاصل على براءة اختراع بتوزيع ممتاز للمكونات أثناء عملية الخلط. حماية الوعاء، التي يسهل فكها للتنظيف، مصنوعة من PETG الشفاف. توفر الإضاءة والضوء داخل الوعاء رؤية ممتازة للمنتج أثناء الخلط. العديد من الأجزاء التي تتلامس مع الطعام مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ويتميز تصميم الهيكل بعدم وجود بروزات لضمان منتج مريح وسهل التنظيف. تتكون مجموعة PERFECT Mix من نموذجين مع رفع يدوي للوعاء (بسعة 40 و 60 لترًا) مع رفع آلي للوعاء ونزول طويل لتسهيل إزالة الوعاء دون إزالة الأداة. بالإضافة إلى التجهيزات القياسية مثل الوعاء والمضرب والمخففة واللولب، يمكن تجهيز الآلات بسلسلة كبيرة من الملحقات مثل الكاشطات، المخفقات الخاصة، عربات حمل الوعاء، مجموعات تقليل حجم الأوعية والأدوات، ورافعات الوعاء بأحجام مختلفة.



PERFECT MIX 40DT* - 60DT - 80DT

PERFECT MIX 40 - 60

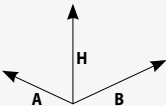
*The bowl of the 40 DT model is not equipped with wheels.



Wall Planetary Mixer



Planetary mixers with electronic speed variator



Model	kW	N° speeds	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Bowl lifting	Bowl dimensions (mm)	AxBxH (closed ÷ open) (mm)
PMW 10	0,55	6	64	220/1/50	10	Manual	250x230	500x585x632÷658
PMW 20	0,75	6	86	220/1/50	20	Manual	315x290	570x710x767÷738
PMW 30*	1,1	6	100	220/1/50	30	Manual	350x365	615x710x833÷823

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electronic variator (inverter)
- 6 speeds
- High torque at low speeds
- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Structure in high thickness steel sheet
- Three-phase motor with single-phase input
- Removable stainless steel grid
- Touch screen control panel
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies
- Reduction kit bowl+tools
- Stainless steel version
- Drain bowl cap
- Wall tools stand

PMW 10



*For CE Certifications trolley bowl is compulsory

ACCESSORIES


	Code	Description	Code	Description
	01098114	Wired whisk CHEF 10 mm 3	01161011	Wired whisk CHEF 30 mm 3
	01097114	Wired whisk CHEF 20 mm 3		
	01097128	Special wired whisk CHEF 20 mm 4	01161016	Special wired whisk CHEF 30 mm 4
	01098165	Blade CHEF 10	01161038-1	Blade CHEF 30
	01097224	Blade CHEF 20		
	01098164	Spiral CHEF 10	01161039-1	Spiral CHEF 30
	01097223	Spiral CHEF 20		
	00003319	Scraper assembly CHEF 10	00003316	Scraper assembly CHEF 30
	00003317	Scraper assembly CHEF 20		
	00003281	Reduction kit bowl+tools 10/20	00003282	Reduction kit bowl+tools 20/30
	04098109	Stainless steel bowl CHEF 10	04161001	Stainless steel bowl CHEF 30
	04200130	Stainless steel bowl CHEF 20		
	01161036	Trolley for bowl CHEF 30		

Chef wall version

EN The PMW planetary mixers are professional machines ideal for the hotel and catering sectors due to their compact design and ease of use. The option to install them on the wall makes them **perfect for small spaces and the marine sector**, where secure mounting is essential. Available in three models of 10, 20, and 30 liters, they offer 6 speeds with an electronic variator. The protective grid is easily removable for simple and safe cleaning. In addition to standard accessories (bowl, paddle, whisk, and hook), the PMW can be enhanced with various additional accessories like scrapers, special whisks, transparent guards, smaller bowls, and utensils.

IT Le planetarie PMW sono macchine professionali ideali per il settore alberghiero e della ristorazione, grazie al design compatto e alla facilità d'uso. La possibilità di installarle a parete le rende **perfette per spazi ridotti e per il settore navale**, dove il fissaggio è fondamentale. Disponibili in tre modelli da 10, 20 e 30 litri, offrono 6 velocità con variatore elettronico. La griglia di protezione è facilmente smontabile per una pulizia semplice e sicura. Oltre agli accessori standard (vasca, pala, frusta e spirale), le PMW possono essere arricchite con vari accessori aggiuntivi come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, vasche e utensili ridotti.

FR Les Batteurs Mélangeurs PMW sont des machines professionnelles idéales pour l'hôtellerie et la restauration, grâce à leur design compact et leur facilité d'utilisation. La possibilité de les installer au mur les rend **parfaites pour les espaces réduits et le secteur maritime**, où la fixation est essentielle. Disponibles en trois modèles de 10, 20 et 30 litres, elles offrent 6 vitesses avec variateur électronique. La grille de protection est facilement démontable pour un nettoyage simple et sûr. En plus des accessoires standards (bol, palette, fouet et crochet), les PMW peuvent être enrichies de divers accessoires supplémentaires tels que racloirs, fouets spéciaux, protections transparentes, bols et ustensiles réduits.

D Die PMW-Planetenmischer sind professionelle Maschinen, die sich ideal für den Hotel- und Gastronomiebereich eignen, dank ihres kompakten Designs und der einfachen Handhabung. Die Möglichkeit, sie an der Wand zu montieren, macht sie **perfekt für kleine Räume und die Schifffahrt**, wo eine sichere Befestigung unerlässlich ist. Erhältlich in drei Modellen mit 10, 20 und 30 Litern, bieten sie 6 Geschwindigkeiten mit elektronischem Variator. Das Schutzgitter ist leicht abnehmbar für eine einfache und sichere Reinigung. Neben dem Standardzubehör (Schüssel, Flachrührer, Schneebesen und Knethaken) können die PMW mit verschiedenen zusätzlichen Zubehörteilen wie Schabern, speziellen Schneebesen, transparenten Schutzvorrichtungen, kleineren Schüsseln und Utensilien ergänzt werden.

E Las planetarias PMW son máquinas profesionales ideales para el sector hotelero y de restauración, gracias a su diseño compacto y su facilidad de uso. La posibilidad de instalarlas en la pared las hace **perfectas para espacios reducidos y para el sector naval**, donde la fijación es fundamental. Disponibles en tres modelos de 10, 20 y 30 litros, ofrecen 6 velocidades con variador electrónico. La rejilla de protección es fácilmente desmontable para una limpieza sencilla y segura. Además de los accesorios estándar (tazón, pala, batidor y gancho), las PMW pueden complementarse con varios accesorios adicionales, como raspadores, batidores especiales, protectores transparentes, tazones y utensilios reducidos.

P As planetárias PMW são máquinas profissionais ideais para o setor de hotelaria e alimentação, graças ao design compacto e à facilidade de uso. A possibilidade de instalação na parede torna-as **perfeitas para espaços reduzidos e para o setor naval**, onde a fixação é essencial. Disponíveis em três modelos de 10, 20 e 30 litros, oferecem 6 velocidades com variador eletrônico. A grade de proteção é facilmente removível para uma limpeza simples e segura. Além dos acessórios padrão (tigela, pá, batedor e gancho), as PMW podem ser enriquecidas com diversos acessórios adicionais, como raspadores, batedores especiais, proteções transparentes, tigelas e utensílios reduzidos.

R Планетарные миксеры PMW – это профессиональные машины, идеально подходящие для гостиничного и ресторанного бизнеса благодаря своему компактному дизайну и простоте использования. Возможность настенной установки делает их **идеальными для ограниченных пространств и морской отрасли**, где надежное крепление необходимо. Доступны в трех моделях на 10, 20 и 30 литров, они предлагают 6 скоростей с электронным регулятором. Защитная решетка легко снимается для простоты и безопасности очистки. Помимо стандартных аксессуаров (чаша, лопатка, венчик и крюк), PMW можно дополнить различными дополнительными аксессуарами, такими как скребки, специальные венчики, прозрачные защиты, уменьшенные чаши и инструменты.

ZH PMW行星搅拌机是适用于酒店和餐饮业的专业机器，凭借其紧凑的设计和简易操作。可壁挂的设计使其**非常适合空间有限的地方以及需要稳固安装的海上应用场景**。提供10、20和30升三种型号，具备6档电子调速功能。保护网罩便于拆卸，易于清洁且安全。除标准配件（搅拌碗、桨叶、打蛋器和钩子）外，PMW还可配备多种附加配件，如刮刀、特殊打蛋器、透明防护罩、小型搅拌碗和小工具。

AR تمثل عجانة الكواكب PMW آلات احترافية مثالية لقطاع الفنادق والمطاعم، بفضل تصميمها المدمج وسهولة استخدامها. تتيح إمكانية تثبيتها على الحائط جعلها مثالية للمساحات الصغيرة وللقطاع البحري، حيث يكون التثبيت أمراً ضرورياً. تتوفر بثلاثة موديلات بسعات 10 و20 و30 لترًا، وتقدم 6 سرعات مع مغير إلكتروني. شبكة الحماية سهلة التفكيك مما يجعل التنظيف بسيطاً وأماناً. بالإضافة إلى الملحقات القياسية (الحوض، والشفرة، والخفاقة، واللولب)، يمكن تعزيز PMW بملحقات إضافية مثل الكاشطات، والخفاقات الخاصة، والحمايات الشفافة، والأحواض، والأدوات المصغرة.

Planetary mixers lines

Bowl volume (L)

	7,5	10	20	30	40	60	70	80	100	120	160
CHEF	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator					
BEST MIX		3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator		3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator			
AEROMIX	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase n° 7 speeds Mechanical speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator		3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator
POWEMIX						3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator	3-phase 5+Pause Electronic Electronic speed variator
PERFECT MIX					3-phase customizable RPM Electronic speed variator	3-phase customizable RPM Electronic speed variator		3-phase customizable RPM Electronic speed variator			
WALL PLANETARY MIXER		1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator	1-phase n° 6 speeds Electronic speed variator							

Pastry machines



Pastry machines

Twin arms mixers	40
Sheeters	42
Cookers	44
• Gas cooker	44
• Electric cooker	46
Grinding machines	48

Twin arms mixers



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Dough capacity* (Kg)	Flour capacity* (Kg)		Bowl (L)	N° speeds	AxBxH (mm)
					min	max			
IBT 40	1,5/2,2	296	400/3/50	46	2	29	67	2	61x84x132
IBT 50	1,5/2,2	299	400/3/50	57	2	36	81		61x85x138
IBT 60	1,5/2,2	300	400/3/50	64	2	41	95		61x85x142
IBT 80	3,2/4,6	489	400/3/50	80	5	48	145		75x103x165
IBT 90	3,2/4,6	490	400/3/50	100	5	62	157		75x103x169
IBT 120	3,7/5,9	736	400/3/50	110	10	75	187		93x110x184
IBT 160	3,7/5,9	745	400/3/50	155	10	100	221		93x110x191

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure of painted steel mounted on wheels
- Fixed bowl of inox steel
- Bowl guard of transparent AR and steel
- 2 speeds manually operated
- Mixing arms of inox steel and upper part of cast-iron
- One arm adjustable in height
- Gears in oil-bath
- Standard number of beats/
minute: min. 40 (1st speed) – max. 60 (2nd speed)



Control Panel



One arm adjustable in height

OPTIONALS

- Power supplies
- Timers
- Stainless steel version
- Speed adjustable via inverter

* Average capacity with 50-55% water

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

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

FR Pétrin indispensable pour les pâtisseries, les boulangeries, les industries de confiseries et les pizzerias. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation de la pâte et réduit son réchauffement en permettant ainsi d'obtenir de très bons résultats du produit final. La mobilité des bras contribue à améliorer ultérieurement la qualité de la pâte. La structure de la machine est en acier verni d'une grosse épaisseur; tous les modèles sont solides, silencieux et fiables. La cuve, les bras et la grille sont en acier inoxydable spécial. Les engrenages de transmission des bras sont en fonte spéciale, immergés dans un bain d'huile. La machine est montée sur des roulements à billes, elle est équipée de deux vitesses et d'un minuteur, si demandé. Toutes les parties sont facilement démontables pour d'éventuels remplacements. La machine est montée sur roues et fabriquée conformément aux normes CE.

D Diese Knetmaschine ist für Konditoreien und Bäckereien sowie der Süßwarenindustrie und in Pizzerien unentbehrlich. Das System der eintauchenden Arme begünstigt die Sauerstoffanreicherung der Masse und senkt gleichzeitig deren Überhitzung. Hierdurch kann ein optimales Endprodukt erzeugt werden. Die Beweglichkeit der Arme trägt zur weiteren Verbesserung der Qualität der Masse bei. Die Struktur der Maschine besteht aus lackiertem Stahl von hoher Stärke. Alle Modelle sind widerstandsfähig, geräuscharm und zuverlässig. Die Wanne, die Arme und das Gitter bestehen aus rostfreiem Spezialstahl. Die Getriebegänge der Arme sind aus speziellem Gusseisen gefertigt und befinden sich in einem Ölbad. Die Maschine ist auf Kugellager montiert und verfügt über zwei Geschwindigkeiten sowie, auf Anfrage, über eine Zeitschaltuhr. Alle Komponenten sind für einen eventuellen Austausch leicht auseinander zu bauen. Maschine auf Räder montiert und entsprechend der EU-Normen gebaut.

E Amasadora indispensable en la pastelería, la panadería, en las industrias confiteras y en las pizzerías. El sistema con brazos recortadores favorece la oxigenación del amasijo y reduce el calentamiento, lo que permite obtener óptimos resultados en el producto final. La movilidad de los brazos contribuye a mejorar la calidad de la masa. La estructura de la máquina es de acero pintado de espesor grueso; todos los modelos son sólidos, silenciosos y fiables. La cuba, los brazos y la rejilla son de acero inoxidable especial. Los engranajes de transmisión de los brazos son de hierro fundido, inmersos en baño de aceite. La máquina está montada sobre rodamientos de esfera, presenta dos velocidades y temporizador si se solicita. Todas las partes son fáciles de desmontar para realizar las sustituciones. Máquina montada sobre ruedas y fabricada según las normas CE.

P Batedeira indispensável nas confeitarias, nas padarias, nas indústrias de doces e nas pizzarias. O sistema com braços duplos favorece a oxigenação da massa e reduz o aquecimento da mesma, permitindo assim obter ótimos resultados no produto final. A mobilidade dos braços contribui para a melhora da qualidade da massa. A estrutura da máquina é em aço envernizado, todos os modelos são robustos, silenciosos e confiáveis. A tigela, os braços e a grade são em aço inox especial. As engrenagens de transmissão dos braços são de ferro fundido especial, imersos em banho de óleo. A máquina é montada sobre rolamentos, possui duas velocidades e timer, se solicitado. Todas as partes são facilmente desmontáveis para eventuais substituições. Máquina montada sobre rodas e fabricada em conformidade com as normas CE.

R Тестомесильная машина, необходимая для кондитерских цехов, пекарен, пиццерий. Машины со сдвоенной лопастью насыщают тесто кислородом и снижают нагрев, что положительно влияет на конечный продукт. Подвижность лопастей улучшает качество теста. Конструкция машины изготовлена из толстой окрашенной стали. Все модели прочны, бесшумны и надежны. Дежа, лопасти и защитная решетка изготовлены из специальной нержавеющей стали. Ведущие механизмы лопастей из специального чугуна в масляной бане. Машина оснащена шарикоподшипниками, имеет две скорости и дополнительный таймер. Все детали можно легко разобрать и заменить. Машина установлена на колеса и изготовлена в соответствии с требованиями европейских стандартов.

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

AR. خلاط ضروري لمحات الحلويات والمخابز وصناعة المعجنات ومطاعم البيزا. يقوم نظام الذراعان التوأم بتأمين الأكسجين للعجينة ويخفف من حرارتها ما يؤدي إلى الحصول على نتائج مبهره. حركة الذراعين تؤدي إلى تحسين نوعية العجين. هيكل الماكينة من الفولاذ المطلي بطبقة غليظة من الدهان. جميع الموديلات متينة ولا تصدر صوت و مؤنوق بها. الوعاء والذراع وشبكة الحماية مصنوعة من الستانلس الخاص. مسننات الذراع المدعمة مصنوعة من الحديد الصلب الخاص و تكون مغمورة بالزيت. يتم تثبيت الماكينة على محامل كروية (ببليات من كرات صغيرة متدرجة بالزيت) و مزودة بسرعتين و جهاز توقيت اختياري. يمكن تفكيك جميع قطع الماكينة بسهولة بغية استبدالها. الماكينة مركبة على عجلات و مصنعة وفقا لمعايير EC .

Sheeters



FLOOR STANDING SHEETER
SFG 500T - 500TM - 600TM - 600 TMM

Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Machine dimensions		Belt dimensions (mm)
				open	closed	
SFG 500 B	0,55	125	400/3/50	2035x955x612	955x750x825	500x700
SFG 500 T	0,55	170	400/3/50	2035x955x1270	955x750x1482	500x700
SFG 500 TM	0,55	185	400/3/50	2990x955x1270	955x1100x1920	500x1180
SFG 600 TM	0,55	232	400/3/50	2990x1055x1270	1055x1100x1920	600x1180
SFG 600 TMM	0,75	260	400/3/50	3840x1055x1270	-	600x1600
SFG 600 TL	0,75	300	220/1/50	3415x1055x1270	-	595x1600 - 595x1180

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Bored shoulders in anticorodal steel
- Rolling cylinders ground and polished in hard chrome Ø 73
- 2 belts with different speeds
- Cylinders opening up to 48 mm
- Handle for thickness adjustment
- Universal and reversible scrapers
- Rising and dismountable arms
- Triangle size for cutting device: mm
60x80/80x100/140x130/140x173 (SFG600 TL)
- Single-phase inverter (SFG600 TL)
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Rollers for round or square cuts (SFG 600TL)



FLOOR STANDING SHEETER WITH CUTTING ROLLERS FOR CROISSANT
SFG 600TL



BENCHTOP SHEETER
SFG 500B

EN SFG 600 and 500 are Sigma's new artisan sheeter models. They feature large-diameter cylinders, reliable mechanics, and an easily cleanable aesthetic design. These machines are distinct for their anti-corodal steel shoulders, ball bearings, and reversible scrapers. They handle any dough, ensuring thin, uniform sheets for consistent cooking results. Features include a low-tension control panel, lockable wheels, foldable belts, and removable scrapers for easy cleaning. Ergonomically designed, maintenance is minimal, limited to routine cleaning and periodic checks.

IT SFG 600 e 500 sono le nuove sfogliatrici artigianali di Sigma. Dotate di cilindri a grande diametro, meccanica affidabile e design estetico facile da pulire. Spiccano per spalle in acciaio anticorodal, cuscinetti a sfera e raschiatori reversibili. Laminano ogni tipo di pasta, garantendo spessori sottili e uniformi per una cottura omogenea. Dispongono di un pannello di controllo a bassa tensione, ruote bloccabili, tappeti pieghevoli e raschiatori rimovibili per una pulizia agevole. Il design ergonomico riduce la manutenzione a pulizia ordinaria e controlli periodici.

FR SFG 600 et 500 sont les nouveaux laminoirs artisanaux de Sigma. Avec leurs cylindres de grand diamètre, une mécanique fiable et un design facilement nettoyable, ces machines se distinguent par leurs butées en acier anticorodal, roulements à billes et racleurs réversibles. Elles laminent tout type de pâte, garantissant des épaisseurs uniformes. Équipées d'un panneau de contrôle à basse tension, roues bloquantes, tapis relevants et racleurs démontables, elles sont ergonomiques et nécessitent peu de maintenance : nettoyage et contrôles périodiques.

D SFG 600 und 500 sind die neuen Walzmaschinen von Sigma für das Handwerk. Sie haben große Zylinder, zuverlässige Mechanik und ein leicht zu reinigendes Design. Merkmale sind Acorodal-Aluminium-Schultern, Kugellager und umkehrbare Schaber. Sie walzen jede Teigart, um gleichmäßige Dicke zu erzielen. Mit Niederspannungssteuerung, blockierbaren Rädern, aufklappbaren Teppichen und abnehmbaren Schabern sind sie ergonomisch und pflegeleicht. Wartung beschränkt sich auf Reinigung und regelmäßige Kontrollen..

E SFG 600 y 500 son las nuevas laminadoras artesanales de Sigma. Equipadas con cilindros de gran diámetro, mecánica fiable y diseño estético fácil de limpiar. Se destacan por los lados de aluminio anticorodal, rodamientos y raspadores reversibles. Laman cualquier masa, garantizando espesores uniformes. Incluyen un panel de control de baja tensión, ruedas bloqueables, cintas plegables y raspadores desmontables. El diseño ergonómico reduce el mantenimiento a la limpieza y controles periódicos.

P SFG 600 e 500 são as novas laminadoras artesanais da Sigma. Possuem cilindros de grande diâmetro, mecânica confiável e design de fácil limpeza. Estruturas de alumínio Anticorodal, rolamentos e raspadores reversíveis se destacam. Laminam massas de forma uniforme. Incluem painel de controle de baixa tensão, rodas bloqueáveis e esteiras dobráveis. O design ergonômico e funcional facilita a manutenção, limitada à limpeza e verificação periódica.

R Модели SFG 600 и 500 — это новые раскаточные машины Sigma. Они оснащены цилиндрами большого диаметра, надёжной механикой и легко очищаемым дизайном. Основные отличия — это фланцы из антикоррозийной стали, шариковые подшипники и двусторонние скребки. Машины могут раскатывать тесто до равномерной толщины. Оснащены панелью управления с низким напряжением, блокирующимися колёсами и легко снимаемыми скребками. Обслуживание сведено к обычной чистке и периодическим проверкам.

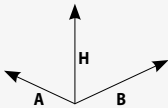
ZH SFG 600和500是Sigma的新型起酥机，配有大直径滚筒、可靠机械和易清洁的美观设计。主要特点包括抗腐蚀钢肩、滚珠轴承和可逆刮刀。这些机器能将面团压得均匀薄。配有低压控制面板、可锁轮子和易于拆卸的刮刀，维护简化为常规清洁和定期检查。

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

Cookers



Cream cookers with gas burner*



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	AxBxH (mm)
CC30/2	0,37	70	400/3/50	30	800x600x1300
CC50/1	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300
CC50/2	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Horizontally pivoted bowl
- Stainless steel blade with scrapers
- Kinematic motions on pre-lubricated ball bearings
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- GPL Burner

OPTIONALS

- Power supplies

*Not CE certified. Not for sale in European Union countries

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

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

FR Notre cuiseur à crème à gaz est désigné pour petites et moyennes pâtisseries pour la préparation de toutes les crèmes à chaud. Il est composé d'une cuve en acier inoxydable dotée d'un interstice rempli d'huile thermique, d'un agitateur en acier inoxydable et d'une base robuste qui renferme les organes de mouvement et les dispositifs électriques. Un gros brûleur garantit un chauffage rapide qui peut être contrôlé à l'aide d'un thermomètre spécial dont la cuve est équipée. Tout le groupe cuve est monté sur des supports pivotants pour consentir un vidage aisé au moyen du levier prévu à cet effet.

D Der Cremekocher mit Gasbetrieb eignet sich für kleine und mittlere Konditorküchen und wird bei der Herstellung von allen warmen Cremes eingesetzt. Er besteht aus einer Edelstahlwanne mit Zwischenwänden, die mit Thermoöl aufgefüllt sind, ferner aus einem Rührwerkzeug, ebenfalls aus Edelstahl, und aus einem robusten Sockel, in dem Bewegungselemente und die elektrische Apparatur untergebracht sind. Ein großer Brenner garantiert eine schnelle Erwärmung, die über ein entsprechendes Thermometer der Wanne kontrollierbar ist. Die ganze Wannengruppe ist auf drehbare Halterungen montiert, um ein einfaches Entleeren über den entsprechenden Hebel zu ermöglichen. Ein Minutenzähler mit Tonausgabe warnt den Bediener, wenn die Garung beendet ist.

E El cocedor de crema a gas es apto para pequeños y medianos laboratorios de pastelería, y se aplica en la preparación de todas las cremas en caliente. Está compuesto por una cuba de acero inoxidable con doble fondo llena de aceite térmico, con una herramienta agitadora también de acero inoxidable y con una base sólida que reúne los órganos de movimiento y los equipos eléctricos. Un fuerte quemador garantiza el rápido calentamiento que se puede controlar mediante un apropiado termómetro que presenta la cuba. Todo el grupo de cuba está montado sobre soportes giratorios para permitir el fácil vaciado con la palanca apropiada. Un cuentaminutos con dispositivo sonoro advierte al operador sobre la cocción.

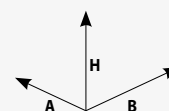
P O cozedor de creme a gás é apropriado para pequenas e médias confeitarias e pode ser utilizado no preparo de todos cremes quentes. É composto por uma tigela de aço inoxidável provida de uma cavidade preenchida com óleo térmico, por uma ferramenta agitadora também em aço inoxidável e por uma forte base que envolve as peças de movimento e o equipamento elétrico. Um queimador grande garante um rápido aquecimento que é controlável através de um termômetro especial do qual a tigela é provida. Todo o conjunto da tigela é montado sobre suportes giratórios de modo a permitir que seja facilmente esvaziada utilizando a alavanca.

R Наша газовая кремоварка подходит для приготовления любых горячих кремов в небольших и средних кондитерских. Она состоит из дежи из нержавеющей стали с «рубашкой», заполненной термостойким маслом, перемешивающего рабочего органа из нержавеющей стали и прочной станины с панелью управления и электрооборудованием. Быстрый нагрев гарантирован большой горелкой, контроль за которой осуществляется с помощью термометра, поставляемого вместе с дежой. Дежа установлена на вращающиеся крепления, позволяющие очень просто выгрузить продукт с помощью рукоятки. Звонки таймера предупреждают оператора, когда процесс приготовления завершен.

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

AR إن فرن الغاز لدينا مناسب لإعداد أي نوع من أنواع الكريما الساخنة لأطباق الحلوى المتوسطة والصغيرة الحجم. يتألف هذا الفرن من وعاء ستانلس مع مساحة خالية مليئة بالزيت الحار و أداة خلط مصنوعة من الستانلس وقاعدة قوية مجهزة بمتحكم دوران ومعدات كهربائية أخرى. موقد كبير يتم التحكم به من خلال مقياس حرارة مناسب مع وعاء يوفر تسخين سريع للمأكولات. الوعاء كله مع بقية توابعه يرتكز على دعامة دوارة لتسهيل عملية التفريغ عن طريق ذراع مناسب. عند اكمال عملية الطهي يتولى المؤقت الزمني إصدار صوت لتنبيه المستخدم (منبه بمؤقت زمني).

Electric cookers



Model	kW	Weight (kg)	Product quantity (kg)		Bowl (L)	AxBxH (mm)
			min	max		
EC30	3,75	130	6	24	30	136x85x80
EC50	6,00	145	10	40	50	136x85x80
EC60	6,00	150	12	48	60	136x85x80
EC80	7,50	180	16	64	80	160x95x90
EC100	12,00	340	20	80	100	185x132x105
EC120	15,00	360	24	96	120	185x132x105
EC150	18,00	430	30	120	150	203x142x110
EC200	18,00	470	40	160	200	203x142x110

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel construction
- Electric heating
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- Two speeds motor
- Stainless steel blade with scrapers
- Electronic control heating system
- Horizontally pivoted removable bowl
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies
- Discharging cock with ball valve
- Speed control
- Volumetric dosing pump
- Machine mounted on wheels
- Higher capacity versions

EN Sigma Cookers are versatile machines for preparing products such as creams, sauces, concentrates, risottos, syrups, and ice cream bases. They are made of stainless steel and use the "bain-marie" cooking principle, ensuring excellent preparations while respecting the organoleptic characteristics of the raw materials used. The mixing tank is triple-walled, providing excellent heat protection. The central mixing tool has 2 speeds, and the side and bottom scraper prevents any product from sticking. The cooking temperature is controlled by an electronic thermostat directly connected to the heating elements.

IT I Cooker Sigma sono macchine versatili per la preparazione di prodotti come creme, salse, concentrati, risotti, sciroppi, basi per gelato. Sono costruiti in acciaio inox, sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" riuscendo così a realizzare ottime preparazioni rispettando le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate. La vasca di mescolazione è realizzata in tripla parete con ottima protezione dal calore. L'utensile mescolatore centrale ha 2 velocità e il raschiatore a lato e fondo evita ogni tipo di incollamento del prodotto. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico direttamente collegato agli elementi riscaldanti.

FR Les cuiseurs Sigma sont des machines polyvalentes pour la préparation de produits tels que crèmes, sauces, concentrés, risottos, sirops et bases pour glaces. Ils sont fabriqués en acier inoxydable et utilisent le principe de cuisson au « bain-marie », garantissant d'excellentes préparations tout en respectant les caractéristiques organoleptiques des matières premières utilisées. La cuve de mélange est à triple paroi, offrant une excellente protection contre la chaleur. L'outil mélangeur central dispose de 2 vitesses et le racloir sur les côtés et le fond empêche tout collage du produit. La température de cuisson est contrôlée par un thermostat électronique directement relié aux éléments chauffants.

