



Made in Italy

Impastatrici a spirale per l'impasto della pizza

Spiral mixer for pizza dough
Pétrins à spirale pour pâte à pizza

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

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

12·18

1 speed

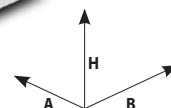
22·25·30·35·40

1 or 2 speeds

Fondo vasca ben arrotondati per evitare ristagno di farina. Doppia trasmissione su utensile e vasca

Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation. Double transmission on tool and bowl

Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine. Double transmission sur outil et cuve



MODEL	kW		Kg	VASCA BOWL/CUVE	FARINA FLOUR/FARINE	ACQUA WATER/EAU	AxBxH
	1 speed machine	2 speeds machine		[L]	Max [Kg]	Min [L]	[mm]
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

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore monofase o trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

OPTIONAL

Tensioni speciali
Regolazione della velocità
Tappo vasca
Versione inox

GENERAL 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

OPTIONAL

Special tensions
Speed adjustment
Drain bowl cap
Stainless steel version

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur monophasé ou triphasé
- Cinématiques sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande frontal étanche à l'eau (TAURO 12 et 18 exclus)
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve à fond très arrondi
- Transmission avec courroie crantée inextensibles

OPTIONAL

Tensions spéciales
Réglage de vitesse
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox

25·35·40 *plus*
2 speeds35·40 *automatic*
2 speeds

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

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

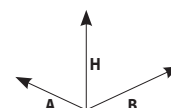
**Mécanique renforcée
pour pâtes dures et
usage intensif**



**2 timers e cambio
automatico dalla
1ª alla 2ª velocità**

**2 timers and Automatic
shift from
1st to 2nd speed**

**2 minuteries et changement
automatique de la
1^{er} à la 2^e vitesse**



MODEL	kW	Kg	VASCA BOWL/CUVE [L]	FARINA FLOUR/FARINE Max [Kg]	ACQUA WATER/EAU Min [L]	AxBxH [mm]
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

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

OPTIONAL

Tensioni speciali
Regolazione della velocità
Tappo vasca
Versione inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts

OPTIONAL

Special tensions
Speed adjustment
Drain bowl cap
Stainless steel version

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur triphasé
- Cinématismes sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande frontal étanche à l'eau
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve à fond très arrondi
- Transmission avec courroie crantée inextensibles

OPTIONAL

Tensions spéciales
Réglage de vitesse
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox



Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Spiral mixer with removable bowl - Pétrins à spirale avec cuve sortante

25-35 RB

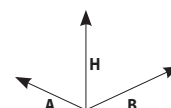
2 speeds



Scarico dell'impasto e pulizia della vasca facile e veloce

Easy and fast unloading of the dough and cleaning of the bowl

Déchargement de la pâte et nettoyage rapide et facile de la cuve



MODEL	kW	Kg	FARINA FLOUR/FARINE Max [Kg]	ACQUA WATER/EAU Min [L]	VASCA BOWL/CUVE [L]	AxBxH [mm]
25RB	1,1	114	16	9	32	420x800x760
35RB	1,5	126	22	12	48	480x830x760

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Apertura e chiusura manuale della testa dell'impastatrice e vasca estraibile
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Trasmissione con riduttore meccanico e catena

OPTIONAL

Tensioni speciali
Vasche supplementari

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Manual opening and closing of the mixer head and removable bowl
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Transmission with mechanical reducer and chain

OPTIONAL

Special tensions
Additional bowls

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inoxydable
- Moteur triphasé
- Ouverture et fermeture manuelle de la tête et cuve amovible
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cinématismes sur roulements à billes prélubrifiés
- Transmission avec réducteur et chaîne

OPTIONAL

Tensions spéciales
Cuves supplémentaires

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

