

SUPER PREMIUM

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE
SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL



SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com

SUPER PREMIUM
REMOVABLE BOWL
SPIRAL MIXERS





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



Die Teigknetmaschinen der Linie SUPER PREMIUM sind Spiralknetmaschinen mit ausziehbarer Wanne und Drehung der Wanne über ein Zahngetriebe. Es handelt sich hierbei um die neueste Entwicklung des Hauses SIGMA für einen Einsatz mit hohen Leistungsanforderungen und großer Professionalität. Mit diesen Maschinen erhält man auch bei Öl und/oder Fett enthaltenden Teigarten ausgezeichnete Ergebnisse bezüglich der Verfeinerung und der Sauerstoffanreicherung. Das Knetwerkzeug wird über einen Riemenantrieb mit doppelter Umlenkung und einen Motor angetrieben, der großzügig und mit beträchtlicher Leistungsreserve bemessen ist, um auch in Situationen mit höchster Belastung die notwendigen Drehmomente liefern zu können. Dieser Motor wird von einem Inverter (optional) gesteuert und ermöglicht es, die Drehzahl des Werkzeugs passend einzustellen, um seine Vielseitigkeit beim Teig für zahlreiche Rezepte zu gewährleisten.



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



Las amasadoras de la línea SUPER PREMIUM presentan una espiral con cuba extraíble y rotación con engranaje. Dichas máquinas representan la más reciente realización de SIGMA para elevadas prestaciones y profesionalidad, con las cuales es posible obtener un refinado y oxigenación de gran calidad, incluso con masas que contienen aceites o grasas. La herramienta de amasado es accionada por una transmisión de correas con doble transmisión y un motor que ha sido largamente dimensionado con grande reserva de potencia, el cual es capaz de suministrar todos los pares necesarios, incluso en las situaciones de mayor carga. Dicho motor, controlado por un inversor (optional), permite personalizar las velocidades de rotación de la herramienta y, de esta manera, garantizar su versatilidad en la masa de muchas recetas.



Les pétrisseuses de la ligne SUPER PREMIUM sont des pétrisseuses à spirale équipées d'une cuve amovible et de rotation de la cuve avec engrenage. Il s'agit de la réalisation la plus récente de SIGMA indiquée pour des utilisations très performantes et de grand professionnalisme, grâce auxquelles il est possible d'obtenir d'excellents résultats de raffinage et d'oxygénation même avec des pâtes contenant des huiles et/ou des graisses. L'outil pétrisseur est actionné à travers une transmission par courroies avec double renvoi et un moteur qui a été proportionné de manière large et doté d'une grande réserve de puissance pour être en mesure de fournir tous les couples nécessaires même dans les situations les plus intenses. Ce moteur gouverné par un inverseur (optional) permet de personnaliser les vitesses de rotation de l'outil afin de garantir sa polyvalence dans la pâte de nombreuses recettes.



Тестомесы серии SUPER PREMIUM являются спиральными тестомесами со съёмной дежой и вращением дежи на колесах фрикционной 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. Этот двигатель управляется инвертором (optional) и позволяет настраивать скорость вращения месильного органа таким образом, чтобы обеспечить его использование в замесе теста многих рецептов.



La trazione della vasca è affidata ad un ingranaggio in materiale plastico che interagisce con una corona dentata posta sotto la vasca e solidale con la stessa, garanzia di silenziosità e robustezza. Tale meccanismo consente quindi di effettuare la rotazione della vasca anche in presenza di materia grassa ed oleosa sui bordi. Anche in questo caso un inverter controlla il motore che aziona l'ingranaggio consentendo una regolazione personalizzabile sulla velocità di rotazione della vasca e la sua inversione.

Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente, è affidato il compito di aprire e chiudere la testa della macchina per consentire l'estrazione del carrello vasca.

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



Der Antrieb der Wanne erfolgt über ein Zahngetriebe aus Kunststoff, das mit einem unterhalb der Wanne an der Wanne selbst montierten Zahnkranz interagiert und Geräuschlosigkeit und Widerstandsfähigkeit gewährleistet. Dieser Mechanismus ermöglicht es daher, die Drehung der Wanne auch dann vorzunehmen, wenn fettiges oder öliges Material am Wannenrand vorhanden ist. Auch in diesem Fall ist der Motor durch einen Inverter gesteuert, der das Zahngetriebe antreibt und es ermöglicht, die Drehgeschwindigkeit der Wanne sowie die Inversion der Drehrichtung passend einzustellen.

Eine Hydraulikanlage mit einem Kolben mit großem Querschnitt und einem unabhängigen Steuergerät sorgt für das Öffnen und Schließen des Maschinenkopfs, damit der Wagen mit der Wanne herausgezogen werden kann.