D Die Sigma-Kocher sind vielseitige Maschinen zur Zubereitung von Produkten wie Cremes, Saucen, Konzentraten, Risottos, Sirupen und Eisbasis. Sie bestehen aus Edelstahl und nutzen das Prinzip des „Wasserbads“, wodurch hervorragende Zubereitungen ermöglicht werden, die die organoleptischen Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe bewahren. Der Mischbehälter ist dreifachwandig und bietet hervorragenden Hitzeschutz. Das zentrale Rührwerkzeug hat 2 Geschwindigkeiten, und der Schaber an den Seiten und am Boden verhindert das Ankleben des Produkts. Die Kochtemperatur wird über ein elektronisches Thermostat gesteuert, das direkt mit den Heizelementen verbunden ist.

E Los cocedores Sigma son máquinas versátiles para la preparación de productos como cremas, salsas, concentrados, risottos, jarabes y bases para helados. Están contruidos en acero inoxidable y utilizan el principio de cocción al "baño maría", logrando excelentes preparaciones respetando las características organolépticas de las materias primas utilizadas. El tanque de mezcla está hecho con triple pared, lo que proporciona una excelente protección contra el calor. La herramienta mezcladora central tiene 2 velocidades, y el raspador lateral y de fondo evita que el producto se adhiera. La temperatura de cocción se controla mediante un termostato electrónico conectado directamente a los elementos calefactores.

P Os Cozedores Sigma são máquinas versáteis para a preparação de produtos como cremes, molhos, concentrados, risotos, xaropes e bases para sorvetes. São contruidos em aço inoxidável e utilizam o princípio de cozimento "banho-maria", garantindo excelentes preparações enquanto preservam as características organolépticas das matérias-primas utilizadas. O tanque de mistura é feito com tripla parede, oferecendo excelente proteção contra o calor. A ferramenta misturadora central tem 2 velocidades, e o raspador lateral e de fundo evita qualquer tipo de aderência do produto. A temperatura de cozimento é controlada por um termostato eletrônico diretamente ligado aos elementos de aquecimento.

R Кремварки Sigma — это универсальные машины для приготовления продуктов, таких как кремы, соусы, концентраты, ризотто, сиропы и основы для мороженого. Они изготовлены из нержавеющей стали и используют принцип приготовления на водяной бане, что позволяет сохранять organoleptические свойства используемых сырьевых материалов. Бак для смешивания имеет тройные стенки, что обеспечивает отличную защиту от тепла. Центральный инструмент для смешивания имеет 2 скорости, а боковой и нижний скребки предотвращают прилипание продукта. Температура приготовления контролируется электронным термостатом, напрямую подключенным к нагревательным элементам.

ZH Sigma电炉是用于制备产品的多功能机器，如奶油、酱料、浓缩物、烩饭、糖浆和冰淇淋底料。它们由不锈钢制成，利用“水浴”烹饪原理，在保持原材料感官特性的同时实现优质烹饪效果。搅拌罐采用三层设计，具有出色的隔热性能。中央搅拌工具有两种速度，侧面和底部的刮刀防止产品粘附。烹饪温度通过直接连接到加热元件的电子恒温器进行控制。

AR تعد طاهيات سيجما آلات متعددة الاستخدامات لتحضير منتجات مثل الكريمات والصلصات والمركزات والريزوتو والشراب وقواعد الآيس كريم. وهي مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وتستخدم مبدأ الطهي بـ "حمام مائي"، مما يتيح إعدادات ممتازة مع الحفاظ على الخصائص الحسية للمواد الخام المستخدمة. يتكون خزان الخلط من ثلاث طبقات لتوفير حماية ممتازة من الحرارة. يحتوي أداة الخلط المركزية على سرعتين، ويمنع المكشط الجانبي والقاعي التصاق المنتج. يتم التحكم في درجة حرارة الطهي بواسطة ترموستات إلكتروني متصل مباشرة بعناصر التسخين.

Grinding machines



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	AxBxH (mm)
RF300	1,10	186	400/3/50	692x640x1150

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Granite cylinders
- Cast iron shoulders
- Hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- Max cylinders opening mm 6
- Asynchronous speed cylinders
- Safety protection
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies



Scrapers



Hopper



Protection grid

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

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

FR La RF300 est une broyeuse solide et simple, équipée de cylindres en granit de 300 mm, de panneaux arrières en fonte, des engrenages cimentés, trempés et rectifiés. Son nettoyage est extrêmement simple grâce à la possibilité de démonter facilement les racleurs. L'ouverture maximum des cylindres est de 6 mm et leur vitesse différente permet de raffiner au mieux tous les produits granulés. Les petits bacs de recueil de produit et les carter latéraux sont en acier inoxydable; la trémie de chargement est en matériel non toxique, de plus elle est protégée par une grille. Ses 190 kg indiquent une machine très solide, conçue pour durer des années. Elle est équipée de roues pour des déplacements faciles.

D Die RF300 ist eine widerstandsfähige und einfach zu bedienende Mahlmaschine; sie ist mit Zylindern aus Granit von 300 mm, mit Verstrebungen aus Gusseisen sowie eingesetztem, gehärtetem und geschliffenem Getriebe ausgestattet. Die Reinigung ist extrem einfach, da die Schaber leicht abmontiert werden können. Der weite maximale Auszug der Zylinder von 6 mm und die variierende Geschwindigkeit ermöglichen ein optimales Zerkleinern von gekörnten Produkten. Die Produktsammelbehälter und die seitlichen Gehäuse sind aus Inox-Stahl, der Ladetrichter aus atoxischem Material und durch ein Gitter geschützt. Das Gewicht von 190 kg weist auf eine widerstandsfähige Maschine hin, die für eine hohe Lebensdauer ausgelegt ist. Sie besitzt Räder und kann daher leicht verstellt werden.

E La RF300 es una máquina refinadora sólida y simple, con cilindros de granito de 300 mm, paletas de hierro, engranajes cementados, templados y rectificados. Su limpieza es extremadamente simple gracias a la posibilidad de desmontar con facilidad los raspadores. La apertura máxima de los cilindros es de 6 mm y sus diferentes velocidades permite refinar lo mejor posible los productos granulados. Las cubas recolectoras de producto y los cárteres laterales son de acero inoxidable; la tolva de carga es de material atóxico y está protegida por una rejilla. Los 190 Kg de peso indican que se trata de una máquina sólida, concebida para durar a través de los años. Presenta ruedas para facilitar los desplazamientos.

P O cozedor de creme a gás é apropriado para pequenas e médias confeitarias e pode ser utilizado no preparo de todos cremes quentes. É composto por uma tigela de aço inoxidável provida de uma cavidade preenchida com óleo térmico, por uma ferramenta agitadora também em aço inoxidável e por uma forte base que envolve as peças de movimento e o equipamento elétrico. Um queimador grande garante um rápido aquecimento que é controlável através de um termômetro especial do qual a tigela é provida. Todo o conjunto da tigela é montado sobre suportes giratórios de modo a permitir que seja facilmente esvaziada utilizando a alavanca. Um cuidado particular foi empregado na realização dos sistemas de segurança para que a máquina esteja em conformidade com a legislação vigente.

R Модель RF300 является прочным и простым в обращении измельчителем, оснащенным гранитным цилиндром 300 мм, опорами из чугуна, усиленным, в усиленном корпусе и с заземленным механизмом. Ее очень просто чистить, поскольку скребки легко снимаются. Все гранулированные продукты можно успешно измельчить благодаря максимальному зазору между цилиндрами в 6 мм и разнице их скоростей. Емкость для сбора измельченного продукта и боковые панели изготовлены из нержавеющей стали. Загрузочная воронка – из нетоксичного материала и защищена решеткой. Вес машины составляет 190 кг, что говорит о ее большой прочности и долговечности. Она оснащена колесами для облегчения передвижения.

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

AR جهاز RF300 عبارة عن مطحنة متينة وبسيطة، وهي مجهزة بإسطوانات (سلندر) 300 ملم من الغرانيت، ودعامات من الحديد الصلب و تروس (مسنّات قوية) مقوّاة ومدعّمة ومعالجة جيداً. تنظيف هذه المطحنة سهل للغاية بسبب سهولة فك الكاشطات بدون أي صعوبة. بسبب عرض الإسطوانة الأعظمي (6 ملم) و سرعاتها المختلفة، يمكن طحن جميع أنواع الحبوب بأفضل طريقة. حوض التجميع و المعدات الجانبية مصنوعة من الستانلس. قمع الحشو مصنوع من مواد غير سامة و محمي بشبكة حماية. وزن هذا الجهاز 190 كلغ يدلّ على آلة قوية ومتينة وطويلة الأمد. كما أنها مجهزة بعجلات لسهولة نقلها من مكان لآخر.



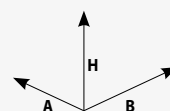
**Pizza
system**

Pizza system

Tauro - Bench spiral mixers	52
DR 14/11 - Divider-rounder	56
Sfera - Rounder	58
Sprizza - Cold system pizza spinner	60
T50 - Vertical sheeter	62
Industrial pizza line	64



Bench spiral mixers with fixed bowl



Model	kW		Weight (kg)	Bowl (L)	Flour max [Kg]	Water min (L)	AxBxH (mm)
	1 speed machine	2 speeds machine					
12	0,55	-	45	16	7,5	4,1	343x540x570
18	0,55	-	46	21	11	6	380x585x570
22	0,75	0,8/1,1	67	29	12,5	7,5	400x700x800
25	0,75	0,8/1,1	72	32	16	9	400x720x800
30	0,75	0,8/1,1	75	41	18,5	10	400x750x800
35	1,10	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x830
40	1,10	1,2/1,55	96	60	25	15	490x780x830
35 Automatic	-	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x910
40 Automatic	-	1,2/1,55	96	60	25	15	530x780x910
25 Plus	-	1,2/1,55	75	32	16	9	400x720x800
35 Plus	-	1,2/1,55	90	48	22	12	490x750x830
40 Plus	-	1,2/1,55	100	60	25	15	490x780x830

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Single-phase or three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (not for TAURO 12 and 18)
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts
- Inverter (single-phase models)
- CE rules
- EAC certification



Well rounded bottom



Insertion of the ingredients

OPTIONALS

- Power supplies
- 10 speed variations
- Drain bowl cap
- Stainless steel version



TAURO 12-18
1 speed



TAURO 35-40 *automatic*
2 speeds
2 timers and Automatic shift
from 1st to 2nd speed



TAURO 22-25-30-35-40
1 or 2 speeds

TAURO 25-35-40 *plus*
2 speeds
Reinforced mechanics for hard
dough and intensive use.



TAURO 22-25-30-35-40
with 10 speed variations (optional)

TAURO 25-35-40 *plus*
with 10 speed variations (optional)



Tauro

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

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

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

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

FR TAURO sont des pétrins classiques pour pizzeria ou pour de petits pétrissage de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et de cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage; la présence du pivot centrale améliore le rendement du pétrin. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Le tableau électrique de commande répond aux normes en vigueur.

- Plus puissantes: les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevées.
- Plus fiables: tous les cinématismes tournent sur des roulements à sphère pré lubrifiés.
- Les courroies sont inextensibles. Aucun entretien nécessaire.
- Panneau et commandes avec garnitures étanches.
- Nouveau couvercle avec commandes frontales «pratiques et bien visibles».
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.

D Es handelt sich hierbei um die klassische Knetmaschine für Pizzerien oder für kleinere Mengen an Brotteig. Die Form der Spirale und ihr Durchmesser im Verhältnis zur Wanne begünstigen zusammen mit der Anzahl an Drehungen von Spirale und Wanne die besten Ergebnisse für die Teigmasse, während die zentrale Lenksäule die Leistungskraft der Knetmaschine verbessert. Alle im Kontakt mit der Teigmasse stehenden Bauteile sind aus Edelstahl gefertigt. Die elektrische Steuervorrichtung ist einfach und funktionelle aufgebaut und entspricht den gesetzlichen Vorschriften.

- Noch leistungsfähiger: Der Hochleistungsantrieb bieten der Spirale höchstmögliche Drehmomente.
- Noch zuverlässiger: Alle Getriebe drehen auf vorgeschmiedeten Lagern.
- Die Riemen können nicht gedehnt werden. Es ist keine Wartung notwendig.
- Tafel und Steuerung hermetisch abgedichtet.
- Neue Gehäuse mit bequem bedienbarer und gut erkennbarer Frontalsteuerung.
- Gitter aus Edelstahl AISI 204.
- Wannen mit stark abgerundetem Boden, um Ablagerung des Mehls zu vermeiden.

E Les Tauro son amasadoras clásicas para pizzería o para pequeñas masas de pan. La forma de la espiral, la relación de su diámetro con respecto a la cuba y el número de giros de la espiral y de la cuba proveen los mejores resultados de amasado; y la presencia de la columna central mejora el rendimiento de la amasadora. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. El equipo eléctrico es de fácil manejo y funcional conforme a las normativas vigentes.

- Más potentes: las transmisiones de alto rendimiento proporcionan muy elevados valores de pares de fuerzas.
- Más fiables: todos los cinematismos giran sobre cojinetes de rodamiento prelubricados.
- Las correas son inextensibles. No necesitan mantenimiento.
- Panel y mandos con guarniciones herméticas.
- Nuevo cárter con mandos frontales "cómodos y bien visibles".
- Rejillas en acero inoxidable AISI 204.
- Cubas con fondo muy redondeado para evitar cúmulos de harina.

P As TAURO são misturadoras para pizzaria ou para pequenas massas de pão. A forma da espiral, a relação do seu diâmetro em respeito ao recipiente, junto ao número de rotações do espiral e recipiente fornecem os melhores resultados de massa, enquanto a presença da coluna central melhora o rendimento da misturadora. Todas as partes em contato com a massa são em aço inox, o painel elétrico de controle, simples e funcional está em conformidade com as normas vigentes.

- Mais potentes: as transmissões eficientes fornecem os mais altos valores de torque em espiral.
- Mais confiáveis: todas as cinemáticas giram sobre rolamentos pre lubrificados.
- As correias são inextensíveis. Nenhuma manutenção é necessária.
- Painel de comandos, botões e timer à prova d'água.
- Novo carter com botões frontais "fáceis de usar e visíveis".
- Grelha em aço inox AISI 204.
- Recipiente com fundo bastante arredondado para evitar que a farinha respingue.

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

- Более мощная: эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа.
- Более надежная: все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках.
- Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании.
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией.
- Новая верхняя крышка с фронтальным управлением «легко работать и наблюдать».
- Защитная решетка из нержавеющей стали AISI 204.
- Дежа с правильной округлой формой дна для предотвращения скопления муки на дне.

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

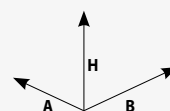
- 更强大：高效变速器可提供螺旋上最高的扭矩值。
- 更可靠：所有相互运动均在预润滑轴承上进行。皮带
- 是不可拉伸的。不需要维护。
- 控制面板、按钮和带有防水密封的计时器。
- 带有“易于使用且清晰可见”前部控制装置的新型上盖。
- 不锈钢AISI 204网格。
- 圆润缸底防止面粉粘缸。

AR ماكينة TAURO هي عجانة كلاسيكية تستخدم لتحضير البيتزا أو لخلط كميات صغيرة من عجينة الخبز. الشكل الحلزوني، تناسب قطره مع حجم الوعاء، تناغم حركة الحلزون مع حركة الوعاء توفر أفضل منتج من العجين. كما أن تواجد المحور المركزي يحسن كفاءة آلة العجن. جميع الأجزاء التي هي على تماس مباشر مع العجين مصنوعة من السแตนلس. لوحة التحكم البسيطة و العملية تتوافق مع القواعد و المعايير المعمول بها. أكثر قوة: توفر ميكانيكية النقل الفعالة أعلى قيمة لعزم الدوران على اللولب. أكثر موثوقية: جميع العمليات الحركية تعتمد على بيليات مشخمة و مزينة مسبقا. الأحزمة غير قابلة للتمدد. لا تتطلب أي عملية صيانة أثناء عملها. لوحة التحكم و أزرار الضغط و المؤقت مجهزة بحماية من تسرب الماء. غطاء علوي جديد بمتحكمات أمامية سهلة الإستخدام و مرئية بوضوح. شبكة حماية مصنوعة من السแตนلس AISI 204 قعر الوعاء مستدير كفاية لتجنب بقاء الطحين في قعر الوعاء

DR14 - 11



Semiautomatic benchtop divider-rounder



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Portions		Tub Cod.	AxBxH (mm)
				n.	(g)		
DR 14	0,30	100	220/1/50	14	250/300	A	618x736x973
					175/225	B	
					150/200	C	
					110/150	D	
					220/260	H	
DR 11	0,30	100	220/1/50	11	480/650	E	618x736x973
					320/480	F	
					300/350	G	

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- 800-1000 pcs/h
- High precision portioning system operated by a manual lever
- Cutting group with 11 or 14 divisions
- Automatic rounding system with timer
- Food grade plastic rounding cups
- Easy to clean and maintain
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification



Cutting group with 14 divisions



Cutting group with 11 divisions

OPTIONALS

- Power supplies

ACCESSORIES

Code	Description
00003451	Cutting group 14 sections
01162017-3	Dough plate 14 pieces
04162038-2	Stainless steel dish for 14 sections
00003461	Tubs plate 14 Sections from 250 to 300 gr (White tabs A)
00003464	Tubs plate 14 Sections from 175 to 225 gr (Green tabs B)
00003463	Tubs plate 14 Sections from 150 to 200 gr (Red tabs C)
00003462	Tubs plate 14 Sections from 110 to 150 gr (White tabs D)
00003465	Tubs plate 14 Sections from 220 to 260 gr (White tabs H)

Code	Description
00003452	Cutting group 11 sections
01162060-1	Dough plate 11 pieces
04162059	Stainless steel dish for 11 sections
00003458	Tubs plate 11 Sections from 480 to 650 gr (White tabs E)
00003459	Tubs plate 11 Sections from 320 to 480 gr (White tabs F)
00003457	Tubs plate 11 Sections from 300 to 350 gr (White tabs G)
01162082	Tubular basement with wheels
30000012	Releasing oil (5 L Tank)

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

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

FR Cette machine représente la synthèse la plus moderne des deux anciens systèmes utilisés pour diviser et bouler des portions de pâte à pain ou à pizza. La machine permet de diviser et de façonner 800/1000 portions de pâte/heure. Les portions peuvent être de 150 à 320 g avec le groupe de découpage ayant quatorze divisions et de 300 à 650 g avec le groupe de découpage ayant onze divisions. Le groupe de découpage, constitué entièrement en acier inox, est facilement démontable pour effectuer le remplacement ou pour pouvoir le laver. Grâce à un système d'arrondissement très similaire à la dextérité d'un pizzaiolo, la pâte n'a pas de stress et les boules sont toujours parfaites. Son utilisation est très simple et elle permet même à un personnel qui n'est pas qualifié en la matière d'obtenir de très bons résultats sans aucun effort physique. Pas encombrant et très pratique elle est aussi incroyablement économique.

D Es ist die modernste Synthese der beiden ältesten Systeme zum Teilen und Rundformen von Brot- und Pizzateig. Die Maschine ermöglicht es, etwa 800/1000 Teigportionen pro Stunde zu teilen und zu runden. Die Portionen können 150 bis 320 g beim Schneidaggregat zu vierzehn Unterteilungen und 300 bis 650 g beim Schneidaggregat zu elf Unterteilungen betragen. Das Schneidaggregat besteht vollständig aus Edelstahl und ist einfach für den Ersatz oder für die Reinigung abbaubar. Dank einem Grundformsystem, das eher der Handarbeit eines Pizzabackers ähnelt, erleidet der Teig keine Stressbehandlung und die Kugeln sind immer perfekt. Der Gebrauch ist äußerst einfach und ermöglicht es, dass auch nicht Fachpersonal beste Ergebnisse ohne Kraftaufwand erzielen kann. Es ist Platz sparend und äußerst praktisch und dazu unglaublich kostengünstig.

E Es la más moderna síntesis de los dos sistemas más antiguos para cortar y redondear porciones de masa de pan y pizza. La máquina permite cortar y redondear entre 800 y 1000 porciones de masa a la hora. Las porciones pueden ser de 150 hasta 320 g con el grupo de corte de once divisiones y de 300 g hasta 650 g con el grupo de corte de catorce divisiones. El grupo de corte, fabricado enteramente en acero inoxidable, puede desmontarse sin dificultad para su sustitución o lavado. Gracias a su sistema de redondeo, muy similar a la pizza elaborada a mano, la masa no sufre ningún estrés y las bolas resultan siempre perfectas. Su fácil manejo permite a personal no cualificado conseguir resultados óptimos sin esfuerzo físico alguno. Poco voluminosa y muy práctica, resulta una máquina increíblemente económica.

P É a mais moderna síntese dos dois mais antigos sistemas para cortar e modelar porções de massa de pão e pizza. A máquina permite cortar e modelar cerca de 800/1000 porções de massa por hora. As porções podem ser de 150 a 320 g com o grupo de corte de 14 divisões e de 300 a 650 g com o grupo de 11 divisões. O grupo de corte, construído inteiramente em aço inox, é facilmente desmontável para a substituição e lavagem. Graças a um sistema de rotação quanto mais similar ao manual do pizzaiolo, a massa não sofre nenhum stress e as bolinhas resultam sempre perfeitas. A utilização é extremamente simples e permite a pessoas não qualificadas obterem ótimos resultados sem qualquer esforço físico. Pouco pesada e muito prática é também inacreditavelmente econômica.

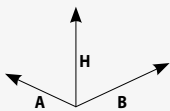
R Эта машина является синтезом двух старых методов резки и округления теста для пиццы и хлеба. Она может резать и округлять приблизительно 800/1000 тестозаготовок в час. Вес заготовок может быть от 150 до 320 г при использовании режущей группы на 14 секций и от 300 до 650 г при использовании режущей группы на 11 секций. Режущую группу, изготовленную из нержавеющей стали, можно легко вытащить с целью замены или мойки. Благодаря системе округления, имитирующей ручную работу изготовителя пиццы, структура теста не разрушается, и шарообразные заготовки хорошо округлены. Машина чрезвычайно проста в работе и позволяет даже неквалифицированному персоналу без усилий достигать прекрасных результатов. Небольшая по габаритам и очень практичная – эта машина также является очень дешевой.

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

AR 14 هذا الجهاز هو التركيب الأحدث للطريقتين الأقدم في تقطيع الخبز وعجينة البيتزا. الآلة قادرة على تقطيع 800\1000 قطعة من العجين في الساعة. يتراوح وزن القطع في قسم التقطيع ذي الـ 14 قطعة من 150 إلى 320 غرام، وفي قسم التقطيع إلى 11 قطعة من 300 إلى 600 غرام. قسم التقطيع المصنوع بالكامل من السแตนلس قابل للفك بسهولة بغية التنظيف أو الإستبدال. بفضل نظام التدوير الذي يعمل بطريقة مشابهة لطريقة التحضير اليدوي للبيتزا فإن العجين لا يشوبه أي ضغط وأطرافه مستديرة بشكل مثالي. الجهاز سهل الإستخدام للغاية ما يسمح حتى للأفراد غير المؤهلين بتحقيق نتائج مبهره دون بذل جهد. الجهاز صغير الأبعاد وعملي و بنفس الوقت سعره زهيد.



Screw rounder



Model	kW	Power supply	Weight (kg)	Portions (min/max) (g)	AxBxH (mm)
SFERA	0,37	220/1/50	70	50/650	350x543x828
SFERA PLUS	0,37	220/1/50	120	50/1800	450x770x1050

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Solid and sturdy structure
- Aluminium endless screw
- Stainless steel output tray
- NSF certified plastic cylinder
- Up to 1500 pcs/h
- Easy to use, clean and maintain
- Rounding speed adjustable via inverter.
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification

OPTIONALS

- Teflon-coated screw for pastry or high hydration doughs
- Cutting group for 14 portions from 110 to 300 g
- Cutting group for 11 portions from 300 to 650 g

Teflon-coated screw



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

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

FR La bouleuse à vis "Sfera" est idéal pour arrondir tous les types de pâte de 30 g à 1000 g, aussi bien avec des pâtes dures que molles ou très humides. Extrêmement facile à utiliser et pratique à démonter pour le nettoyage, il consomme très peu grâce à l'alimentation monophasée de 220 V. La machine est capable de former plus de 1800 pièces/h et peut être utilisée aussi bien dans les pizzerias que dans la fabrication du pain. Le système d'arrondi exploite la force de gravité et la force centrifuge, limitant la pression sur les pâtes au minimum, n'altérant ainsi pas la température et l'élasticité, évitant ainsi le stress. Fabriqué en acier inox, avec un moteur puissant et une mécanique simple, c'est une machine très fiable. Le tambour rotatif en matière plastique est certifié pour un usage alimentaire.

D Der Schneckenrundformer Modell "Sfera" ist ideal zum Runden von Portionen aller Teigarten von 30 g bis 1000 g, sowohl für harten Teig als auch weichen und sehr feuchten Teig. Er ist sehr einfach zu benutzen und leicht für die Reinigung abzumontieren. Er besitzt durch eine einphasige Stromversorgung mit 220 V einen äußerst geringen Stromverbrauch. Die Maschine kann über 1800 Stücke/Std. formen und kann sowohl in Pizzerien als auch bei der Brotherstellung eingesetzt werden. Das Rundformsystem nutzt die Schwerkraft und die Zentrifugalkraft aus und senkt den Druck auf den Teig auf ein Minimum, wodurch die Temperatur und die Elastizität nicht verändert werden und somit Stress vermieden wird. Die Maschine besteht aus Edelstahl und besitzt einen starken Motor und eine einfache Mechanik, sie ist hierdurch sehr zuverlässig. Die Drehtrommel ist aus Plastik und für den Lebensmitteleinsatz zugelassen.

E La boleadora de cóclea espiral modelo "Sfera" es ideal para redondear porciones de masa de todo tipo de 30 a 1000 g, ya sea con masa dura o blanda incluso con las muy húmedas. Semplicísima de usar y de práctico desmontaje para su limpieza, su consumo es reducidísimo gracias a la alimentación monofase de 220 V. La máquina está preparada para dar forma a más de 1800 piezas por hora y puede ser utilizada tanto para pizzería como panificación. El sistema de redondeado aprovecha la fuerza de la gravedad y la centrífuga reduciendo al mínimo la presión sobre la masa, lo que permite que no se alteren la temperatura y la elasticidad evitando así el estrés. Su fabricación en acero inoxidable, su potente motor y su mecánica sencilla la convierten en una máquina de alta fiabilidad. El tambor rotante es de material plástico certificado para uso alimentario.

P A modeladora em espiral modelo "Sfera" é idel para modelar porções de massa de todos os tipos de 30 g até 1000 g, seja com massas firmes, seja com massas macias ou muito úmidas. Muito simples de usar e prática de desmontar para a limpeza. Tem um consumo reduzido graças à alimentação monofase de 220 V. A máquina é capaz de modelar mais de 1800 pedaços por hora e pode ser utilizada seja na pizzaria, seja na panificação. O sistema de molde utiliza a força da gravidade e a força centrífuga limitando ao mínimo a pressão sobre a massa, o que permite não alterar a temperatura e a elasticidade, evitando assim o stress. Fabricada em aço inox, com um potente motor e uma mecânica simples, é uma máquina muito confiável. O tambor giratório em material plástico é certificado para o uso alimentar.

R Округлитель модели "Сфера" является идеальным для округления тестозаготовок всех видов теста весом от 30 до 1000 г, как крутого, так и мягкого или очень влажного теста. Она очень проста в работе и практична при разборке для чистки. У нее очень низкое потребление благодаря однофазному напряжению (220 вольт). Машина может формовать более, чем 1800 шт/ч, и может быть использована в пиццериях и пекарнях. Система округления использует гравитационную и центробежную силу с минимальным давлением на тесто. Это позволяет не изменять его температуру, эластичность и не подвергать стрессу. Это – очень надежная машина, изготовленная из нержавеющей стали. С мощным двигателем и простым механизмом. Вращающиеся цилиндры сделаны из пластика для пищевого применения.

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

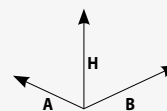
AR مدور لولي "Sfera" مثالي لتقطيع جميع أنواع العجين الطري والقاسي والربط جداً بوزن من 30 إلى 1000 غرام. سهل الإستخدام للغاية وبالإمكان فك قطعاته للتنظيف. كذلك بفضل منبع تغذيته ذي التوتر الأحادي الطور (يك فازه 220 فولط) فإن استهلاكه للطاقة منخفض. الجهاز قادر على قولبة أكثر من 1800 قطعة في الساعة ويمكن استخدامه لتحضير البيتزا وفي المخابز. نظام التدوير يستخدم القوة الجاذبة والطرز المركزي مما يخفف الضغط على العجين للحد الأدنى ولذلك فإن درجة حرارة العجين ومرونته تبقى ثابتة بدون تغيير وبدون أي ضغط. هذا الجهاز المدور مصنوع من السแตนلس بمحرك قوي وميكانيكية بسيطة ما يجعلها آلة معتمدة وموثوقة للغاية. الإسطوانة الدوارة مصنوعة من المواد البلاستيكية ومعتمدة للإستخدامات الغذائية.



