



Made in Italy

## Tauro Labo

**Impastatrici a spirale per laboratori**

**Spiral mixer for bakery test facility**

**Pétrins à spirale pour tester les produits de boulangerie**

**SIGMA**   
Bakery Pastry Pizza equipment

[www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)



# Impastatrice a spirale da banco con vasca fissa

Benchtop spiral mixer with fixed bowl - Pétrin à spirale à poser sur table avec cuve fixe

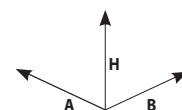
## 35 Labo



**Meccanica rinforzata  
per impasti duri e uso  
intensivo**

**Reinforced mechanics  
for hard dough and  
intensive use**

**Mécanique renforcée  
pour pâtes dures et  
usage intensif**



| MODEL   | kW   | Kg | VASCA<br>BOWL/CUVE<br>[L] | FARINA<br>FLOUR/FARINE<br>Max [Kg] | ACQUA<br>WATER/EAU<br>Min [L] | AxBxH<br>[mm] |
|---------|------|----|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| 35 Labo | 1,55 | 96 | 48                        | 22                                 | 12                            | 735x690x820   |

### CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi elettronico programmabile fino a 20 ricette con 5 fasi di lavoro
- 5 velocità + pausa + variazione continua
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Inversione della vasca
- Vasca con fondo molto arrotondato

### OPTIONAL

Tensioni speciali  
Sonda termica  
Tappo vasca  
Versione inox

### GENERAL 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 5 mixing phases
- 5 speeds + pause + continuous variation
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl inversion
- Bowl with well rounded bottom

### OPTIONAL

Special tensions  
Temperature probe  
Drain bowl cap  
Stainless steel version

### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur triphasé avec alimentation monophasée
- Transmission avec courroie crantée inextensibles
- Cinématismes sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande électronique programmable jusqu'à 20 recettes avec 5 phases de travail
- 5 vitesses + pause + variation continue
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve avec inversion de sens
- Cuve à fond très arrondi

### OPTIONAL

Tensions spéciales  
Sonde thermique  
Bouchon de vidange cuve  
Version en acier inox

### **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

