

Sigma Srl

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

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

info@sigmasrl.com

 @sigmabakeryequipment

 @sigmasrl

 /sigmaindustrial

 /sigma-bakery-equipments

NUMERO VERDE GRATUITO
800 948484

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com



Industrial Pizza Line

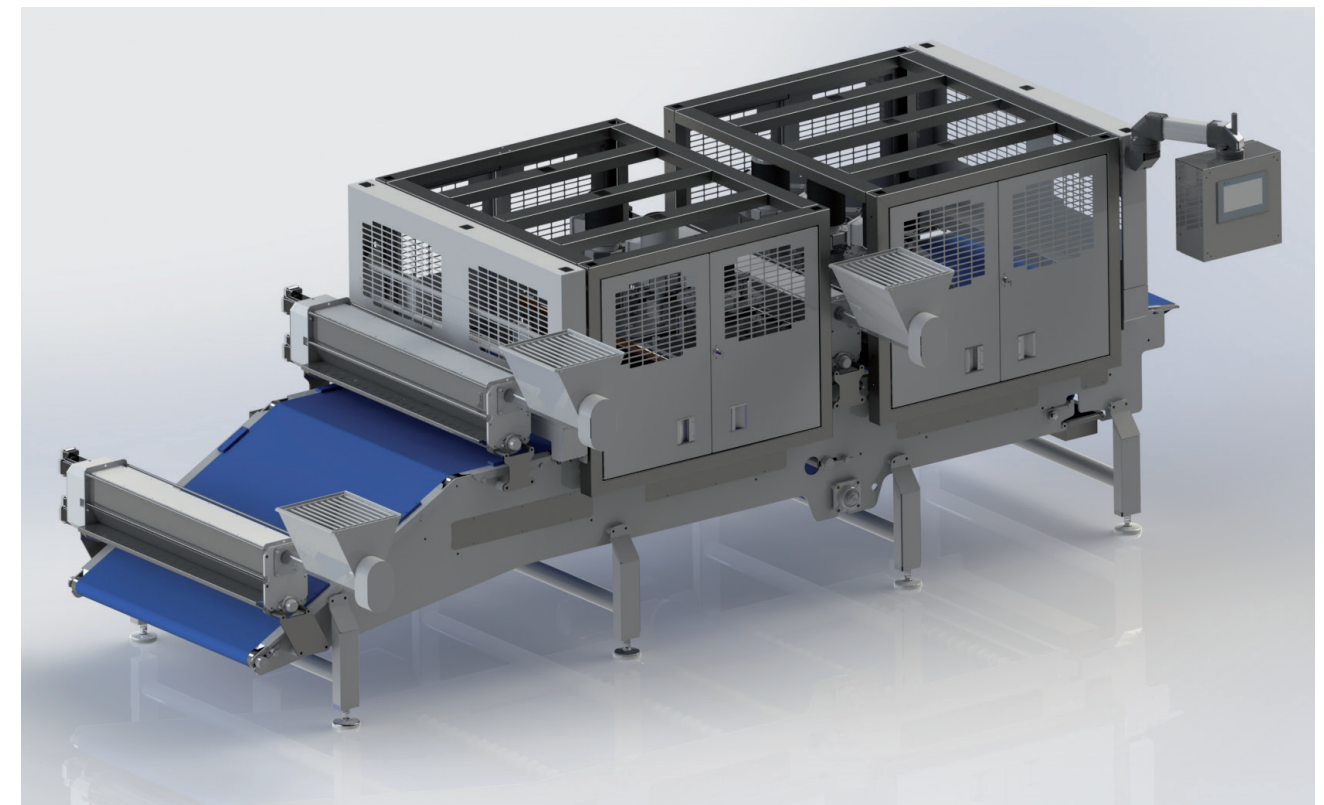
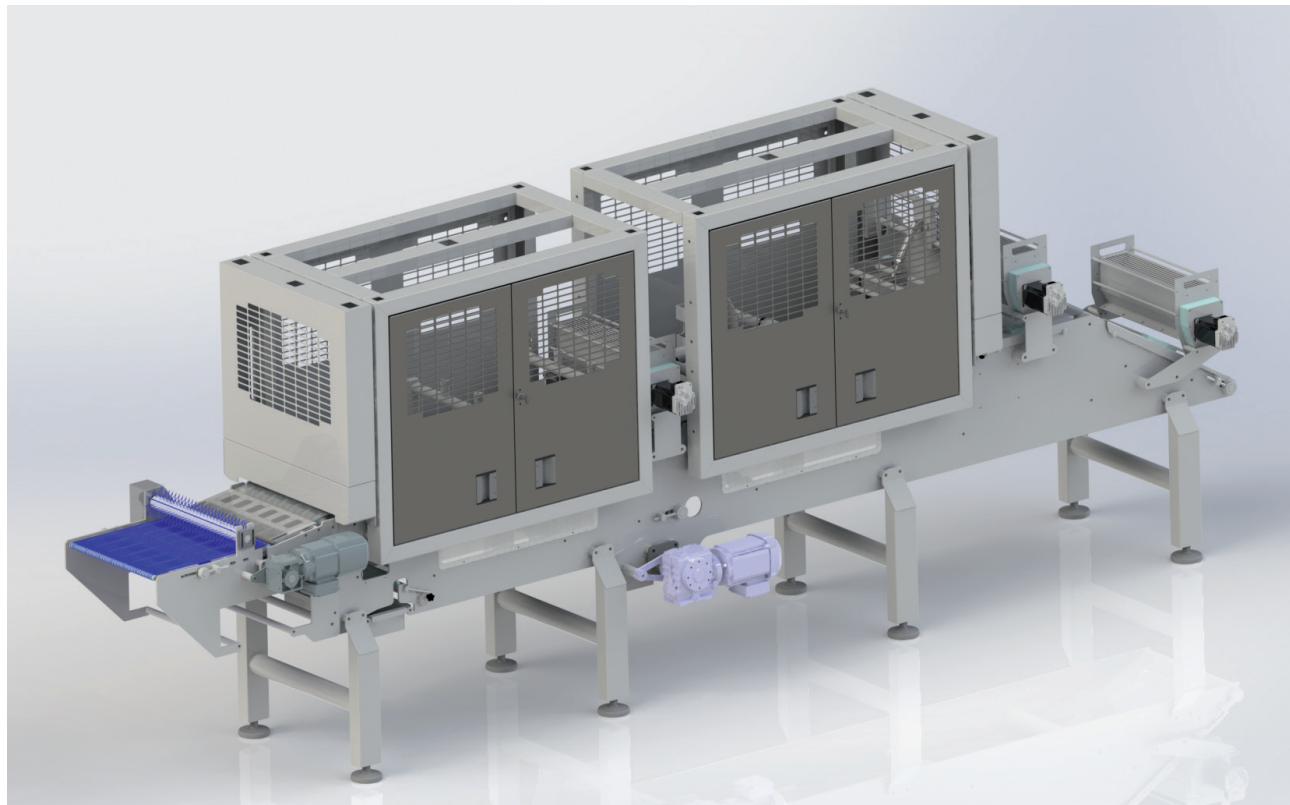
- Artisanal result without dough stress
- Patented cold system spreader for pizza dough
- Max capacity production from 800 to 3.200 pcs/h
- Dough balls from 100 gr to 500 gr
- Pizza diameter from 20 to 40 cm
- Touch screen to store until 100 recipes
- No dough reworks