Cold system for spinning pizza dough



THE
ORIGINAL
★★★★★



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Max Ø Pizza with crust (mm)	AxBxH (mm)
40	0,55	105	220/1/50	360	570x720x770
50	0,75	150	220/1/50	450	820x700x840
AUTOMATIC	0,75	115	220/1/50	450	503x724x768

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cold system
- Patented micro-rolling system
- Execution of the edge
- Adjustable pizza thickness
- Automatic start and stop
- Capacity production 200-250 pcs/hr
- IP55 both motor and electrical devices
- Low energy consumption and maintenance
- Noise level < 70 dB(A)
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Customized color
- Stainless steel version

Automatic version



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

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

FR C'est la machine qui reproduit le mieux le travail manuel du pizzaiolo, en imitant sa délicatesse inégalable. Le système original de micro-roulage protégé, rigoureusement breveté dans le monde entier, prend naissance d'une intuition bonne et originale qui a été développée et concrétisée pour obtenir le façonnage de la pâte semblable à celui des mains expérimentées. Le caractère exceptionnel de la machine consiste à laisser la pâte étalée avec le bord exactement comme il le serait s'il avait été fait par les mains expérimentées du pizzaiolo. Facile et pratique à employer, les formes sont toujours parfaites.

D Es handelt sich um die Maschine, die die Handfertigkeit des Pizzabäckers vollzieht, indem das unvergleichliche Feingefühl nachgeahmt wird. Das originale und streng patentierte System der geschützten Microrollen entsteht aus einer glücklichen Intuition, die entwickelt und umgesetzt wurde, um eine Teigbearbeitung zu erhalten, die der Bearbeitung von Experten Händen ähnlich ist. Das außergewöhnliche der Maschine besteht in der Kaltvorbereitung der Pizzabasis bereits mit der Umrandung, ohne den Teig zu verändern, gerade so wie es die Hände eines geschickten Pizzabäckers täten. Der Gebrauch ist einfach und praktisch; die Formen sind immer perfekt.

E Es la máquina que más se aproxima a la elaboración a mano imitando su inigualable delicadeza. Su sistema original de micro-rotación protegido, rigurosamente patentado, deriva de una feliz y original intuición desarrollada expresamente para obtener una masa similar a la de manos expertas. Lo excepcional de la máquina consiste en la preparación de base de pizza en frío, ya con borde, sin alterar la masa, exactamente como harían las manos de un pizzero. Su manejo es simple y práctico, la forma es siempre perfecta.

P É a máquina que mais se aproxima da produção manual do pizzaiolo, imitando inigualável delicadeza. A origem do sistema de microrolamento protegida, rigorosamente patenteada, nasce de uma feliz e original intuição, desenvolvida e concretizada para obter um trabalho da massa similar àquele de mãos profissionais. A excepcionalidade da máquina consiste em preparar a base da pizza a frio, já com bordas, sem alterações da massa, exatamente como fariam as mãos de um hábil pizzaiolo. A utilização é simples e prática; as formas são sempre perfeitas.

R Эта машина довольно близко воспроизводит ручную работу изготовителя пиццы, имитируя его непревзойденную работу. Запатентованная система микрораскатки воссоздает счастливую оригинальную интуицию и формует тестозаготовку аналогично рукам эксперта. Исключительная работа машины заключается в формовании края холодной тестовой заготовки пиццы так же, как это сделал бы опытный изготовитель пиццы, без нарушения структуры теста. Эта машина действительно проста и эффективна в обращении, а тестозаготовки всегда идеально ровные.

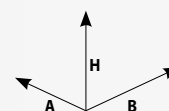
ZH 通过模仿其无与伦比的精致性，该机器尽可能接近地再现比萨饼制作者的手动灵活性。最初受到保护的微型摇摆系统，严格的专利，源自一种快乐的原始直觉，它的开发和实现是为了以专家的手法揉面。该机器的卓越性能是获得与拥有与熟练的比萨制造商所制作的相同边缘的冷面团，而无需任何改变。该机器使用起来非常简单实用，面团的份量总是完美平坦。

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

T-50



Vertical sheeter



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	AxBxH open (mm)	AxBxH closed (mm)
T 50 3-phase	0,55	70	400/3/50	488x900x577	340x900x440
T 50 1-phase	0,55	70	220/1/50	488x900x577	340x900x440

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ideal for pizza, fresh pasta and small quantities of puff pastry
- Compact and foldable
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Max cylinders opening mm 15
- Adjustable lever with double block min/max
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification



Adjustable lever



Outgoing strips

OPTIONALS

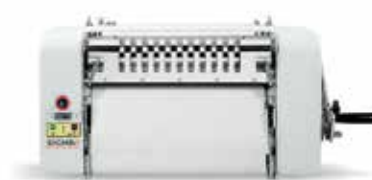
- Power supplies
- Variable speed
- Special version with cloth for fresh pasta



Open machine



Closed machine



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

IT La sfogliatrice verticale T50 è studiata per laminare paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni: ha un ingombro contenuto durante la lavorazione e diventa più compatta a riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni. Le trasmissioni potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo e il massimo spessore. La macchina può essere utilizzata come stendipizza in doppio passaggio e per piccole quantità di pasta sfoglia. Efficace nella lavorazione della pasta fresca per una sfoglia di spessore finissimo e regolare. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi antinfortunistici. La manutenzione è ridotta alla pulizia e controllo periodico.

FR Le laminoir vertical présenté est une machine conçue pour permettre l'étirage de pâtes alimentaires dans de petits espaces où les dimensions jouent un rôle essentiel. Ses dimensions sont très réduites pendant l'étirage et elle peut devenir très compacte lorsqu'elle est au repos. Deux cylindres d'acier rectifié au chrome dur, avec des racleurs efficaces facilement démontables, garantissent des étirages parfaits, alors que les transmissions particulièrement puissantes permettent de travailler même des pâtes tenaces et dures. L'ouverture et la fermeture des cylindres sont commandées par une poignée facile à utiliser et qui a deux réglages, un pour l'épaisseur minimum et l'autre pour l'épaisseur maximum. Ceci permet d'utiliser la machine comme machine à étirer la pizza avec un double passage et, également, l'étirage de pizzas pour plaque de four ou de petites quantités de pâte feuilletée. Très efficace avec la pâte fraîche, elle garantit une feuille de pâte très fine et très régulière. Les commandes et les dispositifs de sécurité pour éviter les accidents ont été particulièrement soignés et ils sont parfaitement conformes aux normes en vigueur, quant aux opérations d'entretien, elles se limitent au nettoyage et au contrôle périodique.

D Die vertikale Teigausrollmaschine ist eine Maschine, die entwickelt wurde, um die Walzbearbeitung von Lebensmittelteigen in einem eingegengten Arbeitsbereich zu ermöglichen, in dem Raum von außerordentlicher Bedeutung ist. Sie benötigt während des Arbeitsvorganges geringen Platz und wird bei Nichtgebrauch außerordentlich kompakt. Die mit Hartchrom geschliffenen Stahlzylinder mit wirkungsvollen und leicht abbaubaren Schabern garantieren ein perfektes Ausrollen, während die besonders starke Kraftübertragung eine Bearbeitung von Zähnen und harten Teigen zulässt. Die Öffnung und Schließung der Zylinder wird über einen einfach zu benutzenden Griff gelenkt, der zwei Regler für eine Kleinst- und eine Größtdicke. Dies ermöglicht den Gebrauch der Maschine als Teigausroller in doppeltem Durchgang, es gestattet das Ausrollen von Pizzen in die Backform oder das Ausrollen von kleinen Mengen vom Blätterteig. Die Maschine ist besonders gut für die Bearbeitung von frischem Teig geeignet, bei der die Geschwindigkeit über einen Inverter eingestellt werden kann, wodurch die Arbeiten wesentlich vereinfacht werden und ein ausgerollter Teig von äußerst geringer Dicke und überaus regelmäßig garantiert wird. Besondere Aufmerksamkeit wurde in die Unfallverhütungssysteme und in Steuerungen gelegt, die perfekt den geltenden Normen angepasst sind. Die Wartung beschränkt sich auf die Reinigung und regelmäßige Kontrollen.

E La estiradora vertical es una máquina compacta diseñada para laminar pastas en espacios reducidos. Cuenta con dos cilindros de acero cromado con rascadores desmontables, garantizando laminaciones perfectas y permitiendo trabajar masas duras. Su manilla de fácil uso permite ajustar el espesor, siendo adecuada para extender pizzas y hojaldre. Es especialmente eficaz en la preparación de pasta fresca, asegurando un grosor uniforme. Además, cumple con las normativas de seguridad y requiere solo limpieza y mantenimiento periódico.

P A laminadora vertical é uma máquina compacta projetada para laminar massas em espaços pequenos. Possui dois cilindros de aço cromado com raspadores desmontáveis, garantindo laminações perfeitas e permitindo trabalhar com massas duras. A alça de fácil uso permite ajustar a espessura, sendo adequada para abrir pizzas e massa folhada. É especialmente eficaz na preparação de massa fresca, garantindo uma espessura uniforme. Além disso, atende às normas de segurança e requer apenas limpeza e manutenção periódica.

R Данная вертикальная тестораскаточная машина разработана для раскатки теста в ограниченных пространствах. Она компактна как в работе, так и в нерабочем состоянии. Два стальных цилиндра с твердым хромом и съемными скребками обеспечивают идеальное раскатывание, а мощный механизм позволяет работать с плотным тестом. Открытие и закрытие цилиндров регулируется удобной рукояткой, что позволяет настраивать толщину теста. Машина подходит для раскатки теста для пиццы, выпечки и слоеного теста, а также идеально раскатывает свежую пасту. В ней предусмотрены системы безопасности, соответствующие стандартам, и требуется лишь периодическая чистка и проверка.

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

AR لقد تم تصميم آلة ترقيق (بالدرجة) معكرونة الباستا العمودية لتناسب الأماكن الصغيرة حيث يكون للمساحة فيها أهمية بالغة. تشغل هذه الآلة مساحة صغيرة أثناء عملها وتشغل مساحة أصغر عندما تكون متوقفة عن العمل. حيث تقوم اسطوانتان من الكروم الصلب مع كاشطات سهلة الفك بضممان عملية درجة مثالية وتقوم أجزاء التقطيع القوية بتوفير معكرونة باستا قاسية و صلبة. يتم التحكم بعملية فتح وإغلاق الأسطوانتين بمقبض سهل الاستخدام ويقوم متحكمين بتنظيم الحد الأقصى والحد الأدنى لسماكة العجينة. مما يعني أن هذه الآلة تستطيع ترقيق بيتزا الباستا أيضاً (من خلال الدرجة على مرحلتين). وأيضاً تستطيع تحضير أنواع الخبز عموماً وكميات صغيرة من المعجنات المنتفخة. تعتبر الآلة مثالية لتحضير عجينة الباستا الطازجة وتسمح بتحضير رقائق منتظمة ومتناسقة من المعكرونة. تعطى أهمية خاصة لأنظمة الحماية والوقاية من الحوادث والتي تتطابق مع المعايير المعمول بها. في حين أن الصيانة الوحيدة المطلوبة هي التنظيف والفحص الدوري.

Industrial pizza line



Model	Spreading head (n)	Max capacity production (pcs/h)	Power supply	AxBxH (mm)
1 line	1	240	200/3/50	1870x920x1636
1 line	2	800	400/3/50	1000x1800x4850
2 lines	4	1600	400/3/50	2050x1800x4850
3 lines	6	2400	400/3/50	2300x1800x4850
4 lines	8	3200	400/3/50	2650x1800x4850

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

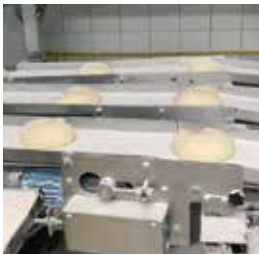
- From 240 to 3.200 pizzas/hour
- Adjustable thickness and diameter (from 20 to 40 cm)
- Spreading system with rollers for artisan quality in industrial production
- Brushless motor for continuous process
- Flour dusters adjustable in speed and quantity.
- Electrical touch screen panel for storing work cycles and recipe management.
- Sensors for safe access to the moulding area
- Oil free sliding support
- CE rules

OPTIONALS

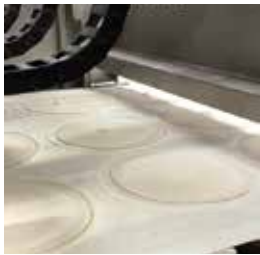
- Scraper and tray for recovering excess flour
- Camera Vision technology for quality control of shapes



1 line with 2 spreading heads



3 line with 6 spreading heads



4 line with 8 spreading heads

EN The Sigma Pizza Industrial Line is a patented cold system designed for spreading pizza dough balls. It mimics the soft manual dexterity of a pizzaiolo, preserving dough quality and gluten structure while offering artisanal craftsmanship at an industrial scale. This versatile machine produces soft pizza bases with adjustable diameters ranging from 20 to 40 cm and weights from 100 to 500 grams. It achieves a production rate of up to 800 pizzas per hour per row, with configurations of 1 to 4 rows for a maximum output of 3,200 pizzas per hour. Key features include an automatic flour duster, a centering device for precise dough ball placement, and multiple spreading stages. Safety is ensured with protective doors, and the machine is constructed from durable AISI 304 steel. It is designed for easy integration with upstream ball feeding systems and downstream topping processes.

IT La linea pizza industriale Sigma utilizza un sistema di stesura a freddo brevettato, progettato per stendere palline di pasta per pizza. Imita la destrezza manuale di un pizzaiolo, preservando la qualità dell'impasto, offrendo una qualità artigianale su scala industriale. Questa macchina versatile produce basi di pizza con diametri regolabili da 20 a 40 cm e pesi da 100 a 500 grammi. Raggiunge una capacità di produzione fino a 800 pizze all'ora per fila, con configurazioni da 1 a 4 file per un output massimo di 3.200 pizze all'ora. Le caratteristiche principali includono un duster automatico per la farina, un dispositivo di centraggio per una precisa collocazione delle palline di pasta e più fasi di stesura. La sicurezza è garantita con porte protettive e la macchina è costruita in acciaio AISI 304 di alta qualità. È progettata per un'integrazione semplice con sistemi di alimentazione delle palline a monte e processi di guarnizione a valle.

FR La Sigma Pizza Industrial Line est un système à froid breveté conçu pour étaler des boules de pâte à pizza. Il imite la douce dextérité manuelle d'un pizzaiolo, préservant la qualité de la pâte et la structure du gluten, tout en offrant un artisanat de qualité à une échelle industrielle. Cette machine polyvalente produit des bases de pizza souples avec des diamètres réglables de 20 à 40 cm et des poids de 100 à 500 grammes. Elle atteint un taux de production allant jusqu'à 800 pizzas par heure par rangée, avec des configurations de 1 à 4 rangées pour une production maximale de 3 200 pizzas par heure. Les principales caractéristiques incluent un farreur automatique, un dispositif de centrage pour un placement précis des boules de pâte, et plusieurs étapes d'étalement. La sécurité est assurée par des portes de protection, et la machine est construite en acier AISI 304. Elle est conçue pour une intégration facile avec les systèmes d'alimentation en boules en amont et les processus de garniture en aval.

D Die Sigma Pizza Industrial Line ist ein patentiertes Kaltsystem zur Ausrollung von Pizzateigkugeln. Es imitiert die sanfte manuelle Geschicklichkeit eines Pizzaiolos, bewahrt die Qualität des Teigs und die Glutenstruktur und bietet handwerkliche Qualität im industriellen Maßstab. Diese vielseitige Maschine produziert weiche Pizzaböden mit einstellbaren Durchmessern von 20 bis 40 cm und Gewichten von 100 bis 500 Gramm. Sie erreicht eine Produktionsrate von bis zu 800 Pizzen pro Stunde pro Reihe, mit Konfigurationen von 1 bis 4 Reihen für eine maximale Ausbeute von 3.200 Pizzen pro Stunde. Zu den Hauptmerkmalen gehören ein automatischer Mehlsprüher, ein Zentriergerät für die präzise Platzierung der Teigkugeln und mehrere Ausrollstufen. Die Sicherheit wird durch Schutztüren gewährleistet, und die Maschine ist aus strapazierfähigem AISI 304-Stahl gefertigt. Sie ist für eine einfache Integration mit vorgelagerten Ballzuführsystemen und nachgelagerten Belegprozessen konzipiert.

E La Sigma Pizza Industrial Line es un sistema frío patentado diseñado para extender bolas de masa de pizza. Imita la suave destreza manual de un pizzaiolo, preservando la calidad de la masa y la estructura del gluten, al tiempo que ofrece una artesanía de calidad a escala industrial. Esta máquina versátil produce bases de pizza suaves con diámetros ajustables de 20 a 40 cm y pesos de 100 a 500 gramos. Alcanzan una tasa de producción de hasta 800 pizzas por hora por fila, con configuraciones de 1 a 4 filas para una producción máxima de 3,200 pizzas por hora. Las características clave incluyen un dosificador automático de harina, un dispositivo de centrado para la colocación precisa de las bolas de masa y múltiples etapas de extensión. La seguridad está garantizada con puertas protectoras, y la máquina está construida con acero AISI 304. Está diseñada para una fácil integración con sistemas de alimentación de bolas en la parte superior y procesos de cobertura en la parte inferior.

P A Sigma Pizza Industrial Line é um sistema frio patenteado projetado para espalhar bolas de massa de pizza. Ele imita a suave destreza manual de um pizzaiolo, preservando a qualidade da massa e a estrutura do glúten, oferecendo artesanato de qualidade em escala industrial. Esta máquina versátil produz bases de pizza macias com diâmetros ajustáveis de 20 a 40 cm e pesos de 100 a 500 gramas. Ela alcança uma taxa de produção de até 800 pizzas por hora por fileira, com configurações de 1 a 4 fileiras para um máximo de 3.200 pizzas por hora. As principais características incluem um polvilhador automático de farinha, um dispositivo de centralização para a colocação precisa das bolas de massa e várias etapas de espalhamento. A segurança é garantida com portas protetoras, e a máquina é construída em aço AISI 304. Ela é projetada para uma fácil integração com sistemas de alimentação de bolas a montante e processos de cobertura a jusante.

R Линия Sigma Pizza Industrial — это запатентованная холодная система для раскатки шариков теста для пиццы. Она имитирует мягкую ручную ловкость пиццайоло, сохраняя качество теста и структуру глютена, предлагая ремесленный уровень качества в промышленных масштабах. Эта универсальная машина производит мягкие основы для пиццы с регулируемыми диаметрами от 20 до 40 см и весами от 100 до 500 граммов. Она достигает производительности до 800 пицц в час на ряд, с конфигурациями от 1 до 4 рядов, обеспечивая максимальную производительность в 3,200 пицц в час. Ключевые особенности включают автоматический посыпатель муки, устройство центровки для точного размещения тестяных шариков и несколько этапов раскатки. Безопасность обеспечивается защитными дверями, а машина изготовлена из прочной стали AISI 304. Она спроектирована для легкой интеграции с системами подачи шариков сверху и процессами топпинга снизу.

ZH Sigma Pizza Industrial Line是一种专利冷系统，旨在摊平比萨饼面团球。它模仿比萨师傅的柔和手工技巧，保持面团质量和面筋结构，同时在工业规模上提供手工艺水平的品质。这款多功能机器可生产直径可调的柔软比萨饼底，直径范围从20到40厘米，重量从100到500克。它的生产率可达每小时每排800个比萨饼，配置为1到4排，最高产量可达每小时3,200个比萨饼。主要特点包括自动撒粉器、用于精确放置面团球的定位装置和多个摊平阶段。安全性通过保护门得以保障，机器由耐用的AISI 304不锈钢制成。它设计为便于与上游球饼供料系统和下游加料过程的无缝集成。

AR. تستخدم خط إنتاج البيتزا الصناعي من Sigma نظام فرد بارد مسجلاً براءة اختراع، مصمم لفرد كرات عجينة البيتزا. يحاكي مهارة صانع البيتزا اليدوية، محافظاً على جودة العجين، مما يوفر جودة حرفية على نطاق صناعي. هذه الآلة متعددة الاستخدامات تنتج قواعد بيتزا بأقطار قابلة للتعديل تتراوح من 20 إلى 40 سم وأوزان من 100 إلى 500 جرام. تصل قدرتها الإنتاجية إلى 800 بيتزا في الساعة لكل صف، مع تكوينات تتراوح من صف واحد إلى أربعة صفوف لإنتاج أقصى يصل إلى 3,200 بيتزا في الساعة. تشمل الميزات الرئيسية ناقل آلياً للدقيق، وجهاز تمرکز لوضع كرات العجين بدقة، وعدة مراحل للفرد. يتم ضمان السلامة من خلال أبواب حماية، والآلة مصنوعة من الفولاذ عالي الجودة AISI 304. تم تصميمها لتتكامل بسهولة مع أنظمة تغذية كرات العجين في المرحلة السابقة وعمليات التزيين في المرحلة اللاحقة.



**Dough
mixers**

Dough mixers

Red line	68
----------	----

Green line	72
------------	----

Tauro labo	76
------------	----

Overtunable spiral mixer	78
--------------------------	----

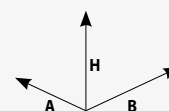
Silver line	80
-------------	----

Super premium	84
---------------	----

Gold line	88
-----------	----



Spiral mixers with fixed bowl



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Max flour (kg)	Min water (L)	AxBxH (mm)
RED LINE 50 HD*	2.75	182	400/3/50	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 50 HD*	2.75	182	220/1/50	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 60 HD*	2.75	192	400/3/50	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 60 HD*	2.75	192	220/1/50	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 80	4.25	330	400/3/50	130	50	30	700x1120x1250
RED LINE 120	5.85	490	400/3/50	170	75	45	780x1370x1450
RED LINE 160 HD*	9.95	690	400/3/50	230	100	60	910x1500x1600
RED LINE 200 HD*	9.95	750	400/3/50	290	125	75	910x1570x1600
RED LINE 280 HD*	11.75	830	400/3/50	420	175	105	1050x1670x1600

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- Bowl protection according to the CE rules
- Electromechanical control panel with 2 timers and device for manual use
- Machine on wheels
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification



*HD model
Heavy Duty double transmission



Standard trasmission

OPTIONALS

- Power supplies
- Thermal probe
- Scraper
- Water dosing
- Drain bowl cap
- Bowl and spiral control speed
- PLC control panel
- Touch screen control panel
- Digital control panel
- Stainless steel version

CONTROL PANEL AVAILABLE



CONTROL PANEL WITH 2 ELECTROMECHANICAL TIMERS (STANDARD)

- 2 timers
- Automatic shifting from 1st to 2nd speed
- Selector for manual operation



CONTROL PANEL WITH 2 DIGITAL TIMERS

- Digital timer
- Automatic mode
- Customizable programs



TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

- 3 Operating Modes:
- Manual Mode
 - Automatic Mode
 - Program Mode



PLC CONTROL PANEL

- Remote control
- Store and edit recipes
- Plan production
- Check the work sequence
- Monitor production parameters in real time
- Prevent anomalies or downtime
- Run predictive controls

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

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

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

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

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

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

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

- une construction solide et robuste;
- protection de la cuve largement couvrant;
- deux moteurs, un pour la cuve et un pour la spirale;
- grande réserve de puissance;
- dimensions externes réduites;
- presque sans maintenance;
- minimum quantité d'eau 50%.

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

Redline

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

- Solide und robuste Konstruktion;
- Kesselschuetzung weit bedeckt;
- Zwei Motoren, einer für die Spirale und einer für die;
- Schüssel;
- Große Leistungsreserve;
- Geringer Raumbedarf;
- Extrem geringer Wartungsaufwand;
- Mindeste Quantitaet von Wasser 50%.

Die Knetmaschinen der Red-Linie werden gewöhnlich mit einem Standardgerät komplett mit elektromechanischer Steuertafel geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei Zeitgebern ausgestattet, einem links für die 1. Geschwindigkeit und einem rechts für die 2. Geschwindigkeit, mit denen die gewünschten Bearbeitungszeiten eingestellt werden können. Der Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten Geschwindigkeit manuell ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung der Timer von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat. Der Wählschalter mit dem Schüsselsymbol und den beiden entgegengesetzten Pfeilen ermöglicht, allein die Drehrichtung der Schüssel zu wechseln, um bei Bedarf die Vormischung in der ersten Geschwindigkeit zu begünstigen. Der Startschalter dient dem Zyklusstart und ermöglicht zudem nach Abschluss des Knetvorgangs und bei angehobenem Gitter die Schüssel impulsartig zu drehen, um das Herausnehmen des Teigs zu erleichtern. Auf Anfrage kann eine elektronische Steuertafel mit 2 Digitaltimern geliefert werden.

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

- una construcción muy robusta y sólida;
- amplia protección del perol;
- dos motores, uno para la spiral y otro para la cuba;
- grande reserva de potencia;
- dimensiones al suelo muy reducidas;
- practicamente sin mantenimiento;
- minima cantidad de agua 50%.

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

P Esta linha de misturadoras em espiral com tigela fixa se distingue pelas seguintes características:

- fabricação sólida e robusta;
- proteção da tigela largamente coberta;
- dois motores, um para a espiral e um para a tigela;
- grande reserva de potência ;
- dimensões totais reduzidas;
- praticamente livre de manutenção;
- mínima quantidade de água 50%.

As misturadoras da linha Red vêm normalmente equipadas com aparelhamento padrão completo de painel de comandos eletromecânico com dois temporizadores, na esquerda para a 1a velocidade e na direita para a 2a velocidade, por meio dos quais é possível pré estabelecer os tempos de operação desejados. O seletor de chave permite operar manualmente na primeira e na segunda velocidades sem o controle dos tempos, isto permite que a máquina continue em operação mesmo em caso de avaria dos timers. O seletor com o símbolo da tigela e as duas flechas opostas, permitem inverter o sentido de rotação da tigela, para favorecer a pré mistura em primeira velocidade, quando esta se faz necessária. O botão pulsar inicia o ciclo, enquanto no final da fase de mistura, quando a grelha é gerada, atua como um controle de movimento de rotação da tigela, facilitando a remoção da mistura. É possível fornecer, sob encomenda, um painel eletrônico de comandos com 2 timers digitais.

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

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

Тестомесильные машины линии "Redline" обычно поставляют в стандартной комплектации, включая электромеханическую панель с двумя таймерами: слева – для 1-й скорости и справа– для 2-й скорости. Таймеры позволяют установить необходимое время замеса. Переключатель с ключом позволяет работать вручную на 1-й и 2-й скоростях без контроля времени. Это полезно в случае поломки таймеров. Рукоятка с символом дежи и двумя встречными стрелками позволяет менять направление вращения только дежи для облегчения предварительного замеса на 1-й скорости. Кнопка запуска включает цикл, а также в конце замеса включает встряхивание дежи для облегчения выгрузки теста после поднятия решетки. По заказу возможна поставка электронной панели с двумя цифровыми таймерами.

ZH 该系列固定缸螺旋搅拌机具有以下特点:

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

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

AR

يتميز هذا الخط الإنتاجي من خلاطات الاسيرال بوعاء ثابت بالخصائص التالية:

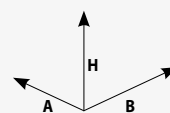
- بناء متين وقوي
- حماية تغطي معظم الوعاء
- اثنان من المحركات ، واحد للحلزون والآخر للوعاء
- احتياطي للطاقة العظمى
- الحد الأدنى من الأبعاد الكلية
- عملياً، الصيانة و الحفظ بشكل مجاني

• حداقل من كمية المياه ٥٠٪ بشكل عام، يتم تزويد خلاطات خط Silver بأجهزة مطابقة للمعايير كلوحة تحكم كهروميكانيكية مزودة بجهازي توقيت زمني. المؤقت الأيسر لتنظيم السرعة الأولى و المؤقت الأيمن لتنظيم السرعة الثانية. تتيح المؤقتات الزمنية ضبط المدة الزمنية المطلوبة لعمل الماكينة. يتيح زر الاختيار إمكانية التشغيل اليدوي في السرعات الأولى و الثانية بدون تحكم زمني. ما يسمح بإمكانية تشغيل الماكينة حتى في حال وجود عطل في المؤقت الزمني. يسمح المفتاح المحدد بأيقونة الوعاء مع سهمين متعارضين بتغيير جهة حركة الوعاء فقط ما يتيح إمكانية عملية الخلط الأولية في السرعة الأولى عند الضرورة. تبدأ عملية الدوران عند ضغط زر التشغيل و عند انتهاء عملية الخلط عند نزع شبكة الحماية يستمر الوعاء بحركة لحظية تسهل إزالة الخليط. عند الطلب يمكن توفير لوحة تحكم الكترونية مزودة بجهازين رقميين





Spiral mixers with fixed bowl



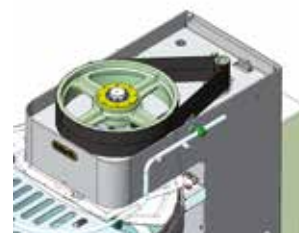
Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Max flour (kg)	Min water (L)	AxBxH (mm)
GREENLINE 50 HD*	2,2	182	400/3/50	67	30	17	530x920x1140
GREENLINE 50 HD*	2,2	182	220/1/50	67	30	17	530x920x1140
GREENLINE 60 HD*	2,2	192	400/3/50	81	35	21	590x950x1140
GREENLINE 60 HD*	2,2	192	220/1/50	81	35	21	590x950x1140
GREENLINE 80	3,7	330	400/3/50	130	50	30	720x1120x1310
GREENLINE 120	5,1	490	400/3/50	170	75	45	790x1120x1450

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Energy saving 25% per working cycle
- Just one motor with double speed and inversion
- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Device for manual use
- Control panel with 2 digital timers
- Machine on wheels
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification



*HD model
Heavy Duty double transmission



Standard trasmission

OPTIONALS

- Power supplies
- Drain bowl cap
- PLC control panel
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper
- Water dosing

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

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

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

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

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

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

FR Cette ligne de pétrins à spirale avec cuve fixe GREEN LINE se distingue pour les caractéristiques suivantes:

- économie d'énergie pour chaque cycle d'usinage de 25% environ;
- un seul moteur par spirale et cuve;
- double vitesse plus inversion en 1a vitesse;
- fabrication solide et robuste avec charpenterie en acier de grosse épaisseur;
- protection de la cuve selon les dernières réglementations de sécurité;
- grosse réserve de puissance;
- dimensions d'encombrement réduites;
- capacité d'effectuer des mélanges parfaits aussi bien avec des petites quantités qu'avec les quantités maximum autorisées;
- grande fiabilité;
- mécanique d'une grande solidité, facilement contrôlable;
- entretien extrêmement limité;
- hydratation de la pâte supérieur au 50%.