Der Wagen ist während des Knetvorgangs durch ein leistungsstarkes und zuverlässiges elektromagnetisches System blockiert.



The motor is controlled by an inverter and allows you to customise the revolution speed of the tool so as to suit a number of recipes. The bowl is driven by a plastic gear connected to a crown gear underneath the bowl and fixed to it, thus ensuring the equipment is quiet and resistant. This mechanism rotates the bowl even if there is fat and oily material on the edges. Also in this case, an inverter drives the motor that activates the gear, allowing you to customise the bowl revolution speed and its reversal.

A hydraulic system fitted with a wide piston and an independent control unit opens and closes the machine head to pull out the bowl trolley.

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



Un engranaje de material plástico efectúa la tracción de la cuba, el cual interacciona con una corona dentada colocada debajo de la cuba y solidaria con la misma, garantizando poco ruido y robustez. Este mecanismo permite efectuar la rotación de la cuba incluso en presencia de materia grasa u oleosa en los bordes. También en este caso 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.

Un sistema electromagnético de gran potencia y fiabilidad lo mantiene bloqueado durante el proceso de amasado.



La traction de la cuve est attribuée à un engrenage en plastique qui interagit avec une couronne dentée, située sous la cuve et solidaire avec celle-ci, garantissant ainsi silence et robustesse. Ce mécanisme permet donc d'effectuer la rotation de la cuve également en présence de matière grasse et huileuse sur les bords. Dans ce cas également, un inverseur contrôle le moteur qui actionne l'engrenage en permettant un réglage personnalisable sur la vitesse de rotation de la cuve et son inversion.

Un système hydraulique avec piston de grand diamètre et une centrale indépendante ont pour fonction d'ouvrir et de fermer la tête de la machine afin de permettre l'extraction du chariot-cuve.

Ce dernier est bloqué pendant les pétrissages par un système électromagnétique très puissant et fiable.



Тяга дежи поручена пластической шестерне, 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 маслянистых 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.

Открытие и закрытие машины при съеме дежи осуществляется гидравлической системой с поршнем большого диаметра и независимым коммутатором.

Во время замеса дежа блокирована электромагнитной системой большой мощности и надежности.

IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS



Ingranaggio di trazione della vasca.
Bowl Traction gear.



Vasca con corona dentata.
Underneath bowl crown gear.



Pulpito esterno con pannello di controllo.
External box with control panel.





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

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

La vasca, la spirale ed il piantone centrale in acciaio inox AISI 304, la trasmissione a doppio rinvio, i piedini regolabili in acciaio inox e una barra di protezione antinfortunistica sono dotazioni standard per tutti i modelli.

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



Die Bedientafel mit PLC ist auf einem externen, in einer bequemen Position befindlichen Steuerpult montiert (meistens rechts) und verfügt über ein Touchscreen, wodurch es möglich ist, die Rezepte durch Eintragen der Zeiten und der Betriebsgeschwindigkeiten und durch Festlegen der einzelnen Abläufe der Knetvorgänge zu speichern. Es besteht auch die Möglichkeit der automatischen Integration mit der Anlage für die Zufuhr der Zutaten. Die elektrischen Geräte sind im gleichen Kasten untergebracht und dazu gehören eine Druckbeaufschlagungsanlage gegen den Staub, um das Eindringen von Mehl zu vermeiden. Alles in einer sehr bequemen Position für eventuelle Kontrollen und Wartungseingriffe. Die Teigwanne, der Spiralarm und der mittige Stab aus Edelstahl AISI 304, der Antrieb mit doppelter Umlenkung, die einstellbaren Standfüßchen aus Edelstahl und ein Unfallschutzbalken gehören bei allen Modellen zur Standardausrüstung. Die Version mit der ganzen Konstruktion aus Edelstahl, Spezialwerkzeug, Temperaturfühler für den Teig, Schaber für die Wanne und einem computergesteuerten Diagnostiksystem kann mit der soeben erwähnten Ausstattung aus Optional geliefert werden.



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

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

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

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



El panel de mandos con PLC se encuentra colocado en una consola externa en una posición cómoda (por lo general a la derecha), con un panel táctil que permite memorizar las recetas a través de la registraci3n del tiempo, las velocidades de trabajo y la definici3n de las diferentes secuencias de la masa, con la posibilidad de integrarlo de manera autom3tica con el sistema de alimentaci3n de los ingredientes. El equipo el3ctrico se encuentra colocado en la misma caja y presenta un sistema de presurizaci3n anti-polvo de f3cil acceso para las posibles inspecciones y mantenimiento. La cuba, la espiral y el pivote central de acero inoxidable AISI 304, as3 como la transmisi3n doble, los pies regulables de acero inox y una barra de protecci3n contra los accidentes se encuentran en el suministro est3ndar de todos los modelos. La versi3n con la estructura completamente de acero inoxidable, las herramientas especiales, la sonda de temperatura para la masa, el rascador para la cuba y un sistema computarizado de diagn3stico pueden ser suministrados como opcionales.