Made in Italy

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com



IT La Linea Pizza Industriale è uno degli ultimi prodotti progettati in SIGMA.

Nata da un'esperienza ventennale nella produzione di stenditrici a freddo per pizza nell'artigianato, la macchina adotta in scala industriale il concetto già testato da diversi anni e operante in migliaia di esemplari venduti in tutto il mondo.

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.

Nella sua configurazione industriale la macchina è composta da un trasportatore a nastro di circa 5000 mm di lunghezza e una larghezza variabile in funzione della quantità oraria che si vuole produrre.

La sequenza di lavorazione della pizza comprende una zona di carico del prodotto, preceduta da uno sfarinatore automatico per il tappeto ad un ulteriore sfarinatore automatico per la sfarinatura della pallina, la predisposizione di un rifasatore (centratore) per le palline di pasta, una pre-stesura ad inseguimento, un ulteriore sfarinatore automatico per la sfarinatura del primo disco ottenuto, un'ulteriore fase di stesura a freddo ad inseguimento tramite il sistema brevettato di Sigma, un raschiatore per il tappeto di trasporto ed un cassetto di recupero della farina in eccesso, un quadro elettrico con pannello touch-screen per la memorizzazione dei cicli di lavoro e il comando della linea.

La macchina si sviluppa su una o più file in senso longitudinale per le lavorazioni.

I tempi ciclo massimi di riferimento sono di circa 800 pizze/h per fila.

La zona di formatura è protetta da portelloni apribili.

La struttura è in acciaio AISI 304.

La macchina è predisposta per integrarsi, a monte, con il sistema di alimentazione delle palline e, a valle, con il successivo processo di stesura del pomodoro e della mozzarella.

EN The Industrial Pizza Line is one of the latest products designed in SIGMA.

Born from twenty years of experience in the production of cold spreaders for pizza in the craft sector, the machine adopts on industrial scale the concept tested for several years and operating in thousands of specimens sold all over the world.

It is the machine that most closely reproduces the manual skill of the pizza maker, imitating his unequalled delicacy. The original protected micro-rolling system, rigorously patented, was born from a successful and original intuition, developed and implemented to obtain a processing of the pasta similar to that of expert hands.

The exceptional nature of the machine consists in preparing the base of the pizza, already with the edge, without altering the dough, exactly as the hands of a skilled pizza chef would do. The use is simple and practical; the shapes are always perfect.

In its industrial configuration, the machine is composed of a belt conveyor of about 5000 mm in length and a variable width according to the hourly quantity to be produced.

The pizza processing sequence includes the product loading area, preceded by an automatic flour duster for the carpet and a further automatic flour duster for the ball, the preparation of a power factor correction (centering device) for the dough balls, a pre-chasing spreading, a further automatic flour duster for the first disc obtained, a further cold chasing spreading by means of the patented Sigma system, a scraper for the conveyor belt and a tray for recovering excess flour, an electrical panel with touch screen panel for storing work cycles and for controlling the line.

The machine develops on one or more rows in the longitudinal direction for the workings.

The maximum reference cycle times are approximately 800 pizzas/hr per row.

The moulding area is protected by opening doors.

The structure is in AISI 304 steel.

The machine is designed to integrate upstream with the ball feeding system and downstream with the subsequent process of spreading tomato and mozzarella.