Les pétrins de la Ligne GREEN LINE sont fournis avec un appareil standard équipé d'un panneau de commandes avec des temporisateurs digitales pour la 1a et la 2a vitesse, avec la possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve seulement avec la 1a vitesse. Un sélecteur à clé d'urgence permet d'opérer manuellement avec les deux vitesses de marche, avec un contrôle direct des temps de travail souhaités. Ceci est utile en cas de pannes improvisées des minuteurs, afin d'éviter l'arrêt total de la machine.

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

- 25% Energiesparen während jedes Arbeitsgangs;
- Einen einzigen Motor für die Spirale und für die Schüssel;
- Doppelgeschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel bei 1er Geschwindigkeit zu wechseln;
- Starke und feste Konstruktion aus dickem rostfreierem Stahl;
- Schüsselschutz nach den neuesten Sicherheitsnormen;
- Große Leistungsreserve;
- Geringen Raumbedarf;
- Die Möglichkeit, einen perfekten Teig sowohl in kleinen Mengen als auch in der höchst zulässigen Menge zu bereiten;
- Starken und einfach kontrollierbaren Maschinenbau;
- Extrem geringen Wartungsaufwand;
- Mindeste Quantität von Wasser 50%.

Die Knetmaschinen der GREEN-Linie werden gewöhnlich mit einem mit Steuertafel ausgestatteten Standardgerät geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei digitalen Zeitgebern ausgestattet, einem für die 1. Geschwindigkeit und einem für die 2. Geschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel nur in 1. Geschwindigkeit zu wechseln. Der Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten Geschwindigkeit manuell ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung des Timers von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat.

Green line

E Esta línea de amasadoras de espiral con cuba fija GREEN LINE tiene las siguientes características:

- ahorro energético por cada ciclo de trabajo acerca del 25%;
- un solo motor por espiral y cuba;
- doble velocidad y inversión en la 1ª velocidad;
- construcción sólida y robusta en carpentería de acero con gran espesor;
- protección de la cuba según las últimas normas de seguridad;
- grande reserva de potencia;
- dimensiones contenidas;
- posibilidad de amasar pequeñas o grandes cantidades de masas;
- mecánica robusta y de fácil inspección;
- prácticamente sin mantenimiento;
- mínima cantidad de agua 50%.

Las amasadoras de la línea GREEN LINE normalmente se suministran con un equipamiento estándar provisto de panel de mandos con dos temporizadores digitales, para la 1ª velocidad y la 2ª velocidad, con posibilidad de invertir el sentido de rotación de la cuba solo en 1ª velocidad. Un selector de llave de emergencia permite su funcionamiento en primera y segunda velocidad manualmente con un control de tiempo directo. Esto es útil en caso de avería de los temporizadores porque no provoca la parada del equipo.

P Esta linha de misturadoras em espiral com tigela fixa GREEN LINE se distingue pelas seguintes características:

- economia de energia para cada ciclo de trabalho de 25%;
- somente um motor por espiral e tigela;
- dupla velocidade mais inversão na 1ª velocidade;
- construção sólida e robusta com carpintaria de aço de calibre pesado;
- proteção da tigela segundo as últimas normativas de segurança;
- grande reserva de potência;
- design compacto;
- capacidade de realizar massas perfeitas seja com pequenas ou com as máximas quantidades permitidas;
- grande confiabilidade;
- mecânica de grande robustez, facilmente inspecionável;
- praticamente livre de manutenção;
- mínima quantidade de água 50%.

As batedeiras da linha GREEN LINE vêm equipadas com um aparelhamento padrão completo de painel de comandos com temporizadores digitais para a 1ª e para a 2ª velocidades, com possibilidade de inverter o sentido de rotação da tigela somente na 1ª velocidade. Um seletor de chave de emergência permite operar manualmente em ambas velocidades, com um controle direto dos tempos de trabalho desejados, útil em caso de avaria do timer.

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

- 25%-ая экономия энергии при каждом производственном цикле;
- наличие одного двигателя для спирального рабочего органа и для дежи;
- две рабочие скорости с возможностью обратного вращения на первой скорости;
- прочная и надежная конструкция с крепкой рамой из нержавеющей стали;
- наличие защитной решетки для дежи в соответствии с действующими стандартами по безопасности;
- большая мощность реверса;
- небольшие габариты;
- превосходное качество замешиваемого теста, как небольшого, так и большого объема;
- механическая конструкция, позволяющая легко проводить инспекционный осмотр;
- ограниченная необходимость в техническом обслуживании;
- Минимальное количество воды: 50%.

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

ZH 此带固定碗的螺旋搅拌机系列，GREEN LINE具有以下主要特点：

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

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

AR

يتميز الخط الإنتاجي GREEN من خلاطات اسبيرال ذات الوعاء الثابت بالسماط الرئيسية التالية:

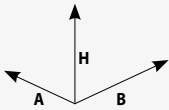
- توفير نسبة ٢٥٪ من الطاقة في كل دورة تصنيع
- محرك واحد لكل من الحلزون والوعاء
- سرعتان ، مع إمكانية عكس الدوران في السرعة الأولى
- بناء متين وقوي مع إطار فولاذي سميك
- حماية الوعاء وفقاً لأحدث معايير السلامة
- احتياطات من الطاقة الهائلة
- تصميم مضغوط
- القدرة على عجن كميات صغيرة و كبيرة من العجين بشكل مثالي
- موثوقية عالية
- تصميم ميكانيكي صلب ، يتم فحصه بسهولة
- لا يحتاج لصيانة و الاحتفاظ به غير مكلف عملياً

• الحد الأدنى من كمية المياح ٥٠ ٪ خلاطات هذا الخط الإنتاجي عادة ما تكون مزودة بمعدات مطابقة للمعايير تشمل لوحة التحكم مع اثنين من المؤقتات الرقمية للسرعة الأولى و الثانية مع إمكانية عكس جهة دوران الوعاء في السرعة الأولى فقط. يسمح مفتاح الطوارئ بالتشغيل اليدوي بدون التحكم الزمني في كل من سرعتين. تفيد هذه الإمكانية في حال وجود خلل في التوقيت لتفادي توقف الجهاز عن العمل.





Spiral mixer for bakery test facility



Model	kW	Weight (kg)	Bowl (L)	Flour max (Kg)	Water min (L)	AxBxH (mm)
35 Labo	1,55	96	48	22	12	735x690x820

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor with single-phase input
- Transmission with inextensible toothed belts
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Electronic control panel programmable up to 20 recipes with mixing phases
- 5 speeds + pause + continuous variation
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl inversion
- Bowl with well rounded bottom
- CE rules



Electronic control panel

OPTIONALS

- Power supplies
- Temperature probe
- Drain bowl cap
- Stainless steel version

EN The Tauro Labo bench spiral mixer is ideal for consulting centers and test laboratories specializing in the development and optimization of bakery products. Perfect for testing, comparing, and evaluating new methods or recipes on a small scale and ensuring repeatability and quality of preparations on a large scale. Thanks to the 5 continuously variable speeds (inverter) and the management of the pause phase, the mixer is versatile and suitable for various recipes. The electronic control panel stores up to 20 recipes with 5 work phases. The three-phase motor with single-phase power supply offers power, energy efficiency, and adaptability to any context. The advanced mechanics, reinforced with toothed belt transmission and mechanisms on pre-lubricated ball bearings, guarantee optimal performance even for consistent doughs and intensive use. The functional design of the bowl with a rounded bottom prevents stagnation, while the reversal of the bowl rotation adds practicality to daily use.

IT L'impastatrice a spirale da banco Tauro Labo è ideale per centri di consulenza e laboratori di prova specializzati nello sviluppo e ottimizzazione di prodotti da forno. Perfetta per testare, comparare e valutare nuovi metodi o ricette su piccola scala e garantire la ripetibilità e la qualità delle preparazioni su larga scala. Grazie alle 5 velocità a variazione continua (inverter) e alla gestione della fase di pausa, l'impastatrice è versatile e adatta a diverse ricette. Il pannello comandi elettronico memorizza fino a 20 ricette con 5 fasi di lavoro. Il motore trifase con alimentazione monofase offre potenza, efficienza energetica e adattabilità a qualsiasi contesto. La meccanica avanzata, rinforzata con trasmissione a cinghia dentata e cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati, garantisce prestazioni ottimali anche per impasti consistenti e uso intensivo. Il design funzionale della vasca con fondo arrotondato evita ristagni, mentre l'inversione della rotazione della vasca aggiunge praticità all'uso quotidiano.

FR Le pétrin à spirale de table Tauro Labo est idéal pour les centres de conseil et les laboratoires d'essai spécialisés dans le développement et l'optimisation des produits de boulangerie. Parfait pour tester, comparer et évaluer de nouvelles méthodes ou recettes à petite échelle et garantir la répétabilité et la qualité des préparations à grande échelle. Grâce aux 5 vitesses à variation continue (inverter) et à la gestion de la phase de pause, le pétrin est polyvalent et adapté à diverses recettes. Le panneau de commande électronique mémorise jusqu'à 20 recettes avec 5 phases de travail. Le moteur triphasé avec alimentation monophasée offre puissance, efficacité énergétique et adaptabilité à tout contexte. La mécanique avancée, renforcée par une transmission par courroie dentée et des mécanismes sur roulements à billes pré-lubrifiés, garantit des performances optimales même pour des pâtes consistantes et une utilisation intensive. Le design fonctionnel de la cuve avec un fond arrondi évite les stagnations, tandis que l'inversion de la rotation de la cuve ajoute de la praticité à l'utilisation quotidienne.

D Der Tauro Labo Tischspiralknetter ist ideal für Beratungszentren und Prüflabore, die sich auf die Entwicklung und Optimierung von Backwaren spezialisiert haben. Perfekt zum Testen, Vergleichen und Bewerten neuer Methoden oder Rezepte im kleinen Maßstab und zur Sicherstellung der Wiederholbarkeit und Qualität der Zubereitungen im großen Maßstab. Dank der 5 stufenlos regelbaren Geschwindigkeiten (Inverter) und der Verwaltung der Pausenphase ist der Knetter vielseitig und für verschiedene Rezepte geeignet. Das elektronische Bedienfeld speichert bis zu 20 Rezepte mit 5 Arbeitsphasen. Der Drehstrommotor mit Einphasenstromversorgung bietet Leistung, Energieeffizienz und Anpassungsfähigkeit an jeden Kontext. Die fortschrittliche Mechanik, verstärkt durch Zahnriemenantrieb und Mechanismen auf vorgefetteten Kugellagern, garantiert optimale Leistung auch bei festen Teigen und intensiver Nutzung. Das funktionale Design der Schüssel mit abgerundetem Boden verhindert Stagnation, während die Umkehrung der Schüsselrotation die tägliche Nutzung erleichtert.

E La amasadora de espiral de banco Tauro Labo es ideal para centros de consultoría y laboratorios de prueba especializados en el desarrollo y optimización de productos de panadería. Perfecta para probar, comparar y evaluar nuevos métodos o recetas a pequeña escala y garantizar la repetibilidad y calidad de las preparaciones a gran escala. Gracias a las 5 velocidades de variación continua (inversor) y la gestión de la fase de pausa, la amasadora es versátil y adecuada para diversas recetas. El panel de control electrónico almacena hasta 20 recetas con 5 fases de trabajo. El motor trifásico con alimentación monofásica ofrece potencia, eficiencia energética y adaptabilidad a cualquier contexto. La mecánica avanzada, reforzada con transmisión por correa dentada y mecanismos sobre rodamientos de bolas prelubricados, garantiza un rendimiento óptimo incluso para masas consistentes y uso intensivo. El diseño funcional del bol con fondo redondeado evita estancamientos, mientras que la inversión de la rotación del bol añade practicidad al uso diario.

P A amassadeira espiral de bancada Tauro Labo é ideal para centros de consultoria e laboratórios de teste especializados no desenvolvimento e otimização de produtos de panificação. Perfeita para testar, comparar e avaliar novos métodos ou receitas em pequena escala, garantindo a repetibilidade e a qualidade das preparações em grande escala. Graças às 5 velocidades com variação contínua (inversor) e ao controle da fase de pausa, a amassadeira é versátil e adequada para diversas receitas. O painel de controle eletrônico armazena até 20 receitas com 5 fases de trabalho. O motor trifásico com alimentação monofásica oferece potência, eficiência energética e adaptabilidade a qualquer contexto. A mecânica avançada, reforçada com transmissão por correia dentada e cinemática com rolamentos de esferas pré-lubrificadas, garante desempenho ideal, mesmo para massas consistentes e uso intensivo. O design funcional da cuba com fundo arredondado evita acúmulos, enquanto a inversão da rotação da cuba acrescenta praticidade ao uso diário.

R Настольный спиральный тестомес Tauro Labo идеально подходит для консультационных центров и испытательных лабораторий, специализирующихся на разработке и оптимизации хлебобулочных изделий. Идеально подходит для тестирования, сравнения и оценки новых методов или рецептов в небольшом масштабе и обеспечения повторяемости и качества приготовлений в большом масштабе. Благодаря 5 скоростям с плавной регулировкой (инвертор) и управлению фазой паузы, тестомес универсален и подходит для различных рецептов. Электронная панель управления сохраняет до 20 рецептов с 5 рабочими фазами. Трехфазный двигатель с однофазным питанием обеспечивает мощность, энергоэффективность и адаптируемость к любым условиям. Продвинутой механике, усиленной зубчатым ременным приводом и механизмами на предварительно смазанных шарикоподшипниках, гарантирует оптимальную производительность даже для плотного теста и интенсивного использования. Функциональный дизайн чаши с закругленным дном предотвращает застой, а реверс вращения чаши добавляет удобства в повседневное использование.

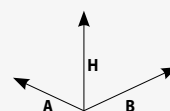
ZH Tauro Labo 台式螺旋搅拌机非常适合专门从事烘焙产品开发和优化的咨询中心和测试实验室。非常适合小规模测试、比较和评估新方法或配方，并确保大规模准备的重复性和质量。得益于 5 个连续可变速度（逆变器）和暂停阶段的管理，搅拌机用途广泛，适用于各种配方。电子控制面板最多可存储 20 个配方，具有 5 个工作阶段。不锈钢的搅拌碗、螺旋和中央柱确保耐用性和卫生。三相电机采用单相电源，提供动力、能源效率和适应性。先进的机械结构，采用齿形皮带传动和预润滑的滚珠轴承机构，即使在处理稠密面团和高强度使用时也能保证最佳性能。带有圆底的搅拌碗功能设计可防止滞留，而搅拌碗旋转方向的反转增加了日常使用的便利性。

AR تعتبر آلة العجن الحلزونية Tauro Labo المثالية لمراكز الاستشارات ومختبرات الاختبار المتخصصة في تطوير وتحسين المنتجات المخبوزة. مثالية لاختبار ومقارنة وتقييم طرق جديدة أو وصفات على نطاق صغير وضمان تكرارية وجودة التحضيرات على نطاق واسع. بفضل 5 سرعات قابلة للتعديل باستمرار (عبر العاكس) وإدارة مرحلة التوقف، فإن آلة العجن تتميز بالتنوع وتناسب وصفات مختلفة. يقوم لوحة التحكم الإلكترونية بتخزين ما يصل إلى 20 وصفة مع 5 مراحل عمل. يوفر المحرك ثلاثي الطور مع تغذية أحادية الطور القوة وكفاءة الطاقة والملاءمة لأي سياق. تضمن الميكانيكا المتطورة، المدعومة بنقل حزام مسنن وآليات على محامل كروية مشحمة مسبقاً، أداءً مثاليًا حتى للعجائن الكثيفة والاستخدام المكثف. التصميم الوظيفي للوعاء ذو القاع المدور يمنع الركود، بينما تعكس دوران الوعاء تضيف سهولة في الاستخدام اليومي.

Overturnable spiral mixers



RED LINE
FIXED BOWL
SPIRAL MIXERS



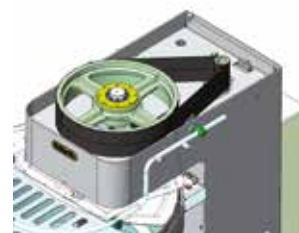
Model	Lifter (kW)	Mixer (kW)	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	Unloading height (mm)	AxBxH (mm)
SAU B 80	1,5	4,25	830	400/3/50	130	1300	1720x1740x1500÷2550
SAU T 80	2,2	4,25	1170	400/3/50	130	1900	2300x1360x2150÷3200
SAU B 120	1,5	5,85	990	400/3/50	170	1300	1780x1740x1500÷2600
SAU T 120	2,2	5,85	1330	400/3/50	170	1900	2300x1400x2150÷3200
SAU B 160 HD*	1,5	9,95	1190	400/3/50	230	1300	1880x1780x1600÷2680
SAU T 160 HD*	2,2	9,95	1600	400/3/50	230	1900	2300x1440x2150÷3300
SAU B 200 HD*	1,5	9,95	1250	400/3/50	290	1300	1920x1780x1600÷2680
SAU T 200 HD*	2,2	9,95	1650	400/3/50	290	1900	2300x1470x2150÷3300
SAU B 280 HD*	2,2	11,75	1330	400/3/50	420	1300	2070x1780x1600÷2770
SAU T 280 HD*	2,2	11,75	1700	400/3/50	420	1900	2300x1520x2150÷3400

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- 3 motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion and 1 for screw lifter
- Bowl jogs button
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Pressurized electrical board
- End-screw lifter (SAU T models) or Hydraulic lifter (SAU B models)
- Right or left discharge
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification



*HD model
Heavy Duty double transmission



Standard trasmission

OPTIONALS

- Special tools
- Power supplies
- Higher power versions
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Drain bowl cap
- Water dosing
- Stainless steel version

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

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

FR La ligne des pétrins à spirale auto-basculants est composée par les modèles suivants: 120 - 160 - 200 - 280 kg de pâte. Ces pétrins permettent de vider la pâte de la cuve directement sur la table ou sur les diviseuses selon les nécessités du moment. Réalisés pour pouvoir s'adapter aux exigences spécifiques des locaux, ces modèles constituent une solution très avantageuse avec des réductions des temps de production et de l'emploi de la main d'oeuvre. Les pétrins de la ligne SAU, grâce à leur structure solide et robuste, peuvent facilement affronter des cycles de travail intenses et ils n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien.

D Unsere Linie von selbstausleerenden Spiralknetmaschinen besteht aus folgenden Modellen: für 120 - 160 und 200 - 280 kg Teig. Diese Knetmaschinen erlauben die Ausladung des Teigs vom Becken direkt auf den Tisch oder in die Teilmaschine, je nach Bedarf. Nach den spezifischen Raumerfordernissen entwickelt, stellen diese Modelle eine günstige Lösung dar, die die Produktionszeiten und das verwendete Personal reduziert. Die Knetmaschinen der Linie SAU können, dank ihrer stabilen und soliden Struktur, schwere Arbeitszyklen aushalten und verlangen wenig Wartung.

E La línea de amasadoras de espiral autovaciantes se compone de los siguientes modelos: 120 - 160 - 200 - 280 kg de amasado. Estas amasadoras permiten vaciar el amasado de la cuba directamente sobre la mesa o en divisora según las necesidades. Realizados para adaptarse a las exigencias específicas de los locales, estos modelos constituyen una solución ventajosa, con notable reducción de los tiempos de producción y del empleo de mano de obra. Las amasadoras de la línea SAU, gracias a la sólida y robusta estructura, pueden hacer frente a ciclos de trabajo intensos y requieren poco mantenimiento.

P A linha de misturadoras em espiral que se auto esvaziam é composta dos seguintes modelos: 120 - 160 - 200 - 280 kg de massa. Estes modelos permitem esvaziar a massa da tigela diretamente sobre a mesa ou sobre a cortadora, conforme a necessidade. Projetada para suprir as exigências específicas dos locais, estas misturadoras constituem uma solução vantajosa, com notável redução dos tempos de produção e do emprego de mão de obra. As misturadoras da linha SAU, graças à sólida e robusta estrutura, podem ser usadas em ciclos intensos de trabalho e requerem pouca manutenção.

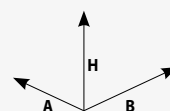
R Машины тестомесильные саморазгружающиеся серии SAU представлены моделями для массы теста на 120 - 160 - 200 - 280 кг. Эти тестомесильные машины способны выгружать тесто в автоматическом режиме из дежи на стол или в делитель. Сконструированные для работы со специфическими формами, эти модели являются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

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

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



Spiral mixers with removable bowl



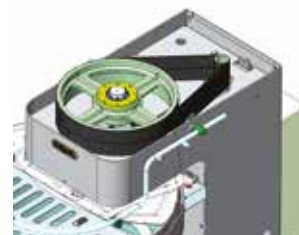
Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	AxBxH (mm)
SILVER VE 80	8.55	676	400/3/50	130	1100x1450x1700
SILVER VE 120	8.55	690	400/3/50	170	1100x1570x1750
SILVER VE 160 HD*	11.75	980	400/3/50	230	1250x1850x1900
SILVER VE 200 HD*	11.75	1015	400/3/50	290	1250x1850x1900
SILVER VE 250 HD*	15.75	1027	400/3/50	350	1350x2000x1950
SILVER VE 300 HD*	18.75	1038	400/3/50	400	1350x2000x1950

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

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



*HD model
Heavy Duty double transmission



Trasmissione standard



Bowl traction gear and electromagnetic hook for bowl trolley.

OPTIONALS

- Special tools
- Power supplies
- Higher power versions
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Drain bowl cap
- Water dosing
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper
- Digital control panel
- Touch screen control panel

ACCESSORIES

Code	Description	Weight (kg)	Bowl (L)	
CVE08000	Extra bowl with trolley Silver 80	133	130	
CVE12000	Extra bowl with trolley Silver 120	140	170	
CVE16000	Extra bowl with trolley Silver 160 HD	220	230	
CVE20000	Extra bowl with trolley Silver 200 HD	230	290	
CVE25000	Extra bowl with trolley Silver 250 HD	265	350	
CVE30000	Extra bowl with trolley Silver 300 HD	280	400	
334F000	Bowl mover		230÷400	

CONTROL PANEL AVAILABLE



CONTROL PANEL WITH 2 ELECTROMECHANICAL TIMERS (STANDARD)

- 2 timers
- Automatic shifting from 1st to 2nd speed
- Selector for manual operation



CONTROL PANEL WITH 2 DIGITAL TIMERS

- Digital timer
- Automatic mode
- Customizable programs



TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

- 3 Operating Modes:
- Manual Mode
- Automatic Mode
- Program Mode



PLC CONTROL PANEL

- Remote control
- Store and edit recipes
- Plan production
- Check the work sequence
- Monitor production parameters in real time
- Prevent anomalies or downtime
- Run predictive controls

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

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

Silver line

FR La série SILVER de pétrins à spirale à cuve sortante est 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 les 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 et elle est actionnée 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^{re} et 2^{ème} 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.

D Die Spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel aus der Serie SILVER 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 Ofengeback 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 Schaltvorrichtung, 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 Zinnbuechse mit einem System von Luftverdichtung, die sehr bequem für die Wartung und die eventuellen Überprüfungen ist.

E Las amasadoras de espiral con cuba extraíble de la serie SILVER 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.

P As batedeiras em espiral com tigela removível da série SILVER são a mais recente realização de máquinas para usos de alta performance e de grande profissionalidade. Ideais para massas de pão obtém grandes resultados graças ao excelente processo de refinação e oxigenação. Além disso, estas batedeiras podem misturar todas as massas fermentadas e todas as misturas para produtos de forno (com menos de 50% de umidade consulte a nossa área técnica). O motor que aciona a espiral foi amplamente regulado e com grande reserva de potência garante o funcionamento sob as mais difíceis condições. A tigela, na qual a rotação é garantida pelas rodas de fricção, é acionada por uma transmissão com motor independente que permite a sua inversão. A um sistema hidráulico com pistão de grande diâmetro e a uma central independente é confiada a função de abrir e fechar a máquina para permitir a extração da tigela. A mesma é bloqueada, durante a operação, por um sistema eletromagnético de grande potência e confiabilidade. O painel de comandos está situado em posição de fácil uso (normalmente na direita) e possui os botões de abertura e fechamento, enquanto a parte operacional é comandada por 2 timers para a 1ª e 2ª velocidade programáveis automaticamente. O conjunto elétrico está situado no mesmo box à prova d'água com um sistema de pressurização anti-pó, muito confortáveis para eventuais inspeções e a manutenção.

R Спиральные тестомесы с подкатной дежой серии SILVER - 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 колесах фрикционной передачи, приводится в движение независимым мотором, позволяющим инверсию скорости. Открытие и закрытие машины при съёме дежи осуществляется гидравлической системой с поршнем большого диаметра и независимым коммутатором. Во время замеса дежа заблокирована электромагнитной системой большой мощности и надёжности. Пульт управления расположен в удобной позиции (как правило, справа) и содержит кнопки открытия и закрытия, в то время как оперативное управление осуществляется с помощью двух таймеров для первой и второй скоростей, которые программируются автоматически. Электрический блок расположен в таком же водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания.

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

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

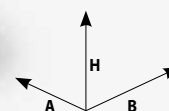


Super premium



SUPER PREMIUM REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXERS

Spiral mixers with
removable bowl



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Bowl (L)	AxBxH (mm)
SP 160 VE	11,75	1000	400/3/50	230	1250x1850x1900
SP 200 VE	11,75	1030	400/3/50	290	1250x1850x1900
SP 250 VE	15,75	1060	400/3/50	370	1350x2000x1950
SP 300 VE	18,75	1080	400/3/50	400	1350x2000x1950

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Two motors:
 - 1 motor with double transmission (heavy duty) for the 2 speeds spiral
 - 1 motor for the bowl rotation and inversion
- Bowl jogs button
- Bowl rotation by gear system
- Bowl speed regulated by inverter
- PLC control panel
- Electromagnetic hook for bowl trolley
- Stainless steel adjustable feet
- Control board by touch-screen panel on external box
- Mixer head driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules
- EAC certification



Touch screen control panel



External box with control panel



Bowl traction gear



Underneath bowl crown gear

OPTIONALS

- Special tools
- Power supplies
- Higher power versions
- Spiral speed control by inverter

ACCESSORIES

Code	Description	Weight (kg)	Bowl (L)	
CVECC16000	Extra bowl with trolley SP 160	235	230	
CVECC20000	Extra bowl with trolley SP 200	245	290	
CVECC25000	Extra bowl with trolley SP 250 HD	280	350	
CVECC30000	Extra bowl with trolley SP 300 HD	295	400	
334F000	Bowl mover		230÷400	

EN The mixers of the SUPER PREMIUM line are equipped with a spiral and a removable bowl that rotates through a gear, and allow you to achieve great refining and oxygenation of the dough. The mixing tool is powered by a motor with a double-pulley transmission system (heavy duty). 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. An inverter drives the motor that activates the gear, allowing you to customize the bowl revolution speed and its reversal. A hydraulic system opens and closes the machine head to pull out the bowl trolley that is locked into place during mixing with a powerful and highly reliable. The PLC control panel is conveniently located on an external console, with a touch-screen panel that allows you to store your recipes and mixing process. All models come with bowl, spiral, contrast rod and adjustable feet in AISI 304 stainless-steel and an accident prevention bar.

IT Le impastatrici della linea SUPER PREMIUM sono impastatrici a spirale con vasca estraibile e rotazione della vasca con ingranaggio per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità ottenendo grandi risultati di raffinazione e ossigenazione. L'utensile impastatore è azionato da un motore dedicato con trasmissione a cinghie con doppio rinvio. 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. Questo meccanismo garantisce la rotazione della vasca anche in presenza di materia grassa ed oleosa sui bordi, oltre che la silenziosità e la robustezza della macchina. Un inverter controlla il motore che aziona l'ingranaggio consentendo una regolazione personalizzabile sulla velocità di rotazione della vasca e la sua inversione. Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente, è affidato il compito di aprire e chiudere la testa della macchina per consentire l'estrazione del carrello vasca, saldamente bloccato durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico. Il pannello comandi con PLC è posizionato su un pulpito esterno in posizione comoda, con un pannello touch-screen per la memorizzazione delle ricette, la registrazione dei tempi e delle velocità di lavoro. Inoltre, è possibile l'integrazione automatica con il sistema di alimentazione degli ingredienti. Tutti i modelli sono dotati di vasca, spirale, asta di contrasto e piedini regolabili in acciaio inossidabile AISI 304 e di una barra antinfortunistica.