Le tableau de commande dot3 d'un API est plac3 sur un pupitre externe dans une position pratique (normalement 3 droite), avec un tableau tactile qui permet la m3morisati3n des recettes 3 travers l'enregistrement des temps, des vitesses de travail et la d3finiti3n des diff3rentes s3quences de p3trissage, avec la possibilit3 d'int3gration automatique avec le syst3me d'alimentation des ingr3dients.

L'appareil 3lectrique est situ3 dans le m3me bo3tier avec un syst3me de pressurisation anti-poussi3re afin d'3viter toute infiltration de farine, dans une position tr3s pratique pour faciliter les 3ventuelles inspections et l'entretien.

La cuve, la spirale et la barre de direction centrale en acier inox AISI 304, la transmission 3 double renvoi, les pieds r3glables en acier inox et une barre de protection et de s3curit3 font partie de l'3quipement standard pour tous les mod3les.

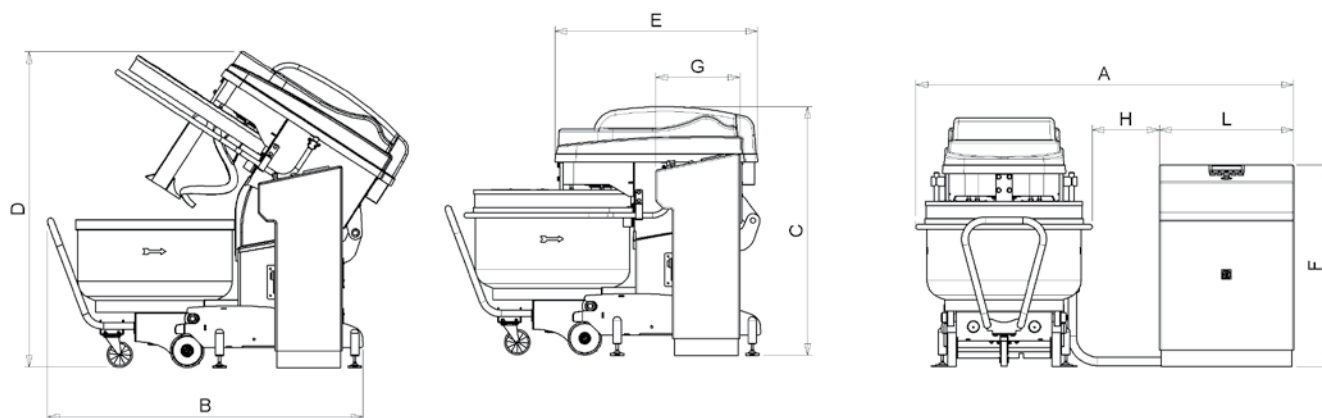
La version dot3e d'une structure enti3rement en acier inox, les ustensiles sp3ciaux, la sonde de temp3rature pour le p3trissage, le racleur pour la cuve et un syst3me informatis3 de diagnostic peuvent 3tre fournis comme options.



Пульт управления с сенсорной панелью расположен в удобном положении (обычно справа), что позволяет запоминание рецептов через регистрацию времени, рабочей скорости и определения различных последовательностей замеса, с возможностью автоматической интеграции с системой подачи ингредиентов. Электрический блок расположен в таком же водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания.

Дежа, спираль и центральная колонна из нержавеющей стали AISI 304, двойная передача, регулируемые ножки из нержавеющей стали и рычаг защиты безопасности являются стандартом для всех моделей. Версия со структурой из нержавеющей стали, специальные месильные органы, датчик температуры для теста, скребок для дежи и компьютерная диагностика системы могут поставляться в качестве опций.

IMPASTATRICI INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS



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

Modello Model	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 160	235	230	855X880X980
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 200	245	290	910X880X1040
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 250	280	350	1055X880X1190
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 300	295	400	1055X880X1190

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Trasmissione a doppio invio
- Tasto impulsi vasca
- Pannello di comando con PLC
- Trazione vasca con ingranaggio
- Regolazione velocità vasca con inverter
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Console di comando con touch-screen su pulpito esterno
- Apertura/chiusura testa con sistema idraulico
- Barra di protezione antinfortunistica
- Normative CE
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Double transmission
- 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 driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Regolazione velocità spirale con inverter
- Special tools
- Special tension
- Higher power versions
- Spiral speed control by inverter

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



www.sigmasrl.com

Numero Verde
800 948 484

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