FR Les mélangeurs de la ligne SUPER PREMIUM sont équipés d'une cuve amovible et d'un système de rotation de la cuve avec engrenage, ce qui permet d'obtenir d'excellents résultats de raffinage et d'oxygénation de la pâte. L'outil pétrisseur est actionné par un moteur dédié avec une transmission à courroies avec double renvoi. La traction de la cuve est réalisée par un engrenage en plastique qui interagit avec une couronne dentée située sous la cuve et solidaire de celle-ci, garantissant la rotation de la cuve même en présence de matière grasse et huileuse sur les bords, tout en assurant silence et robustesse. Un inverseur contrôle le moteur qui actionne l'engrenage, permettant un réglage personnalisable de la vitesse de rotation de la cuve et son inversion. Un système hydraulique avec piston a la fonction d'ouvrir et de fermer la tête de la machine pour permettre l'extraction du chariot-cuve. Ce dernier est bloqué pendant la préparation de la pâte par un système électromagnétique très puissant et fiable. Le tableau de commande équipé d'un PLC est placé sur un panneau externe, avec un écran tactile qui permet de mémoriser les recettes et de définir les différentes séquences de pétrissage. L'équipement standard pour tous les modèles comprend la cuve, la spirale, la barre centrale et les pieds réglables en acier inoxydable AISI 304, ainsi qu'une barre de protection et de sécurité.

D Die Knetmaschinen der SUPER PREMIUM-Linie sind Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarer Wanne und Wannenrotation über ein Zahnradgetriebe. Mit diesen Maschinen erzielt man hervorragende Ergebnisse bei der Verfeinerung und Sauerstoffanreicherung des Teigs, auch bei Teigen mit Öl und/oder Fett. Das Knetwerkzeug wird durch einen Motor mit Riemenantrieb und doppelter Umlenkung angetrieben. Der Antrieb der Wanne erfolgt über ein Kunststoffzahnrad, das mit einem unter der Wanne montierten Zahnkranz interagiert und eine geräuscharme und widerstandsfähige Rotation gewährleistet. Dieser Mechanismus ermöglicht die Wannenrotation auch bei Vorhandensein von fettigem oder öligem Material an den Wannenrändern. Der Motor wird von einem Inverter gesteuert, der das Zahnrad antreibt und die Einstellung der Wannenrotation sowie die Umkehrung der Drehrichtung ermöglicht. Ein Hydrauliksystem mit einem großdimensionierten Kolben und einer unabhängigen Steuereinheit ermöglicht das Öffnen und Schließen des Maschinenkopfes und das Herausziehen des Wagens mit der Wanne. Der Wagen wird während des Knetvorgangs durch ein leistungsstarkes und zuverlässiges elektromagnetisches System blockiert. Das Bedienfeld mit PLC ist auf einer externen, bequem positionierten Konsole montiert und verfügt über einen Touchscreen, der die Speicherung von Rezepten, die Aufzeichnung von Betriebszeiten und -geschwindigkeiten sowie die Definition der einzelnen Phasen des Knetprozesses ermöglicht. Eine automatische Integration mit dem Zufuhrsystem für die Zutaten ist ebenfalls möglich. Zur Standardausstattung aller Modelle gehören die Wanne, der Spiralarm, die zentrale Stange und die verstellbaren Füße aus Edelstahl AISI 304 sowie eine Unfallschutzleiste.

E Las amasadoras de la línea SUPER PREMIUM presentan una espiral con cuba extraíble y rotación con engranaje, con las cuales es posible obtener un refinado y oxigenación de gran calidad. La herramienta de amasado es accionada por una transmisión de correas con doble transmisión. Un engranaje de material plástico efectúa la tracción de la cuba, el cual interactúa con una corona dentada colocada debajo de la cuba y solidaria con la misma, garantizando la posibilidad de efectuar la rotación de la cuba incluso en presencia de materia grasa u oleosa en los bordes, poco ruido y robustez. Un inversor controla el motor que acciona el engranaje y que permite regular de manera personalizada la velocidad de rotación de la cuba y la inversión de la misma. Un sistema hidráulico con un pistón de grande diámetro y una central independiente efectúan la abertura y cierre del cabezal de la máquina el cual permite la extracción del carro de la cuba bloqueado durante el proceso de amasado da un sistema electromagnético. El panel de mandos con PLC se encuentra colocado en una consola externa en una posición cómoda, con un panel táctil que permite memorizar las recetas a través de la registración del tiempo, las velocidades de trabajo y con la posibilidad de integrarlo de manera automática con el sistema de alimentación de los ingredientes. La cuba, la espiral, el pivote central, los pies regulables de acero inoxidable AISI 304 así como una barra de protección contra los accidentes se encuentran en el suministro estándar de todos los modelos.

Super premium

P As misturadoras da linha SUPER PREMIUM são misturadoras em espiral com tigela removível e rotação da tigela com engrenagem para alto desempenho e profissionalismo, obtendo grandes resultados de refinação e oxigenação. O utensílio misturador é acionado mediante uma transmissão dupla por correia. A tração da tigela é confiada a uma engrenagem em material plástico que interage com uma coroa dentada posta sob a tigela e solidária com a mesma, garantindo a possibilidade de efetuar a rotação da tigela também na presença de material gorduroso e oleoso nas bordas e o silêncio e a robustez. Um inversor controla o motor que aciona a engrenagem permitindo uma regulação personalizável sobre velocidade de rotação da tigela e a sua inversão. A um sistema hidráulico com pistão de grande diâmetro e uma central independente, é confiado o trabalho de abrir e fechar a cabeça da máquina para permitir a retirada do carrinho da tigela, bloqueado firmemente durante as misturas, por um sistema eletromagnético. O painel de comandos com PLC é posicionado sobre um console externo em posição cômoda, com um painel touch screen que permite a memorização das receitas, o registro dos tempos, das velocidades de trabalho e a possibilidade de integração automática com o sistema de alimentação dos ingredientes. A tigela, a espiral e a coluna central em aço inox AISI 304, as colunas reguláveis em aço inox e uma barra de proteção contra acidentes são fornecidas em todos os modelos.

R Тестомесы серии SUPER PREMIUM являются спиральными тестомесами со съемной дежой и вращением дежи с помощью зубчатой передачи. Они являются самой последней и высокопрофессиональной реализацией SIGMA для использования при высокой производительности, которые дают отличные результаты вымеса и насыщения кислородом даже теста, содержащего масла и/или жиры. Месильный орган приводится в действие ременной передачей с двойным направлением и мотором, который был рассчитан с большим запасом мощности, поэтому он в состоянии снабдить все необходимые пары в более нагруженных ситуациях. Двигатель дежи управляется инвертором и позволяет настраивать скорость вращения дежи таким образом, чтобы обеспечить его использование в замесе теста многих рецептов. Тяга дежи поручена пластиковой шестерней, являющейся гарантией тишины и надежности, которая взаимодействует с зубчатым венцом, расположенным под дежой и являющимся ее неотъемлемой частью. Этот механизм позволяет, таким образом, вращение дежи и в присутствии масляных и жировых веществ по краям. Также и в этом случае преобразователь управляет двигателем, который приводит в действие механизм, позволяя регулировку скорости вращения дежи и его инверсию. На гидравлическую систему с поршнем большого диаметра и независимым блоком управления возложена задача поднятия и опускания головы машины, позволяющая извлечь тележку дежи, прочно заблокированную во время смешивания, с помощью электромагнитной системы. Панель управления, расположена на внешней панели в удобном месте, с сенсорным экраном для хранения рецептов, записи времени и скорости работы. Кроме того, возможна автоматическая интеграция с системой подачи ингредиентов. Все модели оснащены дежой, спиралью, отсекателем и регулируемыми ножками из нержавеющей стали AISI 304 и защитной планкой.

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

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







Spiral mixers with bottom discharge



Model	kw	Weight (kg)	Bowl (L)	Flour (kg)	Water (L)	Dimensions (mm)
VE 160 SF	9/11	1300	230	100	60	On request
VE 200 SF	9/11	1330	290	125	75	
VE 250 SF	14/18	1350	400	150	80	
VE 300 SF	14/18	1370	400	190	100	

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- PLC control panel
- Bowl rotation by gear system
- Bowl speed regulated by inverter
- Stainless steel adjustable feet
- Control board by touch-screen panel on external box
- Mixer head and bowl discharge hole driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules
- EAC certification



Touch screen control panel



External box with control panel

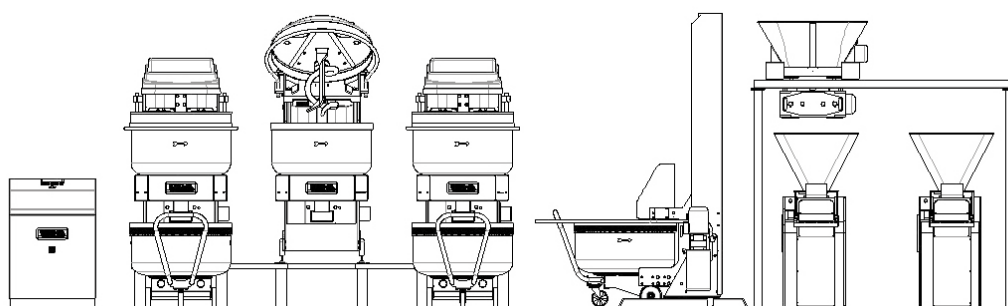
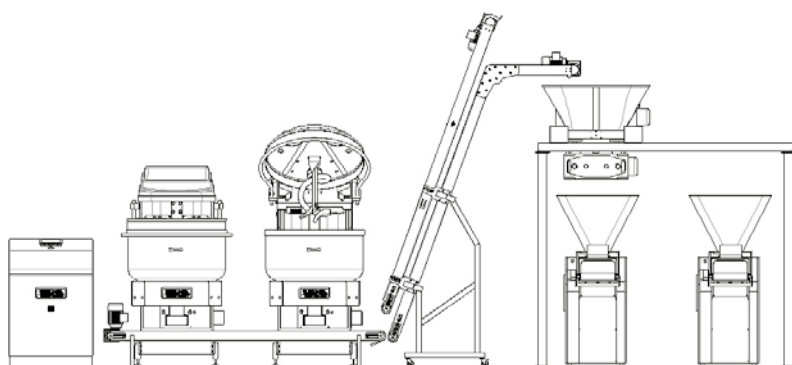
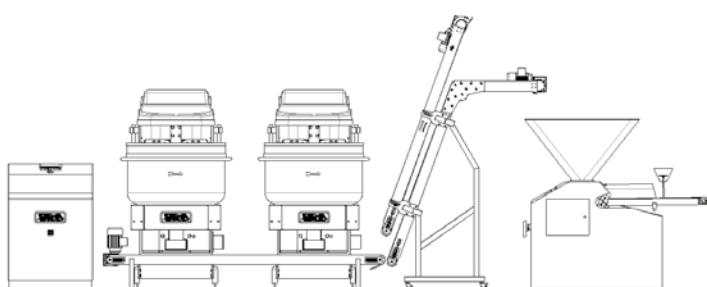
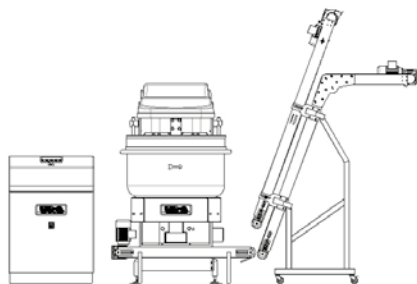
OPTIONALS

- Special tools
- Power supplies
- Higher power versions
- Stainless steel version
- Dough thermal probe
- Bowl scraper
- Variable tool speed

BOTTOM DISCHARGE SYSTEM



SOLUTIONS



Gold line



EN 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. 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.

IT 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. 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.

FR Les pétrins à spirale avec déchargement du fond de la cuve permettent le déchargement de la pâte directement sur une bande transporteuse ou dans des cuves mobiles. Cela les rend extrêmement éclectiques et utilisables pour tous les procédés de pétrissage et adaptables à résoudre des problèmes de manutention et de mise en page du procédé de production. Le système peut être composé d'une ou de plusieurs pétrins pour alimenter directement une ou plusieurs lignes de production ou un système de cuves pour l'arrêt dans la cellule de fermentation de la pâte. La transmission à courroie est avec renvoi et le moteur qui actionne la spirale ont été largement dimensionnés, avec une grande réserve de puissance, ils sont donc toutes en mesure de fournir le couple nécessaire dans les situations les plus lourdes. La cuve, dont la rotation est assurée par un système à engrenages, est actionnée par une transmission avec un moteur indépendant commandé par un invertisseur qui permet aussi bien le réglage de sa vitesse que l'inversion de cette dernière. Un système hydraulique s'occupe d'ouvrir et de fermer le fond de la cuve et la tête de la machine. La console de commandes est constituée d'un panneau écran-tactile, permettant de mémoriser des recettes, qui est placée dans une position commode, sur un pupitre externe (normalement à droite) et comprenant le bouton d'urgence et tous les voyants de signalisation. L'appareillage électrique est situé dans le même box étanche avec un système de pressurisation anti-poussière, très commode pour d'éventuelles inspections et pour la maintenance. La version complète en acier inox, outils spéciaux, la sonde de température pour la pâte, le racleur pour la cuve et un système de variation commandée de la vitesse de l'outil peuvent être fournis comme optionnels.

D Bei den Spiralknetmaschinen, bei denen der Teig unten aus der Wanne entladen wird, kann der Teig direkt auf ein Förderband oder in bewegliche Wannen entladen werden. Dadurch sind sie sehr vielseitig und bei allen Verfahren zum Kneten von Teig verwendbar und können Problemen bei der Beförderung oder des Layouts der Produktionsprozesse bewältigen. Die Anlage kann aus einer oder mehreren Knetmaschinen bestehen, über die eine oder mehrere Produktionslinien direkt mit Teig beschickt werden können, oder auch aus einer Serie Wannen, die für die Lagerung in den Gärzellen bestimmt sind. Der Riemenantrieb mit Umlenkung und der Motor, der die Spirale bewegt, sind so gewählt worden, dass eine beträchtliche Leistungsreserve zur Verfügung steht, daher sind sie in der Lage, auch bei äußerst schwierigen Betriebsbedingungen das notwendige Drehmoment zu liefern. Die Wanne, deren Drehung durch ein Zahnradgetriebesystem gewährleistet ist, wird über einen Antrieb mit unabhängigem, invertergesteuertem Motor angetrieben, sodass sowohl die Einstellung der Drehzahl als auch die Inversion möglich ist. Das Öffnen und Schließen des Wannenbodens und des Kopfs der Maschine erfolgt über eine hydraulische Anlage. Die Bedientafel verfügt über ein Touchscreen-Display, über das die Rezepte gespeichert werden können. Es befindet sich in einer bequemen Position auf einem externen Bedienpult (gewöhnlich rechts), das die Not-Aus-Taste sowie alle Kontrollleuchten enthält. Die elektrische Anlage befindet sich im gleichen, dichten Fach wie die Überdruckanlage gegen den Staub, sodass die Kontroll- und Wartungsgriffe bequem ausgeführt werden können. Die komplette Ausführung aus Edelstahl,

Spezialzubehörgeräte, die Temperatursonde für den Teig, der Schaber für die Wanne und eine Anlage für die gesteuerte Geschwindigkeitsveränderung des Zubehörs können als Optionals geliefert werden.

E Las amasadoras en espiral con descarga desde el fondo de la cuba, permiten de scargar la masa directamente sobre una cinta transportadora o dentro de cubas extraíbles. Ésto las hace altamente versátiles y utilizables en todos los procesos de amasado y adecuadas a solucionar los problemas de desplazamiento y de distribución en planta del proceso de producción. El sistema puede estar formado por una o varias amasadoras, para alimentar directamente a una o varias líneas de producción, o bien por un sistema de cubas para la permanencia dentro de la cámara de fermentación. La transmisión por correas con reenvío y el motor que acciona la espiral, han sido dimensionados con mayoración, con una gran reserva de potencia. Son capaces, por lo tanto, de ofrecer el par necesario en las situaciones más difíciles. La cuba, que gira gracias a un sistema de engranajes, está accionada por una transmisión con un motor independiente dirigido por un inverter, que permite tanto la regulación de su velocidad como la inversión de la misma. La apertura y el cierre del fondo de la cuba y de la cabeza de la máquina, se realizan con un sistema hidráulico. El panel de mandos está formado por una pantalla táctil que permite memorizar las recetas, y se encuentra situado en una posición cómoda sobre un pupitre externo (normalmente a la derecha). Éste incluye el pulsador de emergencia y todos los indicadores de señalización. Los equipos eléctricos están situados en la misma caja hermética, dotada de un sistema de presurización anti-polvo, muy cómoda en caso de inspecciones y de mantenimiento. La versión completa en acero inoxidable, las herramientas especiales, la sonda de temperatura para la masa, el rascador para la cuba y un sistema de variación controlada de la velocidad de la herramienta, se pueden entregar como opcionales.

P Las amasadoras en espiral con descarga desde el fondo de la cuba, permiten de scargar la masa directamente sobre una cinta transportadora o dentro de cubas extraíbles. Ésto las hace altamente versátiles y utilizables en todos los procesos de amasado y adecuadas a solucionar los problemas de desplazamiento y de distribución en planta del proceso de producción. El sistema puede estar formado por una o varias amasadoras, para alimentar directamente a una o varias líneas de producción, o bien por un sistema de cubas para la permanencia dentro de la cámara de fermentación. La transmisión por correas con reenvío y el motor que acciona la espiral, han sido dimensionados con mayoración, con una gran reserva de potencia. Son capaces, por lo tanto, de ofrecer el par necesario en las situaciones más difíciles. La cuba, que gira gracias a un sistema de engranajes, está accionada por una transmisión con un motor independiente dirigido por un inverter, que permite tanto la regulación de su velocidad como la inversión de la misma. La apertura y el cierre del fondo de la cuba y de la cabeza de la máquina, se realizan con un sistema hidráulico. El panel de mandos está formado por una pantalla táctil que permite memorizar las recetas, y se encuentra situado en una posición cómoda sobre un pupitre externo (normalmente a la derecha). Éste incluye el pulsador de emergencia y todos los indicadores de señalización. Los equipos eléctricos están situados en la misma caja hermética, dotada de un sistema de presurización anti-polvo, muy cómoda en caso de inspecciones y de mantenimiento. La versión completa en acero inoxidable, las herramientas especiales, la sonda de temperatura para la masa, el rascador para la cuba y un sistema de variación controlada de la velocidad de la herramienta, se pueden entregar como opcionales.

R Спиральные тестомесильные машины с выгрузкой со дна дежи позволяют выгрузку теста непосредственно на ленточный транспортер или в откатные дежи. Это позволяет использование этих тестомесов на всех стадиях замеса, которые легко адаптируются для решения задач обработки и планировки производственного процесса. Ременный привод с коробкой передач и двигатель, приводящий в действие спираль, рассчитаны с большим запасом мощности, поэтому они в состоянии снабдить все необходимые пары в наиболее нагруженных ситуациях. Дежа, вращение которой обеспечивается с помощью системы передачи, приводится в движение независимым двигателем, управляемым инвертером, который позволяет как регулировку скорости, так и ее инверсию. Открытие и закрытие дна дежи и ее головы осуществляется гидравлической системой. Пульт управления состоит из сенсорной панели, позволяющим хранение рецептов, расположен он в удобной позиции (как правило, справа) который включает в себя аварийную кнопку и все сигнальные лампы. Электрический блок расположен в водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания. Полная версия из нержавеющей стали, специальные инструменты, термический зонд для теста, скребок для дежи и система контролируемого изменения скорости инструмента могут быть предоставлены в качестве опций.

ZH 底部卸料螺旋搅拌机可将面团直接卸到传送带上或移动的料槽中。这使它们非常多功能，适用于所有的搅拌过程，能够解决生产流程中的搬运和布局问题。该系统可以由一台或多台搅拌机组成，直接为一条或多条生产线供料，或者为在发酵室中的搁置料槽系统供料。传动带和驱动螺旋的电机具有充足的功率储备，能够在最苛刻的情况下提供所需的全部扭矩。料槽的旋转由齿轮系统保证，由一个独立电机通过变频器驱动，可调节转速并实现反转。液压系统负责打开和关闭料槽底部和搅拌机头部。控制台配有触摸屏面板，便于存储配方，安装在外部控制台（通常在右侧）上的便捷位置，包括紧急按钮和所有信号灯。电气设备安装在一个密封的防尘加压系统箱内，方便检查和维护。全不锈钢版本、特殊工具、面团温度探头、料槽刮刀以及工具速度控制调节系统等都可以作为选配项提供。

AR تتيح العجانات الحلزونية ذات التفريغ من أسفل الوعاء تفريغ العجين مباشرة على ناقل أو داخل أحواض قابلة للحريك. مما يجعلها متعددة الاستخدامات للغاية وقابلة للتوظيف في جميع عمليات العجن، وهي مناسبة لحل مشاكل المناولة والتصميم العام لعملية الإنتاج. يمكن أن يتكون النظام من عجانة واحدة أو أكثر لتغذية خط إنتاج واحد أو أكثر مباشرة، أو نظام من الأحواض لتخزين العجين داخل غرفة التخمر. تم تصميم ناقل الحركة بالأحزمة مع محرك الحلزون بشكل يتضمن احتياطيًا كبيرًا من القدرة، مما يتيح توفير العزم اللازم في أصعب الظروف. يتم تشغيل الوعاء، الذي تضمن دورانه نظام التروس، بواسطة محرك مستقل يعمل عبر محور ترددي يسمح بتنظيم سرعته وعكس اتجاهه. يتولى نظام هيدروليكي فتح وإغلاق قاع الوعاء ورأس الجهاز. تتألف لوحة التحكم من شاشة تعمل باللمس تتيح حفظ الوصفات، وتقع في مكان مناسب على وحدة تحكم خارجية (عادةً على اليمين) تحتوي على زر الطوارئ وجميع إشارات التنبيه. يتم وضع المعدات الكهربائية في صندوق مقاوم للغبار ومضغوط، مما يسهل عملية التفيتش والصيانة. يمكن توفير الإصدار الكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ، الأدوات الخاصة، مجلس درجة حرارة العجين، مكشطة الوعاء ونظام التحكم المتغير لسرعة الأدوات كخيارات إضافية.



Accessories

Accessories

Bowl lifters for planetary mixers	94
Bowl lifters	98
Column lifters	102
Tipper lifters	104
Feeding hoppers	106

Bowl lifters for planetary mixers



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (mm)	Lifting capacity (kg)	AxBxH opened (mm)	AxBxH closed (mm)
SVP 1	1,5	320	400/3/50	1500	150	1200x1250x2400	1280x1250x2150
SVP 2	1,5	360	400/3/50	2000	150	1200x1250x2800	1280x1250x2400

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electro-welded steel trolley and column covered in stainless steel
- Lifting with hydraulic piston
- Manual tilting with endless screw reducer for partial unloading
- Wheel for easy movement
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies
- Adjustment for other producers' bowls
- Motorized tilting of the bowl
- Stainless steel version
- Battery-powered version
- Special versions on request

EN The SVP1 and SVP2 tilting lifters for planetary tanks are indispensable for emptying the product when it cannot be extracted by other means, such as pumps, etc. They are made of a sturdy wheeled structure with a column covered in stainless steel, a hydraulic lifting system, and a reducer for manual tilting, allowing for complete or partial emptying according to the user's needs. They are produced in two standard heights with a three-phase hydraulic control unit, but different heights and a direct current control unit (without power cable) with a 12V battery are available upon request.

IT I sollevatori basculanti per vasche planetarie SVP1 e SVP2 sono indispensabili per lo svuotamento del prodotto, quando questo non può essere prelevato con altri mezzi, come pompe ecc. Sono costituiti da una robusta struttura carrellata con colonna ricoperta da acciaio inossidabile, sistema idraulico di sollevamento e riduttore per il ribaltamento manuale, permettendo uno svuotamento totale o parziale secondo le esigenze dell'utilizzatore. Sono prodotti in due altezze standard con centralina oleodinamica trifase, ma su richiesta sono disponibili altezze diverse e una centralina in corrente continua (senza cavo di alimentazione), con una batteria da 12 V.

FR Les élévateurs basculeurs pour cuves planétaires SVP1 et SVP2 sont indispensables pour la vidange du produit, lorsque celui-ci ne peut pas être prélevé par d'autres moyens comme des pompes, etc. Ils sont constitués d'une structure robuste sur roues avec une colonne recouverte d'acier inoxydable, un système hydraulique de levage et un réducteur pour le basculement manuel, permettant une vidange totale ou partielle selon les besoins de l'utilisateur. Ils sont fabriqués en deux hauteurs standards avec une centrale oléodynamique triphasée, mais des hauteurs différentes et une centrale en courant continu (sans câble d'alimentation) avec une batterie de 12V sont disponibles sur demande.

D Die Hebekippvorrichtungen für planetarische Wannen SVP1 und SVP2 sind unerlässlich für die Entleerung des Produkts, wenn dies nicht mit anderen Mitteln wie Pumpen usw. entnommen werden kann. Sie bestehen aus einer robusten fahrbaren Struktur mit einer Säule, die mit rostfreiem Stahl beschichtet ist, einem hydraulischen Hebesystem und einem Getriebe zum manuellen Kippen, wodurch eine vollständige oder teilweise Entleerung nach den Bedürfnissen des Benutzers ermöglicht wird. Sie werden in zwei Standardhöhen mit einer dreiphasigen Hydraulikeinheit hergestellt, aber auf Anfrage sind unterschiedliche Höhen und eine Gleichstrom-Steuereinheit (ohne Stromkabel) mit einer 12V-Batterie erhältlich.

E Los elevadores basculantes para cubas planetarias SVP1 y SVP2 son indispensables para vaciar el producto cuando no se puede extraer por otros medios, como bombas, etc. Están formados por una estructura robusta con ruedas y una columna recubierta de acero inoxidable, un sistema hidráulico de elevación y un reductor para el vuelco manual, permitiendo un vaciado total o parcial según las necesidades del usuario. Se producen en dos alturas estándar con una central oleodinámica trifásica, pero están disponibles alturas diferentes y una central en corriente continua (sin cable de alimentación) con una batería de 12V bajo pedido.

P Os elevadores basculantes para tigelas planetárias SVP1 e SVP2 são indispensáveis para o esvaziamento do produto, quando este não pode ser retirado por outros meios, como bombas, etc. São compostos por uma estrutura robusta com rodas, com uma coluna revestida de aço inoxidável, um sistema hidráulico de elevação e um redutor para o basculamento manual, permitindo o esvaziamento total ou parcial conforme as necessidades do usuário. São produzidos em duas alturas padrão com uma unidade de controle hidráulico trifásico, mas sob encomenda estão disponíveis alturas diferentes e uma unidade de controle de corrente contínua (sem cabo de alimentação), com uma bateria de 12V.

R Подъемно-опрокидыватели для планетарных деж SVP1 и SVP2 незаменимы для опорожнения продукта, если он не может быть извлечен другими способами, такими как насосы и т. д. Они состоят из прочной передвижной конструкции с колонной, покрытой нержавеющей сталью, гидравлической подъемной системой и редуктором для ручного опрокидывания, что позволяет производить полное или частичное опорожнение в зависимости от потребностей пользователя. Производятся в двух стандартных высотах с трехфазным гидравлическим блоком, но по запросу доступны другие высоты и блок управления постоянного тока (без силового кабеля) с 12-вольтовой батареей.

ZH SVP1 和 SVP2 行星搅拌槽倾斜提升机在无法通过其他方式（如泵等）取出产品时必不可少。它由一个坚固的带轮结构、不锈钢包覆的立柱、液压提升系统和用于手动倾斜的减速器组成，可根据用户需求进行完全或部分排空。该提升机有两种标准高度，并配有三相液压控制单元，同时可根据要求提供不同高度和直流控制单元（无电源线），并配有 12V 电池。

AR الرافعة المقلوبة لحالات آلات العجن الكوكبية تتكون من هيكل قوي مع عربة وعمود من الفولاذ المقاوم للصدأ، ونظام هيدروليكي للرفع ومخفض لعملية الانقلاب اليدوي، مما يسمح بتفريغ كامل أو جزئي وفقاً لاحتياجات المستخدم. يتم إنتاجها بارتفاعين قياسيين مع وحدة هيدروليكية ثلاثية الطور. عند الطلب، يمكن تصنيع ارتفاعات مختلفة ووحدة كهربائية تعمل بالتيار المستمر مع بطارية 12 فولت

Battery-powered bowl lifters for planetary mixers



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (max mm)	Lifting (max mm)	Lifting capacity (kg)	AxBxH (mm)
SVPR	0.35	83.5	400/3/50	900	1200	80	535x1422x804
SVPB	0.35	81.5	400/3/50	-	1200	80	535x1422x8462

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Electro-welded steel trolley with painted iron column
- Lifting system by means of toothed belt
- Control panel with battery level indicator, button for raising and lowering of the bowl, emergency botton
- 12V rechargeable battery
- Lever for manual overturing of the bowl (SVPB)
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies
- Stainless steel version



EN With the SVP battery lifts, it is possible to move the bowls of the planetary mixer effortlessly: the bowl is picked up directly from the planetary mixer and easily moved thanks to the wheels equipped on the lift. The battery lifts raise the bowl to the desired height (up to 1200 mm). The SVPR model, through a manual lever, can tilt the bowl to facilitate the unloading of the product directly onto the work table.

IT Con i sollevatori a batteria SVP è possibile spostare le vasche della planetaria senza fatica: la vasca viene prelevata direttamente dalla planetaria e spostata facilmente grazie alle ruote di cui è dotata il sollevatore. I sollevatori a batteria sollevano la vasca all'altezza desiderata (fino a 1200 mm). Il modello SVPR, tramite una leva manuale, può inclinare la vasca per facilitare lo scarico del prodotto direttamente sul tavolo di lavoro.

FR Grâce aux élévateurs à batterie SVP, il est possible de déplacer les cuves du mélangeur planétaire sans effort : la cuve est directement récupérée du mélangeur planétaire et facilement déplacée grâce aux roues équipées sur l'élévateur. Les élévateurs à batterie soulèvent la cuve à la hauteur désirée (jusqu'à 1200 mm). Le modèle SVPR, via un levier manuel, peut basculer la cuve pour faciliter le déchargement du produit directement sur la table de travail.

D Mit den SVP-Batteriehebern ist es möglich, die Schalen des Planetenmischers mühelos zu bewegen: Die Schale wird direkt vom Planetenmischer aufgenommen und dank der am Hebezeug angebrachten Räder leicht verschoben. Die Batterieheber heben die Schale auf die gewünschte Höhe (bis zu 1200 mm). Das Modell SVPR kann über einen Handhebel die Schale kippen, um das Entladen des Produkts direkt auf den Arbeitstisch zu erleichtern.

E Con los elevadores a batería SVP, es posible mover los recipientes del mezclador planetario sin esfuerzo: el recipiente se recoge directamente del mezclador planetario y se mueve fácilmente gracias a las ruedas equipadas en el elevador. Los elevadores a batería levantan el recipiente a la altura deseada (hasta 1200 mm). El modelo SVPR, mediante una palanca manual, puede volcar el recipiente para facilitar la descarga del producto directamente sobre la mesa de trabajo.

P Com os elevadores a bateria SVP, é possível movimentar as bacias do misturador planetário sem esforço: a bacia é retirada diretamente do misturador planetário e facilmente deslocada graças às rodas equipadas no elevador. Os elevadores a bateria levantam a bacia até a altura desejada (até 1200 mm). O modelo SVPR, por meio de uma alavanca manual, pode inclinar a bacia para facilitar a descarga do produto diretamente na mesa de trabalho.

R С помощью аккумуляторных подъемников SVP можно без усилий перемещать чаши планетарного миксера: чаша поднимается прямо из планетарного миксера и легко перемещается благодаря колесам, установленным на подъемнике. Аккумуляторные подъемники поднимают чашу на желаемую высоту (до 1200 мм). Модель SVPR, с помощью ручного рычага, может наклонить чашу для облегчения выгрузки продукта прямо на рабочий стол.

ZH 使用SVP电池升降机，可以毫不费力地移动行星搅拌机的搅拌桶：搅拌桶直接从行星搅拌机中取出，并通过升降机配备的轮子轻松移动。电池升降机可以将搅拌桶升至所需高度（最高可达1200毫米）。SVPR型号可以通过手动杠杆倾斜搅拌桶，以方便将产品直接卸到工作台上。

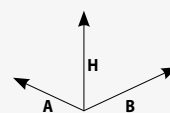
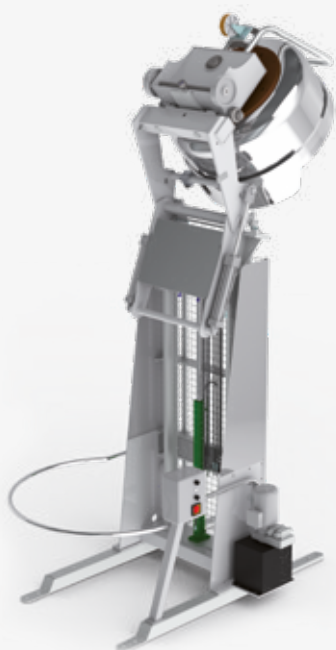
AR مع الرافعات بالبطارية SVP، يمكن نقل حاويات الآلات الكوكبية بسهولة: يتم جمع الحاوية مباشرة من الآلة الكوكبية ونقلها بسهولة بفضل العجلات المجهزة بها الرافعة. ترفع الرافعات بالبطارية الحاوية إلى الارتفاع المطلوب (حتى 1200 مم). يمكن أن يقوم الطراز SVPR، من خلال ذراع يدوي، بقلب الحاوية لتسهيل تفريغ المنتج مباشرة على طاولة العمل.

Bowl lifters



Maciste
Lifter

Spiral mixer lifters



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (mm)	Lifting capacity (kg)	AxBxH opened (mm)	AxBxH closed (mm)
MACISTE 1300	2,2	480	400/3/50	1300	400	2180x1500x2730	2300x1540x1350
MACISTE 1600	2,2	510	400/3/50	1600	400	2180x1500x3030	2300x1540x1650
MACISTE 1900	2,2	650	400/3/50	1900	400	2180x1500x3330	2300x1540x1950
MACISTE 2700	2,2	720	400/3/50	2700	400	2180x1500x4030	2300x1540x2750

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- Hydraulic lifting system with tilting
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification

OPTIONALS

- Safety protection cage
- Power supplies
- Customized dimensions
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute

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

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

FR MACISTE - это опрокидыватель для деж с тележками на колесах. Он характеризуется прочной электросварной стальной конструкцией со скользящими направляющими, подобным самым лучшим подъемным системам. Большая надежность и простота являются наиболее важными характеристиками. Подъем и опрокидывание происходит последовательно с использованием одного мощного гидравлического поршня, который с помощью двойной цепи завершает весь путь. Опрокидыватель Maciste выпускается в трех вариантах в высоты разгрузки: 1,3 м, 1,9 м и 2,6 м. Максимальная грузоподъемность 400 кг.

D MACISTE Es handelt sich um eine Hebe-/Kippvorrichtung für herausziehbare Knetmaschinenwannen mit Fahrwerk. Diese besteht aus einer widerstandsfähigen, elektrisch geschweißten Stahlkonstruktion mit Gleitführungen und Wagen, die den besten Hubsystemen von Gabelstapler ähnlich sind. Ihre wichtigsten Eigenschaften sind daher vollkommene Zuverlässigkeit und einfache Gebrauch. Das Heben und Kippen erfolgt nacheinander, ausgelöst durch einen einzigen kräftigen Hydraulikkolben, der mithilfe einer doppelten Kette den gesamten Lauf vollführt. Die Hebevorrichtung Maciste wird in drei verschiedenen Ausführungen produziert, die sich untereinander durch ihre Entladehöhe unterscheiden: 1,3 m, 1,9 m und 2,6 m. Zulässiges Höchstgewicht der Last 400 kg.

E Maciste es un elevador, volteador, para cubas con carro de amasadoras con cuba extraíble. Se caracteriza por una sólida estructura electrosoldada de acero con guías de deslizamiento y carro similares a los mejores sistemas de elevación de carros elevadores. Por lo tanto, la fiabilidad total y la simplicidad son las características más importantes. La elevación y el vuelco se realizan en secuencia con el uso de un solo poderoso pistón hidráulico que con doble cadena realiza todo el recorrido. El elevador Maciste se produce en tres versiones diferentes entre sí para las diferentes alturas de descarga: 1,3 m, 1,9 m y 2,6 m. Peso máximo elevable, 400 kg.

P MACISTE é um elevador, descarregador, para tigelas sobre rodas de misturadoras com tigela removível. É caracterizado por uma robusta estrutura eletrosoldada em aço inox com guias deslizantes e carrinho de mão semelhante ao melhor sistema de elevação de empilhadeiras. Portanto, as principais características são a confiabilidade total e simplicidade. O levantamento e a descarga ocorrem um após o outro com o uso de um poderoso pistão hidráulico que, graças a uma dupla cadeia, faz um curso completo. O levantador MACISTE é produzido em três versões de acordo com a altura de descarga diferente: 1,3 m, 1,9 m e 2,6 m. Peso máximo de elevação 400 kg.

R MACISTE - это опрокидыватель для деж с тележками на колесах. Он характеризуется прочной электросварной стальной конструкцией со скользящими направляющими, подобным самым лучшим подъемным системам. Большая надежность и простота являются наиболее важными характеристиками. Подъем и опрокидывание происходит последовательно с использованием одного мощного гидравлического поршня, который с помощью двойной цепи завершает весь путь. Опрокидыватель Maciste выпускается в трех вариантах в высоты разгрузки: 1,3 м, 1,9 м и 2,6 м. Максимальная грузоподъемность 400 кг.

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

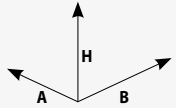
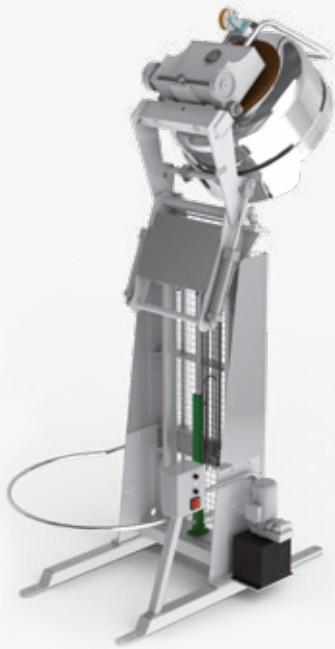
AR جهاز MACISTE هو جهاز مخصص لتفريغ العجين من الأوعية الدوّارة لخلاطات الاسيرال ذات الوعاء القابل للفصل. الجهاز يتمتع بهيكل فولاذي ملحوم حرارياً كما أنه مزود بمقود متدرج و عربة كأفضل أنظمة الرفع الشوكية. بناء على ذلك فإن أهم ميزات هذا الجهاز هي الموثوقية الكاملة والبساطة في التصميم. رفع و تفريغ الوعاء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

Bowl lifters



MacisteMax Lifter

Spiral mixer lifters



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (mm)	Lifting capacity (kg)	AxBxH opened (mm)	AxBxH closed (mm)
MACISTE MAX 1600	2,2	610	400/3/50	1600	600	2400x1500x3100	2400x1540x1750
MACISTE MAX 1900	2,2	740	400/3/50	1900	600	2400x1500x3400	2400x1540x2050
MACISTE MAX 2700	2,2	790	400/3/50	2700	600	2400x1500x4400	2400x1540x2850

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- Independent tilting system with double hydraulic pistons
- CE rules
- EAC certification
- ETL certification

OPTIONALS

- Safety protection cage
- Power supplies
- Customized dimensions
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute

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

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

FR MACISTE MAX est un basculeur similaire au Maciste du point de vue de la structure. L'unique différence est que le soulèvement est transmis par un piston à double chaîne de soulèvement alors que le renversement est transmis par un couple de pistons indépendants, très puissants et fiables. La zone de travail est protégée par une protection anti-accident et les commandes sont situées en position ergonomique et faciles à utiliser. Les pieds d'appui sont en acier inox et pourvus de trous pour le fixage. Le basculeur est construit en deux différentes versions selon les hauteurs de déchargement: 1,9 m et 2,6 m. Sur demande, il est possible de construire des basculeurs sur mesure. Poids maximum soulevable 600 kg.

D MACISTE MAX Die Konstruktion dieser Hebevorrichtung ähnelt der von Maciste mit dem einzigen Unterschied, dass hier das Heben über einen Kolben mit doppelter Kette erfolgt während das Kippen mithilfe zweier unabhängiger Kolben durchgeführt wird, die über eine hohe Kraft und Zuverlässigkeit verfügen. Der Arbeitsbereich verfügt über eine Schutzabdeckung und die Steuerung befindet sich in einer ergonomisch vorteilhaften Position und ist einfach zu bedienen. Die Stützfüße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind mit Bohrungen zur Befestigung versehen. Die besagte Hebevorrichtung erst in zwei unterschiedlichen Höhen für eine Ausladungshöhe von 1,9 m und 2,6 m erhältlich. Ausführungen mit speziellen Abmessungen können auf Anfrage gebaut werden. Zulässiges Höchstgewicht der Last 600 kg.

E Maciste Max es un elevador similar en estructura al Maciste, con la única diferencia de que la elevación la realiza un pistón de doble cadena de elevación mientras que el vuelco se realiza con un par de pistones independientes de gran potencia y fiabilidad. Presenta una protección contra accidentes en la zona de trabajo, mientras que los mandos están en posición ergonómica y fácil de usar. Las patas de apoyo en el suelo son de acero inoxidable y presentan agujeros para la fijación. El elevador en cuestión esta fabricado en dos alturas estándar para altura de descarga de 1,9 m y 2,6 m, medidas especiales se fabrican a pedido. Peso máximo elevable, 600 kg.

P MACISTE MAX é um elevador muito similar em estrutura ao Maciste, com a única diferença que a elevação é confiada a uma dupla de pistões independentes, de grande potência e confiabilidade. Está presente uma proteção de segurança da área de trabalho enquanto os comandos estão em posição ergonômica e de fácil uso. As pernas de apoio são em aço inox e providas de furos para a fixação. O elevador é fabricado em duas alturas padrão pela altura de descarga 1,9 m e 2,6 m, tamanhos especiais são fabricados sob encomenda. Peso máximo de elevação 600 kg.

R MACISTE MAX - это аналогичный Maciste дежеопрокидыватель по конструкции, с той лишь разницей, что подъемный груз возлагается на двухцелевой подъемный поршень, а опрокидывание - на пару независимых поршней большой мощности и надежности. Для защиты рабочей зоны предусмотрен защитный поручень, а элементы управления эргономичны и просты в использовании. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей стали и снабжены отверстиями для крепления. Подъемник имеется в двух стандартных высотах для разгрузки высотой 1,9 м и 2,6 м, специальные размеры по запросу. Максимальный грузоподъемность кг 600.

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

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

Fixed column lifters



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (mm)	Lifting capacity (kg)	Containers	AxBxH (mm)
SCPE	1.5	500	400/3/50	1950	150	planetary mixer bowl	1100x1320x2730
SCB	1.5	500	400/3/50	1737	150	dough box	1520x1200x2730
SCX	1.5				CUSTOM ON REQUEST		

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Hydraulic lifting system with tilting
- Stainless steel support plate equipped with holes for floor mounting
- CE rules

OPTIONALS

- Power supplies
- Customizable discharge height
- Customizable for any food containers

EN The column lifter is designed to lift and tilt any containers of semi-finished food products. It features a robust stainless-steel structure equipped with a platform with holes for floor anchoring. The lifting and tilting occur sequentially using a powerful hydraulic piston that, via a double chain, completes the entire process. The column lifter is manufactured in two different versions for lifting planetary mixing bowls and dough boxes, and it can be customized for food semi-finished product containers of any shape and size.

IT Il sollevatore a colonna è pensato per sollevare e ribaltare qualsiasi contenitore di semilavorati alimentari. È caratterizzato da una robusta struttura in acciaio inox provvista di pedana con fori per il fissaggio al terreno. Il sollevamento e il ribaltamento avvengono in sequenza con l'uso di un potente pistone idraulico che, mediante doppia catena, compie l'intero percorso. Il sollevatore a colonna è prodotto in due versioni differenti per il sollevamento di vasche planetarie e per cassette porta impasto e può essere personalizzato per contenitori di semilavorati alimentari di qualsiasi forma e dimensione.

FR Le lève-colonne est conçu pour soulever et basculer tout type de conteneurs de produits alimentaires semi-finis. Il se caractérise par une structure robuste en acier inoxydable équipée d'une plateforme avec des trous pour la fixation au sol. Le levage et le basculement se font en séquence grâce à l'utilisation d'un puissant piston hydraulique qui, par le biais d'une double chaîne, accomplit tout le processus. Le lève-colonne est fabriqué en deux versions différentes pour le levage de cuves planétaires et de bacs à pâte, et peut être personnalisé pour des conteneurs de produits alimentaires semi-finis de toute forme et taille.

D Der Säulenheber ist zum Heben und Kippen von beliebigen Behältern für halbfertige Lebensmittelprodukte konzipiert. Er zeichnet sich durch eine robuste Edelstahlkonstruktion aus, die mit einer Plattform mit Löchern zur Bodenbefestigung ausgestattet ist. Das Heben und Kippen erfolgt sequentiell durch den Einsatz eines leistungsstarken Hydraulikzylinders, der über eine doppelte Kette den gesamten Hubvorgang ausführt. Der Säulenheber wird in zwei verschiedenen Versionen für das Heben von Planetenrührwerksbehältern und Teigbehältern hergestellt und kann für Behälter für halbfertige Lebensmittelprodukte in jeder Form und Größe angepasst werden.

E El elevador de columna está diseñado para levantar y voltear cualquier tipo de contenedor de productos alimentarios semielaborados. Cuenta con una estructura robusta de acero inoxidable, equipada con una plataforma con orificios para su fijación al suelo. La elevación y el volteo se realizan de manera secuencial mediante un potente pistón hidráulico que, a través de una doble cadena, completa todo el recorrido. El elevador de columna se fabrica en dos versiones diferentes para levantar cubas planetarias y cajas de masa, y puede personalizarse para contenedores de productos alimentarios semielaborados de cualquier forma y tamaño.

P O elevador de coluna foi projetado para levantar e inclinar qualquer tipo de recipientes de produtos alimentares semielaborados. Ele é caracterizado por uma estrutura robusta em aço inoxidável equipada com uma plataforma com furos para fixação ao chão. A elevação e a inclinação ocorrem sequencialmente por meio de um potente pistão hidráulico que, através de uma corrente dupla, realiza todo o percurso. O elevador de coluna é fabricado em duas versões diferentes para o levantamento de tigelas planetárias e caixas de massa e pode ser personalizado para recipientes de produtos alimentares semielaborados de qualquer forma e tamanho.

R Колонный подъемник предназначен для подъема и опрокидывания любых контейнеров с полуфабрикатами пищевой продукции. Он характеризуется прочной конструкцией из нержавеющей стали, оснащенной платформой с отверстиями для крепления к полу. Подъем и опрокидывание происходят последовательно с использованием мощного гидравлического поршня, который с помощью двойной цепи выполняет весь процесс. Колонный подъемник выпускается в двух различных версиях для подъема чаш планетарных миксеров и ящиков для теста, и может быть адаптирован для контейнеров с полуфабрикатами любой формы и размера

ZH 柱式升降机设计用于提升和倾倒任何食品半成品容器。它具有坚固的不锈钢结构，并配有带有地面固定孔的平台。提升和倾倒通过使用强大的液压活塞依次完成，通过双链条完成整个过程。柱式升降机有两个不同版本，用于提升行星搅拌碗和面团盒，并且可以根据任何形状和尺寸的食品半成品容器进行定制。

AR الرافعة العمودية مصممة لرفع وقلب أي حاوية تحتوي على مواد غذائية شبه مصنّعة. تتميز بهيكل قوي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، مزود بمنصة تحتوي على ثقب لتثبيتها في الأرض. يتم الرفع والقلب بشكل متتابع باستخدام مكبس هيدروليكي قوي، حيث يقوم بسحب الرافعة بالكامل من خلال سلسلة مزدوجة. يتم إنتاج الرافعة العمودية في نسختين مختلفتين، إحداهما لرفع الأحواض الكوكبية والأخرى لرفع صناديق حمل العجين، ويمكن تخصيصها لتناسب حاويات المواد الغذائية شبه المصنّعة بأي شكل أو حجم.

Tipper lifters



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Discharge (mm)	Lifting capacity (kg)	AxBxH opened (mm)	AxBxH closed (mm)
SINGLE TIPPER	2,2	480	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160
DOUBLE TIPPER	2,2	650	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in electrowelded steel
- Horizontally pivoted tilting double system with independent pistons
- Support plate in stainless steel
- Safety protection ring
- Double control left and right
- Side hydraulic control board
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



*Dimensions depending on bowl

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

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

FR Il s'agit d'une structure en tôle d'acier électro-soudée et posée sur une plaque inox qui garantit sa stabilité. Il est pourvu de deux renverseurs hydrauliques qui tournent sur leurs propres axes. Le but est de permettre le renversement de la pâte, provenant des cuves sur roulettes des pétrins modèle VE ou RB, dans les cuves de repos pour la maturation des pâtes et des levages. Une fois que le cycle est complété pour obtenir les levages naturels, ils peuvent être placés dans les cuves sur roulettes et introduits dans les pétrins et en ajoutant de la farine, de l'eau ou autre on peut produire la pâte finale. Grâce au double renverseur, la pâte finie peut être encore placée dans les cuves de type soviétique pour un ultérieur repos avant l'utilisation finale.

D Bestehend aus elektrisch geschweißtem Stahlblech, liegt die Konstruktion auf einer Platte aus rostfreiem Stahl auf, welche ihre Stabilität garantiert. Ausgestattet mit zwei hydraulischen Kippvorrichtungen, die um dieselbe Achse drehen. Aufgabe ist es, die Teigmasse von Knetmaschinenwannen mit Fahrwerk, Mod. VE oder RB, zur Reifung in die Ruhewanne um zu füllen. Ist der Reifezyklus für, z. B. Teig mit natürlicher Hefe, abgeschlossen, kann dieser wiederum in die Wanne mit Fahrwerk umgefüllt, danach in die Knetmaschine gegeben und durch Zugabe von weiterem Mehl, Wasser oder anderen Zutaten das Endprodukt zubereitet werden. Mithilfe der doppelten Kippvorrichtung kann die fertige Teigmasse noch einmal in die Ruhewanne (bereits in Kundenbesitz) für eine weitere Ruhephase vor dem Endgebrauch umgefüllt werden.

E Consiste de una estructura de chapa de acero electrosoldado apoyada sobre una plancha inoxidable que garantiza su estabilidad. Presenta dos volcadores hidráulicos que giran sobre el mismo eje. El objetivo es permitir el vuelco de la pasta, que proviene de las cubas de amasadoras mod. VE o RB, en cubas de reposo para la maduración de los amasijos o levaduras. Al completar el ciclo de maduración para obtener levaduras naturales, se pueden verter a su vez en las cubas y introducir en las amasadoras y con el agregado de otra harina, agua y otro ingrediente necesario, se puede producir el amasijo final. Con el volcador doble, el amasijo terminado se puede verter en las cubas de reposo de propiedad del cliente para un posterior reposo antes del uso final.

P Possui uma estrutura em folha de aço eletrosoldado apoiada sobre um suporte inox que garante a sua estabilidade. É fornecido com dois dinamizadores hidráulicos que giram no mesmo eixo. O objetivo é permitir o derramamento da massa, proveniente das tigelas carrilhadas de batedeiras mod. VE ou RB, em tigelas de repouso para a maturação das massas ou levedos. Uma vez completado o ciclo de maturação para obter o levedo natural, eles podem ser derramados à sua volta nas tigelas e introduzidos nas batedeiras e com a adição de outra farinha, água e outro ingrediente necessário, pode-se produzir a massa final. Mediante o duplo dinamizador a massa final pode ser ainda derramada nas tigelas do tipo soviético para um eventual repouso antes da utilização final.

R Конструкция изготовлена из электропаяного стального листа, усиленного пластиной из нержавеющей стали, что гарантирует устойчивость. Она оснащена двумя гидравлическими опрокидывателями, вращающимися на одной оси. Целью является опрокидывание теста из подкатных деж для тестомесильных машин мод. VE или RB в свободные дежи советского периода для расстойки теста или дрожжей. Когда цикл созревания натуральной закваски завершен, содержимое можно перегрузить в подкатные дежи на колесах, поставить их в тестомесильные машины и замесить тесто, добавив муки, воды и всего необходимого. Благодаря использованию двустороннего опрокидывателя, замешанное тесто можно опять перегрузить в дежи советского периода для хранения содержимого вплоть до его использования.

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

AR هيكّل هذا الجهاز من صفائح الفولاذ المملوح حرارياً و مدعّم بصفيحة من الستانلس لضمان ثباته و استحكامه. الجهاز مزود بمزجعتين هيدروليكتين تدوران على محور واحد. الهدف من ذلك هو أن ينتقل العجين من الوعاء الدوّار للخلاط VE أو RB إلى وعاء الاستراحة و يفرغ داخله لكي يتم إتاحة الوقت لوصول العجين أو الخمير. بعد الانتهاء من دورة الوصول يمكن تفريغ العجين داخل الأوعية الدوّارة و وضعها داخل الخلطات و مع إضافة الطحين و الماء و بقية المواد الضرورية، يتم تحضير العجين النهائي. بفضل المفترغ المزدوج يمكن تفريغ العجين الجاهز في أوعية الاستراحة لتحضيرها للاستخدام النهائي.

Feeding hoppers



Standard version

Model	Description	kW	Weight (kg)	Power supply	Hopper capacity (L)	Pieces dimension (mm)	AxBxH (mm)
TR 350	Hopper with star-shaped cutting	1,5	310	400/3/50	350	300x350	1240x1240x2600
TR 400		1,5	320	400/3/50	400	300x400	1240x1240x2600
TR 500		1,5	340	400/3/50	500	300x500	1240x1240x2600
TR 350G	Hopper with guillotine cutting	-	210	-	350	-	1240x1240x2600
TR 400G		-	220	-	400	-	1240x1240x2600
TR 500G		-	240	-	500	-	1240x1240x2600
TR 350SB	Hopper with crumbler	4,5	450	400/3/50	350	On request	1240x1240x2600
TR 400SB		4,5	460	400/3/50	400		1240x1240x2600
TR 500SB		5,7	500	400/3/50	500		1240x1240x2600

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Contact parts in stainless steel or polyethylene
- Internal parts easy to disassemble for cleaning
- Programmer of pieces to be discharged
- Stainless steel feeding hopper (300 L)
- Sensors for automatic working
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

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

CONFIGURATION AND SPECIAL FEEDING HOPPERS



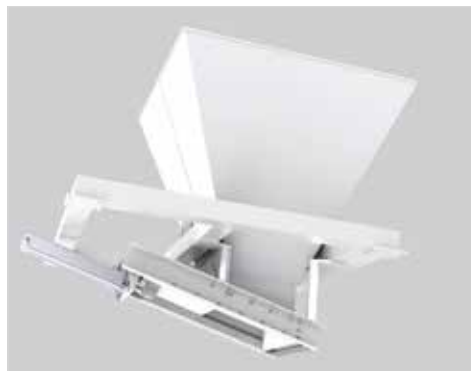
Feeding hopper with conveyor belt



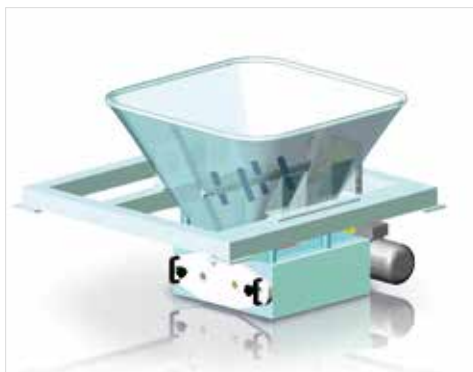
Feeding hopper with cutting group and crumbler



Low feedign hopper



Feeding hopper with guillotine cutting



Feeding hopper with rotating reels for hard dough



Sliding feeding hopper for multiple production lines



Sliding feeding hopper with cleaning position



Multiple feeding hoppers with conveyor belts

Feeding hoppers

EN The feeding hoppers are able to provide to the dividers below blocks of dough through a system of triangular lobes (portions of dough variable in weight, according to the type and length of the lobes used) or through a guillotine cutting system. This machine is equipped with two depth sensors: the first shows if the divider below needs dough; the second one placed at the top of the hopper indicates through a light when the hopper is almost empty.

A frame, made of steel elements, supports the machine at the wished height and, at request, it can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. Some options are available as: hopper covered with Teflon inside, lubrication system of the triangular lobes, an oil nebulization system of the hopper (suitable for sticky and soft dough) as well as special versions for half-dry or granulose mixtures. On demand the feeding hopper can be integrated with a crumbler, very interesting for the production of cookies. Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel, easily disassembled for normal cleaning and washing.

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

FR Les trémies d'alimentation sont capables de fournir aux diviseurs sous-jacents, des blocs de pâte par un système à lobes triangulaires (quantité variable selon le type et la longueur des lobes utilisée) ou avec un système de coupe à guillotine. La machine est équipée de deux capteurs de profondeur; le premier indique si la diviseuse sous-jacente a besoin de la pâte; la deuxième placée au sommet de la trémie indique le vide de celle-ci par un signal lumineux. Un cadre en acier soutient la machine à la hauteur désirée, à la demande peut être monté sur un système de translation pour l'alimentation de plusieurs lignes ou pour obtenir une position libre pour le nettoyage. Quelques options sont prévues comme: le revêtement en teflon de la trémie, un système de lubrification des lobes triangulaires et une huile de brumisation dans la trémie, particulièrement adaptée pour des pâtes molles et collantes ainsi que des versions particulières pour pâte granulaire ou semi-sèche. A la demande peut être intégré avec un déliteur, très intéressant pour la production de biscuits. Le choix des matériaux a été particulièrement soigné, les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable et en PE, facilement démontables pour le nettoyage et le lavage.

D Die Ladetrichter sind fähig Teigstücke oder mit einem System von dreieckigen Kappen (in unbeständiger Menge nach dem Typ und der Länge der benutzten Kappen) oder mit einem System von Guillotineteil in die darunter liegenden Teigteilmachine zu liefern. Die Maschine ist mit zwei Tieffühlern gerüstet. Der Erste zeigt an dass die untergelegte Teigteilmachine Teig braucht; der auf dem Gipfel des Ladetrichters gelegte zweite Fühler zeigt mit einem leuchtendem Signal an wenn der Trichter leer ist. Ein Gerüst aus rostfreiem Stahl stützt die Maschine an der gewünschten Höhe; auf Wunsch kann sie auf translatorischen Systeme montiert werden für die Zuführung von verschiedenen Linien oder um eine für die Reinigung freie Lage zu haben. Die folgenden Extras sind zur Verfügung: Mit Teflon innen beschichteter Trichter, Schmiersystem der dreieckigen Kappen, Sprinklersystem in dem Trichter besonders geeignet für weiche und klebrige Teige oder für halbtrockene oder kornige Teige. Auf Wunsch kann der Trichter mit einem Abbröckeler ausgerüstet sein, was sehr nützlich für die Produktion von Keksen ist. Die Materialien sind sorgfältig ausgewählt worden. Die Teile in Kontakt mit dem Teig sind aus PE oder Edelstahl und alles kann für die Reinigung leicht abmontiert werden.

E Las tolvas de alimentacion pueden proveer a las cortadoras bloques de masa a través de un sistema a lobulos triangulares (que rodeando provee piezas de masa con peso variable, segun la largura y el tipo de los lobulos). Un chasis en acero sostiene la maquina a la altura deseada y a pedido puede ser montada su un sistema traslante por la alimentacion de mas lineas o por tener una posición libre para la limpieza. El aparato electrico se completa con dos sensores de profundidad: el primero indica si la cortadora necesita masa, el segundo, puesto en la sumidad de la tolva de alimentación, indica cuando esta ultima esta a punto de vaciarse y manda una senal luminosa. Se proveen algunos opcionals como: tolva teflonada internamente, sistema de lubricación de los lobulos triangulares, sistema de nebulizacion aceite en tolva particularmente adecuado para masas tiernas o pegajosas, así como versiones especiales por masas semi-secas, o granuladas. Peculiar atención ha sido puesta en la elección de los materiales, las partes en contacto con la masa son de PE o inox, el todo facilmente desmontable para la normal limpiadura y lavado.

P Os funis são capazes de fornecer aos divisores abaixo, blocos de massa seja através de um sistema de lóbulos triangulares (partes da massa variável em peso, de acordo com o tipo e comprimento do lóbulo utilizado) ou através de um sistema de corte de guilhotina. Esta máquina está equipada com dois sensores de profundidade: o primeiro mostra se o divisor precisa de massa, o segundo, colocado no topo do funil, indica através de uma luz quando o funil está quase vazio. Um quadro feito de elementos de aço, suporta a máquina na altura desejada e, a pedido, pode ser montada em sistemas de traslação para alimentar mais linhas ou para ter uma posição livre para limpeza. Algumas opções estão disponíveis como: funil coberto por teflon no interior, sistema de lubrificação dos lóbulos triangulares e um sistema de nebulização de óleo no funil (adequado para massa pegajosa e macia) e também versões especiais para massas semi-secas ou granuladas. A pedido pode ser integrada com um crumbler, interessante para a produção de biscoitos. Particular cuidado foi tomado na escolha dos materiais, as partes em contato com a massa são em aço inox e em polietileno, facilmente desmontáveis para a higienização e lavagem.

R Загрузочные воронки позволяют выгружать в стоящий внизу делитель блоки теста как через систему треугольных пластин (разного количества, благодаря пластинам разной длины и тесту разного вида), так и через систему нарезки гильотины. Электрооборудование снабжено двумя датчиками глубины, первый показывает если надо добавить дополнительное количество теста в делитель. Второй, установленный сверху загрузочной воронки, показывает подачей сигнала, когда воронка становится почти пустой. Корпус воронки из нержавеющей стали поддерживает машину на выбранной высоте и, по заявке, может быть установлена на транспортирующие системы для подачи продукта на несколько линий или для выгрузки продукта при чистке оборудования. Имеются следующие опции: воронка, покрытая тефлоном; система смазки треугольных пластин; система распыления масла в воронке, особо подходящие для жидкого или липкого теста. Существуют также специальные загрузочные воронки для полусухих или гранулированных смесей, которые по заявке могут быть интегрированы с системой окрошки, предназначенные в основном для производства печенья. Особое внимание было уделено подбору материалов для деталей, контактирующих с тестом, они изготовлены из полиуретана или нерж. стали. Их можно легко снять для обычной чистки и мойки.

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

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

Dividers, rounders and bread moulders



Dividers, rounders and bread moulders

Rounders	112
• Conical rounder	112
• V belt rounder	114
Dividers	116
• Hexagonal divider	116
• Square divider	118
Bun dividers	122
Volumetric divider	124
Bread Moulders	126
• Baguette moulder	126
• Long loaf moulder	128

Conical rounder



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	Pieces (g Min/Max)	AxBxH (mm)
CONICAL T1	0,8/1,5	310	400/3/50	150/2000	900x900x1400
CONICAL T2	0,8/1,5	310	400/3/50	300/3900	900x900x1400
DOUBLE CONICAL T1	0,8/1,5	600	400/3/50	150/2000	1300x1000x1700
DOUBLE CONICAL T2	0,8/1,5	600	400/3/50	300/3900	1300x1000x1700

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Coated aluminium channels
- Non toxic nickel or teflon cone
- Mounted on wheels
- Installed power: 0,8 kW
- With air blower: 1,5 kW
- Adjustable flour duster
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Exit conveyor belt 600 mm length
- Warm and cold air adjustable thermostat
- Stainless steel cover

EN SIGMA rounder machines, endowed with the best safety, reliability and durability guarantee, ensure perfect rolling of bread rolls of different formats. Even in case of soft dough, they don't alter or distort the final shape. All the rounder machines are equipped with aluminium channels with non-stick coating, adjustable flour duster and rotating cone treated with non-toxic nickel or Teflon. DOUBLE-CONE rounder machine has the same characteristics of a single-cone machine, even the overall dimensions, but its productivity is doubled because the process does not require any further manual handling. A special arrangement of the two conveyor belts causes the seal of dough to face down when entering in the second cone. Upon request, the machines can be equipped with cold and hot air blowing channels with adjustable thermostat, exit conveyor belt and machine stainless steel coating.

IT Le arrotondatrici SIGMA, dotate delle migliori garanzie di sicurezza, affidabilità e durata, garantiscono un perfetto arrotolamento di pagnotte di varie pezzature anche con impasti morbidi, senza alterarli o maltrattarli. Tutte le arrotondatrici sono dotate di canali in alluminio con rivestimento antiaderente, sfarinatore regolabile e cono rotante trattato con nichel atossico o teflon. L'arrotondatrice biconica possiede tutte le caratteristiche di una arrotondatrice ad un solo cono, anche lo spazio occupato rimane lo stesso, ma raddoppia le prestazioni, eliminando il doppio arrotondamento manuale. Con un particolare accorgimento dei due nastri trasportatori il pastone ha sempre la chiusura nella parte bassa all'entrata del secondo cono. A richiesta possono essere fornite con canali soffiatori di aria calda e fredda con termostato regolabile, il tappeto in uscita ed il rivestimento della macchina in acciaio inox.

FR Les bouleuses SIGMA, dotées des meilleures garanties de sécurité, fiabilité et durée, assurent un enroulement parfait de miches de différents calibres également avec des pâtes souples, sans les altérer ou les maltraiter. Toutes les arrondisseuses sont équipées de canaux en aluminium et présentent un revêtement anti-adhérent, un saupoudroir à farine réglable et un cône pivotant traité avec du nickel atoxique ou teflon. BICONIQUE possède toutes les caractéristiques d'une bouleuse ayant un seul cône et l'espace occupé reste également le même, mais étant donné qu'elle est biconique, elle double ses prestations, en supprimant le double arrondissement manuel. Grâce à une attention particulière des deux convoyeurs, la pâte présente toujours la fermeture dans la partie inférieure à l'entrée du deuxième cône. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des canaux souffleurs d'air chaud et froid avec thermostat réglable, tapis sortant et revêtement de la machine en acier inox.

D Die konischen SIGMA Rundwirker garantieren höchste Sicherheit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit und bieten eine perfekte Rundung von Brotteig in verschiedenen Größen, auch bei weichen Teigmassen, ohne sie zu verändern oder unsachgemäß zu behandeln. Alle Rundwirker sind mit antihafbeschichteten Aluminiumkanälen, einem verstellbaren Bemehler und einem Drehkegel, der mit giftfreiem Nickel oder Teflon behandelt wurde, ausgestattet. Die bikonischen Rundwirker haben alle Eigenschaften eines Rundwirkers mit einem einzigen Kegel. Der beanspruchte Raum bleibt derselbe, aber dank der zwei Kegel verdoppelt sich die Effizienz, wodurch eine doppelte manuelle Rundung überflüssig wird. Ein besonderer Kunstgriff der beiden Förderbänder ermöglicht die Schließung des Teiges im unteren Bereich am Eingang des zweiten Kegels. Auf Anfrage können diese Maschinen mit Warm- und Kaltluftblaskanälen, einem regelbaren Thermostat, einer Matte am Ausgang und einer Maschinenverkleidung aus Edelstahl geliefert werden.

E Las redondeadoras SIGMA, equipadas con las mejores garantías de seguridad, fiabilidad y duración, aseguran un redondeado perfecto de panes de varios tamaños incluso con masas blandas, sin alterarlas o maltratarlas. Todas las redondeadoras cuentan con canales de aluminio con revestimiento antiadherente, enharinador regulable y cono rotatorio tratado con níquel atóxico o teflón. La BICONICA posee todas las características de una redondeadora con un solo cono, incluso el espacio ocupado sigue siendo el mismo, pero por ser biconica duplica los propios rendimientos, eliminando el doble redondeado manual. Con un pequeño detalle de las dos cintas transportadoras la masa se cierra siempre en la parte baja en la entrada del segundo cono. A petición se pueden suministrar con canales de soplado de aire caliente y frío con termostato regulable, la cinta en salida y el revestimiento de la máquina en acero inoxidable.

P As moldadoras SIGMA, dotadas das melhores garantias de segurança, confiabilidade e durabilidade, garantem um perfeito molde arredondado de massas de pão de diferentes tamanhos, mesmo em caso de massas macias, sem alterar ou distorcer a forma final. Todas as máquinas moldadoras estão equipadas com canais em alumínio com revestimento antiaderente, espanador de farinha regulável e cone giratório tratado com níquel atóxico ou teflon. Modeladora BICONICA T2 as mesmas características de uma máquina de cone único, o espaço ocupado também continua o mesmo, mas sua produção é duplicada, justamente por ser biconica, eliminando o duplo molde manual. Com um arranjo especial das duas esteiras, a massa final é sempre fechada na parte baixa na entrada do segundo cone. Mediante pedido, podem ser fornecidos com canais sopradores de ar quente e frio com termostato regulável, a esteira na saída e o revestimento da máquina em aço inox.

R Округлители Sigma, оснащённые лучшими гарантиями безопасности, надёжности и долговечности, обеспечивают идеальное округление тестовых заготовок различных размеров, даже из мягкого теста, без изменения их формы и структуры. Все округлители оснащены алюминиевыми каналами с антипригарным покрытием, регулируемой системой подсыпки муки и вращающимся конусом, обработанным нетоксичным никелем или тефлоном. Двухконусный округлитель обладает всеми характеристиками одноконусного, и занимаемое пространство остаётся тем же. Однако благодаря двойному конусу, производительность увеличивается вдвое, устраняя необходимость последующего ручного округления. Благодаря специальной конфигурации двух транспортёрных лент масса теста всегда попадает в нижнюю часть при входе во второй конус. По запросу машины могут быть оснащены каналами для подачи горячего или холодного воздуха с регулируемым термостатом, лентой для выхода готовых заготовок и покрытием из нержавеющей стали.

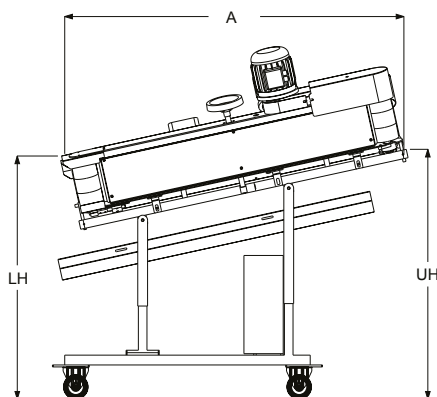
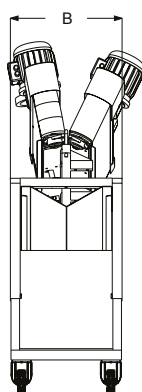
ZH 西格玛搓圆机提供最佳的安全性、可靠性和耐久性保证，确保即使在面团较软的情况下也能对不同形状的面团进行完美搓圆，而不会改变或变形最终形状。所有搓圆机都配备了带防粘涂层的铝制通道、可调节的撒粉器以及用无毒镍或特氟龙处理的旋转圆锥。双锥搓圆机具有与单锥型号相同的特性，保持相同的整体尺寸，但生产效率翻倍，消除了进一步人工操作的需要。两个传送带的特殊布局确保面团进入第二个锥体时总是底部朝下。根据要求，机器可以配备带可调节恒温器的冷热风吹风通道、出口传送带和不锈钢涂层。

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

V belt rounder



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	A (mm)	B (mm)	LH (mm)	UH (mm)
VB14	1,1	250	1x220V	1400	500	780-1000	880-1110
VB19	1,1	280	1x220V	1900	500	780-1000	880-1110
VB30	1,1	350	1x220V	3000	500	780-1000	880-1110



GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Suitable for dough between 65 and 90 liters of water per 100kg of flour.
- Frequency converter, that allows adjusting the relative speed between the bands to obtain the desired degree of rounding.
- Suitable for pieces from 70g to 2200g
- Wheel for adjusting the angle between both bands to adjust to the size of the pieces to be rounded.
- Flour collection tray.
- Stainless steel structure
- Adjustable height

OPTIONALS

- Flour sifter with 10 liters capacity
- Three phases motor controlled with electronic frequency converter
- Potentiometer to adjust the amount of flour
- Made of stainless steel.
- Power: 0.18 Kw

EN Designed for shaping soft doughs, with a high content of water. Ideal for rounding dough pieces coming out of an intermediate prover/balancelle. Adjustable height to adapt to other machines. It is manufactured in 3 different lengths: VB14 (1400mm long) VB19 (1900mm long) and VB30 (3000mm long).

IT Progettato per modellare impasti morbidi, con un alto contenuto d'acqua. Ideale per arrotondare pezzi d'impasto in uscita da un armadio di lievitazione intermedio/balancelle. Altezza regolabile per adattarsi ad altre macchine. È disponibile in 3 lunghezze diverse: VB14 (lungo 1400 mm), VB19 (lungo 1900 mm) e VB30 (lungo 3000 mm).

FR Conçu pour façonner des pâtes molles, avec une teneur élevée en eau. Idéal pour arrondir les morceaux de pâte sortant d'une chambre de détente intermédiaire/balancelle. Hauteur réglable pour s'adapter à d'autres machines. Il est fabriqué en 3 longueurs différentes : VB14 (longueur 1400 mm), VB19 (longueur 1900 mm) et VB30 (longueur 3000 mm).

D Entwickelt zum Formen weicher Teige mit hohem Wassergehalt. Ideal zum Abrunden von Teigstücken, die aus einer Zwischen-Gärstation/Balancelle kommen. Höhenverstellbar zur Anpassung an andere Maschinen. Es wird in 3 verschiedenen Längen hergestellt: VB14 (1400 mm lang), VB19 (1900 mm lang) und VB30 (3000 mm lang).

E Diseñado para formar masas blandas, con un alto contenido de agua. Ideal para redondear piezas de masa que salen de una cámara de reposo intermedia/balancelle. Altura ajustable para adaptarse a otras máquinas. Se fabrica en 3 longitudes diferentes: VB14 (1400 mm de largo), VB19 (1900 mm de largo) y VB30 (3000 mm de largo).

P Projetado para moldar massas macias, com alto teor de água. Ideal para arredondar pedaços de massa que saem de uma câmara de repouso intermediária/balancelle. Altura ajustável para se adaptar a outras máquinas. É fabricado em 3 comprimentos diferentes: VB14 (1400 mm de comprimento), VB19 (1900 mm de comprimento) e VB30 (3000 mm de comprimento).

R Предназначен для формирования мягкого теста с высоким содержанием воды. Идеально подходит для округления кусочков теста, выходящих из промежуточной расстойки/балансели. Регулируемая высота для адаптации к другим машинам. Выпускается в трех различных длинах: VB14 (длина 1400 мм), VB19 (длина 1900 мм) и VB30 (длина 3000 мм).

ZH 专为成型含水量高的软面团而设计。非常适合用于中间醒发机/平衡机出来的面团块的滚圆。高度可调，以适应其他机器。该设备有3种不同的长度：VB14（长度1400毫米）、VB19（长度1900毫米）和VB30（长度3000毫米）。

AR. مصمم لتشكيل العجائن اللينة التي تحتوي على نسبة عالية من الماء. مثالي لتدوير قطع العجين الخارجة من غرفة التخمير الوسيطة/البالانسييلي. ارتفاع قابل للتعديل ليناسب مع الآلات الأخرى. يُصنَّع بثلاثة أطوال مختلفة: VB14 (بطول 1400 مم)، VB19 (بطول 1900 مم)، و VB30 (بطول 3000 مم).

Hexagonal divider



Model	Description	kW	Weight (kg)	Power supply	N	Portions g (min/max)	pcs/h	AxBxH (mm)
SME 37	Manual hexagonal divider	-	150	-	37	30/130	2200	655x730x1100
SE 37	Automatic hexagonal divider	0,75	205	400/3/50	37	30/160	4400	605x655x1100

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Painted galvanized and electro-welded steel structure
 - Aluminium cast cover
 - Stainless steel knives and basin
 - Food-safe polyethylene presses
- CE rules
 - ETL certification
 - CSA certified

OPTIONALS

- Power supplies

EN The presented dividers are planned to divide batches of dough for bread in 37 pieces of hexagonal shape. The pieces of dough can be used for puffed bread or they can be rounded or rolled afterwards to obtain any desired shape. The general features are: structure of stove enamelled electrowelded sheet, bowl, knives and lid plate in stainless steel, pressure rollers in acetalic resin suitable for food. For manual versions the movements are produced by leverisms and for the automatic versions the servomechanisms have oil-pressure controls. Pressing time can be regulated by PLC while working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic. The control panel is provided with a button for the knives cleaning.

IT Le spezzatrici presentate sono concepite per dividere pastoni di pasta da pane in 37 pezzi di forma esagonale. I pezzi di pasta possono essere utilizzati per pane soffiato oppure successivamente arrotondati o arrotolati per tutte le forme desiderate. Le caratteristiche generali sono: struttura in lamiera elettrosaldata verniciata a forno, vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox, pressori in resina acetale alimentare. Per le versioni manuali i movimenti sono mediante leverismi mentre per le versioni automatiche i servomeccanismi sono a comando oleodinamico. Il tempo di pressatura è regolabile mediante PLC mentre il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e apertura coperchio sono completamente automatici. Il pannello di comando è provvisto di un pulsante per la pulizia dei coltelli.

FR Les machines à couper la pâte à pain en hexagone présentées sont conçues pour diviser les pâtons de pâte à pain en 37 morceaux de forme hexagonale. Les morceaux de pâte peuvent être utilisés pour le pain soufflé ou ils peuvent être successivement arrondis ou enroulés pour obtenir toutes les formes souhaitées. Les caractéristiques sont généralement: structure en tôle électro-soudée vernie au four, bac, couteaux et plateaux couvercle en acier inox, presseurs en résine d'acétal alimentaire. Pour les versions manuelles, les mouvements sont commandés par des leviers alors que pour les versions automatiques les servomécanismes sont à commande oléo dynamique. Le temps de pressage est réglable grâce à PLC alors que le cycle de travail, pressage, coupe et ouverture du couvercle sont complètement automatiques. Le panneau de commandes est pourvu d'un bouton pour le nettoyage des couteaux.

D Diese Maschinen haben das Ziel Brotteigrollen in 37 sechseckige geformte Brotteile zu schneiden. Die Brotstücke können danach für innen hohle Brötchen oder für andersförmig gewünschte Brötchen verarbeitet werden. Die Beschaffenheit der Maschine: Elektrogeschweißtes Blech mit im Ofen gebrannter Lackierung, Schüssel, Messer, Teller und Deckel aus Inox-Stahl. Druckpressen aus Harzacetat (Resina) für Speisen Manuellbetriebene Maschinen werden mit Hebeleinrichtungen bedient. Automatisierte Maschinen haben öldynamische Servoeinrichtungen. Die Presszeit ist durch PLC regulierbar, der Arbeitsablauf, Pressen, Zerkleinern und Deckelöffnung ist vollkommen automatisch geregelt. Für die Reinigung der Messer, ist ein Knopf am Bedienungsfeld zu drücken.

E Las partidoras de pan que se presentan se crearon para dividir amasijos de pasta de pan en 37 piezas de forma hexagonal. Las piezas de pasta se pueden utilizar para pan hueco o, a continuación, redondeado o arrollado para todas las formas deseadas. Las características generales son las siguientes: estructura de chapa electrosoldada pintada en horno, cuba, cuchillas y plato de tapa de acero inoxidable, compresores de resina acetálica alimentaria. Para las versiones manuales, los movimientos se realizan con palancas; mientras que para las versiones automáticas, los servomecanismos se realizan con mando oleodinámico. El tiempo de prensado se regula con el PLC mientras el ciclo de trabajo, el de prensado, el de corte y el de apertura de la tapa son completamente automáticos. El panel de mando presenta un botón para la limpieza de las cuchillas.

P As divisoras apresentadas são planeadas para dividir massas de pão em 37 peças de forma hexagonal. As peças de massa podem ser utilizadas para pão oco ou sucessivamente arredondados ou enrolados para todas as formas desejadas. As características gerais são: estrutura da chapa eletrosoldada envernizada, tigela, facas e cobertura da placa em aço inox, prensas em resina acetálica segura para alimentos. Nas versões manuais os movimentos são realizados mediante acionamento da alça enquanto nas versões automáticas os mecanismos são por comando óleo dinâmico. O tempo de prensa é regulável mediante PLC enquanto o ciclo de produção, prensa, corte e abertura da tampa são completamente automáticos. O painel de comando possui um botão para a limpeza das facas.

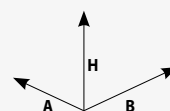
R Представляемые делители предназначены для деления кусков теста на 37 частей шестиугольной формы. Можно также делить слоеное тесто, а куски потом округлить или закатать для получения желаемой формы. Общие характеристики следующие: Эмалированные в печи сварные листы, Дежа, ножи и крышка из нержавеющей стали, Прижимные валики из пищевой резины. На механических моделях движение производится с помощью рукоятки. На автоматических моделях управление производится с помощью масляного манометра. Время деления можно регулировать во время рабочего цикла с помощью панели. Прессование, деление и открывание крышки осуществляются полностью автоматически. Панель управления оснащена кнопкой для чистки ножей.

ZH 提供的分割机预计可以将面团分成37块六角形面包。这些面团片可用于制作膨化面包，或者可以将它们搓圆或滚动以获得任何所需的形状。其一般特征是：炉体珐琅电镀钢板结构，不锈钢碗、刀和盖板，适用于食品的聚甲醛树脂压片辊可用于手动版本，运动由杠杆原理完成，自动版本伺服机构具有油压控制。压片时间可由 PLC 调节，而工作周期、压片、切割和开盖完全自动。控制面板上有一个用于清洁刀具的按钮。

AR أجهزة التقطيع هذه تم تصميمها لتقطيع العجين إلى مجموعات 37 قطعة سداسية الأضلاع. يمكن استخدام قطع العجين لتحضير الخبز المنفوش أو تدويرهم ولقهم للحصول على أشكال متنوعة. الخصائص العامة هي:

- هيكل من الرقائق الفولاذية ملحوم حرارياً ومطلي بلون الموقد.
- وعاء، شفرات وأغطية لوحية من الستانلس.
- بكرات ضغط من مادة راتنج الأسيتال المناسبة للمواد الغذائية للموديلات اليدوية، الحركة تتم بواسطة الرافعة وفي الموديلات الأوتوماتيكية، تستخدم آلية تحريك بمحركات ضغط مزينة. وقت الضغط تتم عملية التقطيع وفتح الباب بشكل أوتوماتيكي كامل. كما أن لوحة التحكم مزودة بزر لتنظيف الشفرات.

Square divider



Model	Description	kW	Weight (kg)	Power supply	N	Portions g (min/max)	pcs/h	AxBxH (mm)
SQM 20	Manual divider		150	-	20	80/350	1200	
SQ 20	Automatic divider	0,75	205	400/3/50	20	150/1000	2400	
SQ 24		0,75	205	400/3/50	24	130/830	2600	
SQ 30		0,75	205	400/3/50	30	100/660	3600	
SQ 20 SA		0,75	205	400/3/50	20	150/1000	2400	
SQ 20 SA M	Semi automatic divider	0,75	205	400/3/50	20	80/500	2400	
SQ 24 SA		0,75	205	400/3/50	24	130/830	2600	
SQ 30 SA		0,75	205	400/3/50	30	100/660	3600	
SQGSA*	Semi automatic divider with cutting grid	0,75	217	400/3/50	20	150/1000	2400	
PBA	Butter and dough press	0,75	217	400/3/50	1	0/2000	120	

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

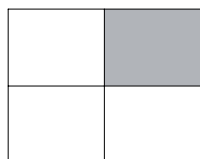
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast cover
- Stainless steel knives and basin
- Food-safe polyethylene presses
- CE rules
- ETL certification
- CSA certified

OPTIONALS

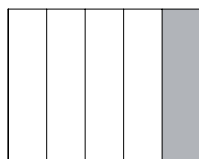
- Power supplies
- Different cutting grid shapes for SQGSA*

CUTTING GRID FOR SEMI AUTOMATIC SQUARE DIVIDERS (SQGSA)

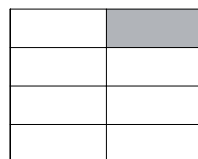
Other customized shapes on request



G04
4 Divisions - Single piece
254x202 mm



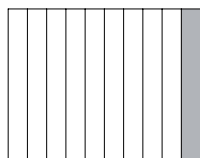
G05
5 Divisions - Single piece
100x400 mm



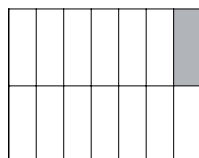
G08
8 Divisions - Single piece
250x100 mm



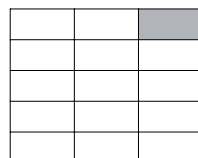
G10
10 Divisions - Single piece
100x200 mm



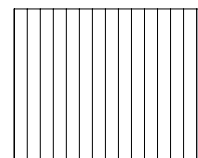
GV10
10 Divisions - Single piece
50x400 mm



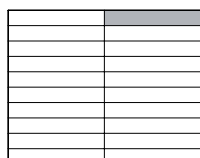
G14
14 Divisions - Single piece
70x200 mm



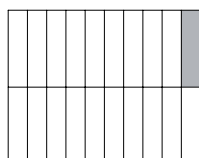
G15
15 Divisions - Single piece
170x80 mm



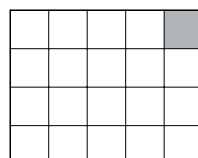
G15L
15 Divisions - Single piece
31x400 mm



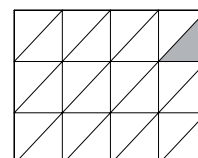
G16
16 Divisions - Single piece
250x50 mm



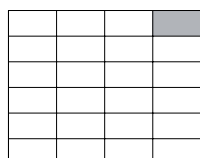
G20L
20 Divisions - Single piece
50x200 mm



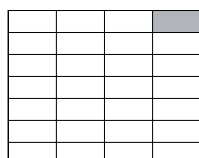
G20
20 Divisions - Single piece
100x100 mm



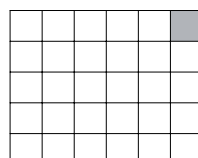
G24T
24 Divisions - Single piece
134x126x184 mm



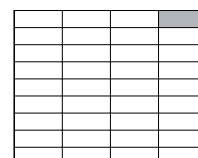
G24
24 Divisions - Single piece
66x125 mm



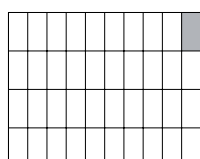
G28
28 Divisions - Single piece
57x126 mm



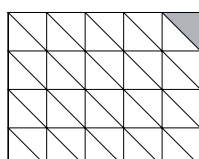
G30
30 Divisions - Single piece
80x80 mm



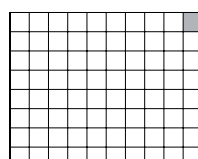
G36
36 Divisions - Single piece
44x162,5 mm



G40
40 Divisions - Single piece
50x100 mm



G40T
40 Divisions - Single piece
100x100x140 mm



G80
80 Divisions - Single piece
50x50 mm

Dividers

EN This machine is especially suitable to divide soft doughs for baguette, long loafs, etc. It produces squared pieces in various divisions and sizes and afterwards they can be shaped or extended. The characteristics are: structure of electrowelded steel sheet, parts in contact with the dough are in stainless steel or in polyethylene suitable for food, servomechanisms moved by an hydraulic station, pressing time can be regulated by PLC, working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic, button for knives cleaning.

Semiautomatic models, named SA, allow to set manually a working cycle, pressing and cutting through a selector with manual lid opening.

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

Le caratteristiche sono: struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldada, le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox oppure in polietilene alimentare, servomeccanismi azionati da centralina idraulica, tempo di pressatura regolabile da PLC, ciclo di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatico, pulsante per pulizia coltelli. I modelli semiautomatici denominati SA consentono di avere un ciclo di lavoro, pressatura e taglio azionato manualmente tramite selettore con apertura coperchio manuale.

FR La machine est particulièrement adaptée pour couper la pâte molle pour les baguettes, ficelle, etc. Des morceaux carrés de divisions et pressages différents sont produits et peuvent successivement être formés et allongés. Les caractéristiques sont: structure en tôle d'acier électro-soudée, les parties en contact avec la pâte sont en acier inox ou en polyéthylène alimentaire, servomécanismes actionnés par la centrale hydraulique, temps de pressage réglable par PLC, cycle de pressage, coupe et ouverture du couvercle complètement automatique, bouton pour le nettoyage des couteaux.

Les modèles semi-automatiques appelés SA permettent d'avoir un cycle de travail, pressage et coupe actionné manuellement grâce au sélecteur avec ouverture du couvercle manuelle.

D Diese Maschine ist besonders für die Zubereitung von Baguette und Stangenbrot aus weichem Teig geeignet. Es können verschiedengroße viereckige Brotteile hergestellt werden, die anschließend beliebig weiterverarbeitet werden können. Beschaffenheit der Maschine: Elektroschweißte Stahlstruktur, Teile, die mit dem Teig in Berührung geraten sind aus Inox-Stahl oder Polyäthylen für Speisen, Hydraulische Bedienung der Servoeinrichtungen, Regulierbare Presszeit durch PLC, Vollkommen automatisierter Arbeitsablauf für die Pressung, Zerstückelung und Deckelöffnung, Knopf für die Messerreinigung.

Bei halbautomatisierten Maschinen mit der Aufschrift SA kann der Arbeitsgang bei geöffnetem Deckel, Pressen und Zerstückelung, nach Einstellung, durchgeführt werden.

E Máquina especialmente apta para cortar las pastas como baguette, flauta, etc. Se producen piezas cuadradas en varias divisiones y pesos que, a continuación, se pueden formar o afilar. Las características son las siguientes: estructura de chapa de acero electrosoldada, las partes en contacto con el amasijo son de acero inoxidable o de polietileno alimentario, servomecanismos accionados desde una centralita hidráulica, tiempo de prensado regulable desde el PLC, ciclo de prensado, corte y apertura de la tapa completamente automático, botón para limpieza de las cuchillas.

Los modelos semiautomáticos denominados SA permiten un ciclo de trabajo, prensado y corte accionado de manera manual con el selector con apertura manual de la tapa.

P Máquina especialmente apropiada à divisão de massas macias para baguetes, filão, etc. São produzidas peças quadradas em diferentes divisões e tamanhos que posteriormente podem ser formadas ou estendidas. As características são: estrutura da chapa em aço eletrosoldado, as partes em contato com a massa são em aço inox ou em polietileno seguro para alimentos, servomecanismos acionados pela unidade de controle hidráulico, tempo de prensagem regulável pela PLC, ciclo de prensagem, corte e abertura da tampa completamente automático, botão para limpeza das facas.

Os modelos semi-automáticos denominados SA permitem ter um ciclo de trabalho, prensagem e corte accionado manualmente através de um seletor com abertura da tampa manual.

R Эта машина особенно пригодна для деления мягкого теста для багета, длинных батонов и др. Она делит тесто на куски разного веса и размера, а после им можно придать форму или увеличить. Характеристики следующие: Сварные стальные листы, Части, контактирующие с тестом, из нержавеющей стали или пищевого полиэтилена, Механизм приводится в движение гидравлической системой, Время деления можно регулировать через панель управления, Рабочий цикл, прессование, деление и открытие крышки полностью автоматические, Кнопка для чистки ножей.

На полуавтоматических моделях, названных SA, можно вручную установить рабочий цикл, прессование и деление с помощью регулятора с ручным открытием крышки.

ZH 该机器特别适用于将软面团成长方形面包、长面包等。它可以生产不同重量和大小的方形面包，然后可以成型或延伸。特点是：电焊钢板结构，与面团接触的部件采用不锈钢或适合食品的聚乙烯，通过液压站移动的伺服机构，压片时间可由PLC调节，工作周期、压片、切割和开盖完全自动完成。

名为SA的半自动型号允许手动设置一个工作周期，使用选择器进行压片和切割及手动打开盖子。

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

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



SQM 20



SQ-SA 20-24-30 e PBA



SQ 20-24-30



SQGSA

Bun dividers



Model	Description	kW	Weight (kg)	Power supply	N	Portions g (min/max)	pcs/h	AxBxH (mm)
SPM 15	Semi automatic bun divider	0,5	175	400/3/50	15	150/360	1800	670x600x2030
SPM 22					22	60/220	2600	
SPM 30					30	40/135	3600	
SPM 30 P					30	25/90	3600	
SPM 36					36	34/110	4300	
SP 3/4 A 15	3/4 automatic bun divider	1,3	205	400/3/50	15	150/360	1800	680x660x1420
SP 3/4 A 22					22	60/220	2600	
SP 3/4 A 30					30	40/135	3600	
SP 3/4 A 30 P					30	25/90	3600	
SP 3/4 A 36					36	34/110	4300	
SPA 15	Automatic bun divider	1,3	205	400/3/50	15	150/360	1800	605x660x1420
SPA 22					22	60/220	2600	
SPA 30					30	40/135	3600	
SPA 30 P					30	25/90	3600	
SPA 36					36	34/110	4300	

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast head
- Stainless steel knives
- Food-safe polyethylene plate
- CE rules
- ETL certification
- CSA certified

OPTIONALS

- Power supplies

EN Bun dividers SA (automatic) and SPM (semiautomatic) use a rounding system that perfectly and softly reproduces a hand movement. The general features are: steel casting head, stainless steel knives, structure of electrowelded steel sheet, plates in polycarbonate, stroke regulation in accordance to the size, head and dividing ring can be easily disassembled to be cleaned. In Model SPM machines (semiautomatic), the head lowering, the pressings and the cutting are through levers, while the rounding is automatic with manual control. In Model SPA machines (automatic) the pressing and cutting are servocontrolled by a hydraulic ram and automatic rounding in a single cycle. All machines are installed on wheels with antivibrating feet.

IT Le spezzatrici arrotondatrici SPA (automatiche) e SPM (semiautomatiche) utilizzano un sistema di arrotondatura che replica perfettamente il movimento della mano, quindi in modo perfetto e delicato. Le caratteristiche generali sono: testata in fusione, coltelli in acciaio inox, struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldada, piatti in policarbonato, regolazione della corsa in funzione della pezzatura, testa e anello divisore facilmente smontabile per una facile pulizia. Le macchine modello SPM (semiautomatiche) hanno le funzioni abbassamento testa, pressature e taglio manuali mediante leve, mentre l'arrotondatura è automatica, con comando a mano, mentre le macchine modello SPA (automatiche) hanno la pressata ed il taglio servocomandate da pistone idraulico e l'arrotondatura automatica in unico ciclo. Tutte le macchine sono montate su ruote con piedini antivibranti.

FR Les diviseuses-bouleuses SPA (automatiques) et SPM (semi automatiques) utilisent un système d'arrondissement qui réplique le mouvement de la main de l'homme de façon parfaite et délicate. Les caractéristiques générales sont: tête en fusion, couteaux en acier inox, structure en tôle d'acier électro-soudée, plateaux en poly carbonate, réglage de la course en fonction de la taille, tête et anneau diviseur facilement démontable pour un nettoyage facile. Les machines SPM (semi automatiques) ont les fonctions d'abaissement de la tête, pressage et coupe manuels grâce à un levier, alors que l'arrondissement est automatique, à l'aide d'une commande à main. Les machines SPA (automatiques) ont le pressage et la coupe à servocommande par piston hydraulique et l'arrondissement automatique en cycle unique. Toutes les machines sont montées sur roues avec pieds antivibrations.

D Diese Spezialmaschinen SPA (automatisch) und SPM (halba-utomatisch) benutzen ein System der Rundung, das die Handbewegung sehr gut imitiert und deswegen ist sie perfekt und sehr harmonisch. Beschaffenheit der Maschine: Zylinderkopffusion, Messer in Edelstahl, Elektrogeschweißte Stahlstruktur, Teller in Polycarbonat, Einstellbare Stückzahl, Leicht abnehmbare Teile für die Reinigung. Die Modelle SPM (halbautomatisch) haben durch Hebelvorrichtungen manuellbetriebene Funktionen für das Senken des Kopftheils, der Pressung und der Zerstückelung. Bei den Modellen SPA (automatisch) wird die Pressung, die Zerstückelung sowie die Rundung mit Hilfe hydraulisch gesteuerter Kolben in einem einzigen Arbeitsgang durchgeführt. Alle Maschinen sind auf schwingungsdämpfenden Kugellrädern aufgebaut.

E MLas partidoras redondeadoras SPA (automáticas) y SPM (semiautomáticas) utilizan un sistema de redondeo que replica perfectamente el movimiento de la mano, de modo perfecto y delicado. Las características generales son las siguientes: cabezal en fusión, cuchillas de acero inoxidable, estructura de chapa de acero electrosoldada, platos de policarbonato, regulación de la carrera en función del tamaño, cabezal y anillo divisor fácil de desmontar para facilitar la limpieza. Las máquinas modelo SPM (semiautomáticas) tienen las funciones de bajar el cabezal, prensar y cortar de forma manual con palancas, mientras que el redondeo es automático, con mando en mano. Las máquinas modelo SPA (automáticas) presentan prensado y corte servocomandados por un pistón hidráulico y el redondeo automático en un solo ciclo. Las máquinas se montan sobre ruedas con pies antivibratorios.

P As divisoras modeladoras SPA (automáticas) e SPM (semi-automáticas) utilizam um sistema de molde que replica perfeitamente os moviemntos das mãos, portanto de maneira perfeita e delicada. As características gerais são: cabeça fundida em aço, facas em aço inox, estrutura da chapa em aço eletrosoldado, placas em policarbonato, regulagem do curso de acordo com o tamanho, cabeça e anel divisor facilmente desmontáveis para facilitar a limpeza. As máquinas modelo SPM têm as funções de abaixamento de cabeça, prensagem e corte manuais através de alavancas, já o molde arredondado é automático, com comando manual, enquanto as máquinas SPA têm a prensagem e o corte comandados por pistão hidráulico e arredondamento automático em único ciclo. Todas as máquinas são instaladas sobre rodas com pés anti-vibração.

R В делителях для булочек моделей SPA (автоматический) и SPM (полуавтоматических) используют систему округления, которая идеально и мягко имитирует движения рук. Общие характеристики следующие: Голова стального литья, Ножи из нержавеющей стали, Электросварные стальные листы, Поддоны из поликарбоната, Регулировка в соответствии с размером, Голову и кольцо деления можно легко разобрать для чистки. В машинах модели SPM (полуавтоматических) опускание головы, прессование и деление осуществляются с помощью рукоятки, в то время как округление производится автоматически с ручным контролем. В моделях SPA (автоматических) прессование и деление осуществляются с помощью гидравлического оперативного запоминающего устройства, а автоматическое округление за один цикл. Все машины установлены на колеса с антивибрационными опорами.

ZH 自动 (SA) 和半自动 (SPM) 小圆面包分割机使用搓圆系统, 完美和轻柔地再现手部运动。其一般特征是: 钢铸头, 不锈钢刀, 电解钢板的结构, 聚碳酸酯板, 根据尺寸调节行程, 头部和分割环可以很容易地拆卸清洗。在SPM型机器 (半自动) 中, 头部下降、压片和切割都是通过杠杆进行的, 而搓圆是通过手动控制自动进行的。在SPA机器 (自动) 中, 压片和切割由一个液压油缸进行伺服控制, 并在一个周期内自动搓圆。所有机器都安装在带有防振脚的轮子上。

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

- رأس فولاذي مصبوب
- شفرات من الستانلس
- هيكل ملحوم حرارياً من صفائح الفولاذ
- صفائح من البولي كربونات
- تنظيم الحركة بناء على الحجم
- القطع الرأسية للجهاز و الحلقية للمقطع قابلة للفصل عن بعضها بسهولة للتنظيف. في موديل SPM النصف أوماتيك, حركة الرأس للأسفل, الضغط و التقطيع يتم بواسطة ذراع رافعة. في حين أن التدوير يتم بشكل أوماتيك و لكن يتحكم يدوي. في موديل SPA الأوماتيك تتم عمليات الضغط و التقطيع بواسطة مكبس هيدروليكي ماكيني التحكم و عملية التدوير تتم أيضاً أوماتيكياً بدورة واحدة. كافة الأجهزة مركبة على عجلة و مزودة بقواعد مقاومة للإهتزاز.

Volumetric divider



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	AxBxH (mm)
Volumetric divider	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Volumetric divider with rounder	1,5	720	400/3/50	700x1760x1600
Volumetric divider with two pistons	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Volumetric divider for soft dough	1,5	550	400/3/50	700x1760x1600

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Piston Ø mm 90 from g 30 to 400
- Piston Ø mm 110 from g 50 to 600
- Piston Ø mm 120 from g 80 to 950
- Piston Ø mm 135 from g 140 to 1300
- The machine can divide dough with a content of water between 50 and 65% (with rounder) and higher than 65% (without rounder)
- Close circuit lubrication
- Speed variator
- Standard hopper 50 L
- Production 1000-2400 pcs/hr
- Suction piston system with double cam
- Maximum weight error 2% not fermented fresh dough
- Oiling system with minimum consumption
- PVC conveyor belt
- Piece counter
- Stainless steel covering
- Flour duster

OPTIONALS

- Power supply
- Special hoppers (80-150-200-250 L)
- Inverter speeds controls

EN The volumetric divider is a high-performance machine with robust and precise mechanical technology. Ideal for soft doughs (60% water or more), it minimizes dough handling and ensures weight accuracy. Available in 4 standard models (30-1200 g) and twin-piston versions on request. Adjustable speed, with production capacity up to 2000 pieces per hour. Compact, with wheels for easy movement and cleaning, it can be equipped with a 40 kg or larger stainless steel hopper for continuous production. The divider-rounder model includes a special Teflon belt for improved rounding.

IT La spezzatrice volumetrica è una macchina ad alte prestazioni con una tecnologia meccanica robusta e precisa. Ideale per impasti morbidi (60% di acqua o più), minimizza il maltrattamento della pasta e garantisce precisione di peso. Disponibile in 4 modelli standard (30-1200 g) e versioni a doppio pistone su richiesta. Velocità regolabile, con produzione fino a 2000 pezzi/ora. Compatta, con ruote per facilitarne lo spostamento e pulizia, può essere dotata di tramoggia in acciaio inox da 40 kg o più per produzione continua. Il modello spezzatrice-arrotondatrice include una cinghia speciale in teflon per una migliore arrotondatura.

FR La diviseuse à aspiration offre des performances élevées grâce à une mécanique robuste et précise. Idéale pour les pâtes molles (60% d'eau ou plus), elle minimise les dommages à la pâte et garantit une précision de poids. Disponible en 4 modèles standards (30-1200 g) et avec double piston sur demande. Vitesse ajustable, avec une production allant jusqu'à 2000 pièces/heure. Compacte, elle est équipée de roues pour faciliter le nettoyage et peut être dotée d'une trémie en acier inoxydable de 40 kg ou plus pour une production continue. Le modèle diviseuse-bouleuse inclut une courroie spéciale en téflon pour un meilleur arrondi.

D Die Saugteilmaschine bietet hohe Leistung durch robuste und präzise Mechanik. Ideal für weiche Teige (60% Wasser oder mehr), minimiert sie die Teigbeanspruchung und gewährleistet Gewichtsgenauigkeit. Verfügbar in 4 Standardmodellen (30-1200 g) und mit Doppelkolben auf Anfrage. Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, bis zu 2000 Stück/Stunde. Kompakt, mit Rädern für einfache Reinigung, ausgestattet mit einem Edelstahltrichter von 40 kg oder größer für kontinuierliche Produktion. Das Teil- und Rundmodell hat ein spezielles Teflonband für besseres Abrunden.

E La pesadora de aspiración proporciona un alto rendimiento gracias a una mecánica robusta y precisa. Ideal para masas blandas (60% de agua o más), minimiza el maltrato de la masa y garantiza precisión en el peso. Disponible en 4 modelos estándar (30-1200 g) y con doble pistón bajo pedido. Velocidad ajustable, con producción de hasta 2000 piezas/hora. Compacta, con ruedas para facilitar su limpieza, puede incluir una tolva de acero inoxidable de 40 kg o más para producción continua. El modelo divisora-redondeadora incluye una correa especial de teflón para mejor redondeo.

P A divisora à sucção oferece alto desempenho com mecânica robusta e precisa. Ideal para massas moles (60% de água ou mais), minimiza o tratamento brusco e garante precisão no peso. Disponível em 4 modelos padrão (30-1200 g) e com dois pistões sob encomenda. Velocidade ajustável, produção de até 2000 peças/hora. Compacta, equipada com rodas para facilitar a limpeza, vem com funil de aço inoxidável de 40 kg ou maior para produção contínua. O modelo divisora-modeladora inclui uma esteira especial de teflon para arredondamento melhor.

R Объемный делитель обеспечивает высокую производительность благодаря прочной и точной механике. Идеален для мягкого теста (60% воды и более), минимизирует повреждения теста и гарантирует точный вес. Доступен в 4 стандартных моделях (30-1200 г) и с двумя поршнями по запросу. Бесступенчатая регулировка скорости, до 2000 штук/час. Компактный, на колесах для облегчения уборки, с воронкой из нержавеющей стали на 40 кг или больше для непрерывного производства. Модель делителя-округлителя оснащена специальной лентой с тефлоновой планкой для лучшего округления.

ZH 抽吸分机凭借坚固精密的机械技术提供高性能。它适用于软面团（含水量60%或以上），可减少面团损伤并确保重量精确。提供4种标准型号（30-1200克），并可根据需求提供双活塞机型。无级变速，产量可达2000件/小时。机器紧凑，带有轮子便于清洁，并配有40公斤或更大的不锈钢料斗以适用于连续生产。分切搓圆机型配有带有特氟龙杆的专用皮带以实现更好的圆整效果

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

Baguette moulders



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	AxBxH (mm)
FB700	0,55	240	400/3/50	1020x1050x1520

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Production from 120 to 1200 g
- Safety bar
- Polyethylene sheeting cylinders
- Cylinders and clothes differently regulated
- Mounted on basement with wheels
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies

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

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

FR La machine est conçue selon les règles les plus traditionnelles pour produire les meilleures baguettes et tous les pains de forme allongée. La pâte est d'abord laminée et ensuite enroulée et allongée grâce à deux tapis ayant un sens de rotation contraire. Les cylindres de laminage sont en matériel atoxique et permettent un réglage parfait selon le poids de la portion de pâte. Les tapis d'allongement, également en matériel approprié, sont réglables séparément pour obtenir l'allongement désiré selon le poids de la portion de pâte. Il est possible de produire des morceaux allongés de poids de 100 à 1200 g environ.

D Diese Maschine ist nach traditionellen Kriterien entworfen und für die Herstellung ausgezeichneter Baguettes, sowie sämtlichen länglichen Brotformen hergestellt worden. Der Brotteig wird zuerst gewälzt, danach aufgerollt und anschließend, um sich drehende Fließbänder auf die gewünschte Länge ausgezogen. Die Zylinder der Walze sind aus ungiftigem Material und können auf das gewünschte Brotteiggewicht eingestellt werden. Auch die aus geeignetem Material gemachten Bänder, die das Brot in die gewünschte Form und Länge bringen, sind regulierbar. Es können von 100-1200 g länglich geformte Brotteile hergestellt werden.

E La máquina está creada dentro de las reglas más tradicionales para producir óptimas baguette y todas las formas largas de pan. La pasta se lamina y, a continuación, se envuelve, se enrolla y se alarga con dos tapices con sentido de rotación opuesto. Los cilindros de laminación son de material atóxico y permiten una perfecta regulación del peso de la porción de pasta. Los tapices de alargue, también de material idóneo, se regulan por separado para lograr el alargue deseado según el peso de la porción de pasta. Es posible producir piezas alargadas de 100 a 1200 g de peso aproximadamente.

P A máquina é planejada segundo as mais tradicionais regras para produzir ótimas baguetes e todas as formas longas de pão. A massa é primeiramente laminada e posteriormente enroscada, enrolada e alongada mediante duas esteiras com rotação em sentido contrário. Os cilindros de laminação são em material atóxico e permitem uma perfeita regulação conforme o peso da porção de massa. As esteiras de alongamento, também em material idóneo, são reguláveis separadamente para obter o alongamento desejado conforme o peso da porção de massa. É possível produzir peças alongadas de peso aproximado de 100 a 1200 g.

R Эта машина создана на основе традиционных правил производства больших багетов и всех хлебобулочных изделий длинной формы. Тесто сначала раскатывается, а затем сворачивается, закручивается и растягивается между двумя лентами с противоположным вращением. Вращающиеся цилиндры изготовлены из нетоксичных материалов и позволяют отлично отрегулировать процесс в соответствии с весом заготовок. Растягивающие ленты также изготовлены из соответствующих материалов. Их можно регулировать отдельно для достижения требуемого растяжения в соответствии с весом заготовок. Можно отформовать небольшие куски весом от 100 г и до 1200 грамм.

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

AR. هذا الجهاز يعتمد في تصميمه على الطرق التقليدية في إنتاج الصمغ الكبير الحجم وكافة أنواع الخبز الطويل. يتم تصفيح العجين في البدء. و من ثم بواسطة حزامين يتحركان بعكس اتجاه بعضهما البعض يتم لفه و سحبه. بكرات اللف و الترفيق مصنوعة من مواد غير سامة مع قابلية للتنظيم الدقيق متاحة حسب وزن و شكل العجين الجزئي. أحزمة السحب مصنوعة أيضاً من مواد مناسبة مع إمكانية تنظيم كل حزام على حدى بناء على وزن قطع العجين. المحصول النهائي للجهاز يمكن أن يتألف من قطع طويلة بوزن يتراوح من 100 غرام إلى 1200 غرام.

Long loaf moulders



Model	kW	Weight (kg)	Power supply	AxBxH (mm)
F600/2	0,75	130	400/3/50	825x1085x1205
TF600	0,75	180	400/3/50	825x2005x1205

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Two cylinders 600 mm
- Pieces weight from 20 to 1500 g
- Return chute
- Mounted on wheels
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Power supplies

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

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

FR La machine proposée reflète les fonctions typiques qui l'ont rendue indispensable pour obtenir dans chaque boulangerie des "bananes", des "baguettes" et toutes les autres formes "enroulées". Les limitations d'emploi ont été élargies jusqu'à permettre la production de morceaux de pâte à pain d'un minimum de 25 g à un maximum de 1000 g de poids. De nouvelles commandes, qui se développent sur 360°, permettent le meilleur réglage possible de l'épaisseur du feuilletage et du nombre d'enroulement désirés. La transmission au tapis supérieur peut être déconnectée, en le laissant arrêté, tandis que le reste de la machine est en marche, ceci permet de l'utiliser en tant que petit cylindre. La façonneuse n'a besoin d'aucun entretien spécial: les trois tapis sont démontables pour éventuellement pouvoir les changer. Son aspect moderne reflète les nouvelles conceptions hygiéniques pour un nettoyage facile et une inspection tout autant aisée de la machine, en respectant en outre les nouvelles règles européennes en matière de mesures pour la prévention des accidents. Le dispositif motorisé pour former les baguettes permet, avec la façonneuse d'obtenir une machine pour baguettes très efficace pour toutes les formes de pain allongé telles que les baguettes, les grissins ect.

D Die angebotene Maschine enthält alle typische Funktionen, die sie unentbehrlich gemacht haben, um in jeder Bäckerei perfekte lange Brötchen, Baguettes und jede andere "aufgerollte" Form zu produzieren. Die neueste Konstruktion mit dem Computer hat die Entwicklung einer modernen, hochqualitativen Maschine mit hoher Technologie erlaubt. Die Anwendungsgrenzen der Maschine sind so erweitert worden, dass nun eine Produktion von Brotteigstücken von 25 g bis 1000 g Gewicht möglich ist. Neue Steuerungen, die sich auf 360° erstrecken, erlauben die bestmögliche Einstellung der Walzstärke und der Anzahl der gewünschten Wicklungen. Durch die weite Rücklaufrutsche kann die Maschine auch von einem einzigen Bediener bedient werden. Die Übertragung zum oberen Teppich kann ausgeschaltet werden: der Teppich bleibt stehen, während die restlichen Teile der Maschine laufen weiter und die Einheit kann als kleiner Zylinder verwendet werden. Die Formmaschine braucht keine besondere Wartung: die drei Teppiche können für die Auswechslung leicht abmontiert werden. Diese moderne Ausführung entspricht den neuen Hygienevorschriften und erlaubt eine einfache Reinigung und eine bequeme Inspektion der Maschine und dies unter Beachtung der neuen EG-Sicherheitsvorschriften. Durch die Montage einer zusätzlichen motorisierten Ziehvorrichtung erhält man eine Zieh- und Formmaschine, die die Produktion von allen länglichen Brotformen, wie Baguette oder Grissini, erlaubt.

E La máquina propuesta refleja las funciones típicas que la hacen indispensable para obtener en cada panadería "bananas", "flautas" y cualquier otra forma "envuelta". Se ampliaron los límites de uso de la máquina hasta permitir la producción de piezas de un mínimo de 25 g a un máximo de 1000 g de peso. Nuevos mandos, que se desarrollan a 360°, permiten la mejor regulación del espesor de laminación y del número de envolvimientos deseados. La transmisión al tapiz superior se puede quitar y dejar quieto, mientras que el resto de la máquina funciona: esto permite usarla como un cilindro pequeño. La modeladora no requiere mantenimiento especial: los tres tapices se desmontan para un posible recambio. El aspecto moderno respeta las nuevas concepciones higiénicas para una fácil limpieza y inspección de la máquina, dentro del respeto de las nuevas reglas europeas sobre normas contra accidentes. El molde motorizado permite, al acercarlo a la moldeadora, lograr una eficaz moldeadora para las formas de pan largo como baguette, flauta, colines alargados, etc.

P A máquina proposta reflete as funções típicas que a tornaram indispensável para obter em cada panifício "banana", "filão" e todas outras formas de "rosca". Foram ampliados os limites de uso da máquina até proporcionar a produção de peças de um mínimo de 25 g a um máximo de 1000 g de peso. Novos comandos, que se desenvolvem em 360 graus, permitem a melhor regulação possível do espessor de laminação e do número de voltas necessárias. A transmissão na esteira superior pode ser desinserida, deixando-a parada, enquanto o resto da máquina funciona: Isso permite usar-la como pequeno cilindro. A moldadora não necessita de nenhuma manutenção especial: as três esteiras são desmontáveis para eventual troca de peças. O moderno aspecto reflete as novas concessões higiénicas para uma fácil limpeza e uma fácil inspeção da máquina, em conformidade com as novas regras europeias no que diz respeito às normas de segurança. O alongador de pão motorizado permite, acoplado-o na modeladora, obter uma eficaz moldadora de pão longo para todas as formas de pão alongado como baguete, filão, grissini, etc.

R Представленная здесь машина выполняет типичные функции, которые делают ее незаменимой в любой пекарне для формирования хлеба в форме банана, длинных батонов и любых других видов закрученного хлеба. Современный компьютерный дизайн дал возможность создать современную машину с улучшенным качеством и высокими технологиями. Были расширены ограничения возможности машины, чтобы иметь возможность работать с продуктами с минимальным весом от 20 г до максимального веса в 1500 г. Новые контрольные механизмы, работающие с размахом на 360 градусов, позволяют проводить настройки для раскатки теста любой толщины и количества слоев. Передачу на верхний ремень можно отсоединить и прекратить, в то время как сама машина продолжит работу и будет использована как маленький цилиндр. Эта машина не требует специального технического обслуживания. Три ремня можно снять для замены. Ее современный внешний вид отвечает новой концепции по гигиене для упрощения чистки машины и контроля за ее работой. Более того, эта машина отвечает новым европейским стандартам по предотвращению несчастных случаев. Приводная формовочная машина для длинных батонов, когда полностью укомплектована, дает возможность эффективно производить хлеб длинной формы, такой как французский багет, длинные батоны, хлебные палочки и др.

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

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

Note

[illegible]

[illegible]

SIGMA

Bakery Pastry Pizza equipment

Sigma Srl

Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy

Tel. +39 030 2650488/479 - Fax +39 030 2650143

info@sigmasrl.com

 @sigmabakeryequipment

 @sigmasrl

 /sigma-bakery-equipments

 /sigmaindustrial



www.sigmasrl.com