



Spezzatrici volumetriche di alta precisione per produzioni elevate

High precision volumetric dividers for quantitatively high productions

Diviseurs volumétriques de haute précision pour des productions quantitativement élevées

Made in Italy

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com

SV

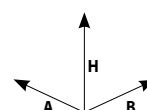
Spezzatrice volumetrica
Volumetric divider
Diviseuses volumétriques



Sistema a pistone per porzionatura di grande precisione

Piston system for high precision portioning

Système de piston pour une portion de haute précision



MODEL	PISTONS		PORTIONS	PRODUCTION	BELT	kW	VOLTAGE	WEIGHT	DIMENSION
	[N°]	Ø [mm]	[gr]	[Pcs/H]	[mm]			[kg]	AxBxH [mm]
SV	1	60	15-200	780-2400	2100x300	2,2	400/3/50	670	1750x650x1470
		80	25-300						
		90	30-400						
		110	50-600						
		120	80-900						
		135	150-1400						
		150	200-1700						

CARATTERISTICHE GENERALI

- Sistema automatico di porzionatura per impasti da pane con idratazione fra 50 e 90%
- Errore di peso massimo 2% (pasta fresca non fermentata)
- Tramoggia teflonata 50 litri
- Contapezzi
- Controllo della velocità con inverter
- Sistema di lubrificazione con consumo minimo
- Rivestimento della macchina in acciaio inox
- Sfarinatore

OPTIONAL

Lubrificazione automatica tramoggia (150-300 L)
 Tramogge speciali (60-80-150-200-250-300 L)
 Teflon rimovibile per la tramoggia (150-300 L)
 Sfarinatore motorizzato con inverter
 Selezione del peso motorizzato
 Macchina su ruote
 Tensioni speciali

GENERAL CHARACTERISTICS

- Automatic portioning system for bread doughs* with hydration between 50 and 90%
- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough)
- Teflon coating hopper 50 liters
- Piece counter
- Inverter speeds controls
- Greasing system with minimum consumption
- Stainless steel machine covers
- Flour sifter

OPTIONAL

Automatic oiling system for the hopper (150-300 L)
 Special hoppers (60-80-150-200-250-300 L)
 Removable Teflon for the hopper (150-300 L)
 Flour sifter with motor + inverter
 Motorized weight selection
 Machine on wheels
 Special tensions

GENERAL CHARACTERISTICS

- Système de portionnement automatique pour pâte à pain avec hydratation entre 50 et 90%
- Erreur maximale de pesage 2 % (pâte fraîche avant fermentation)
- Trémie en téflon 50 litres
- Compte-pièces
- Contrôle de vitesse avec inverter
- Système de lubrification pour consommation minimale
- Couverts de machine en acier inoxydable
- Tamis de farine

OPTIONAL

Lubrification automatique la trémie (150-300 L)
 Trémie spéciale (60-80-150-200-250-300 L)
 Téflon de trémie amovible (150-300 L)
 Saupoudreur de farine à moteur + retourner
 Sélection du poids motorisé
 Roues hautes rotatives
 Tensions spéciales

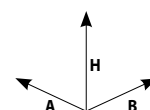
SVR

**Spezzatrice volumetrica
con pre-arrotondatura****Volumetric divider and
pre-rounder****Diviseuses volumétriques
et pré-façonner**

Sistema a pistone per porzionatura di
grande precisione e pre-arrotondatura

Piston system for portioning of great
precision and pre-rounding

Système de piston pour une
portionnement de haute précision
et un pré-arrondi



MODEL	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	HOPPER [L]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	KW	VOLTAGE	WEIGHT [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SVR	1	60-150	15-1700	50	750-2400	2100x540	2,2	400/3/50	700	1747x780x1470
SVR2P	2	60	15-200	50	1560-4800	2100x540	2,2	400/3/50	750	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR3P	3	60	15-200	150	2340-7200	2100x640	2,2	400/3/50	800	1747x980x1530
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR4P	4	60	15-200	150	3120-9600	2100x740	2,2	400/3/50	850	1747x980x1530
		80	25-300							
SVR5P	5	60	15-200	150	3900-12000	2100x740	2,2	400/3/50	880	1747x980x1530

CARATTERISTICHE GENERALI

- Sistema automatico di porzionatura per impasti da pane con idratazione fra 50 e 65%
- Errore di peso massimo 2% (pasta fresca non fermentata)
- Tramoggia teflonata
- Sistema di pre-arrotondatura con tappeto in PVC e barra trasversale in teflon
- Contapezzi
- Controllo della velocità con inverter
- Sistema di lubrificazione a basso consumo
- Rivestimento della macchina in acciaio inox
- Sfarinatore

OPTIONAL

Lubrificazione automatica tramoggia (150-300 L)
Tramogge speciali (60-80-150-200-250-300 L)
Teflon rimovibile per la tramoggia (150-300 L)
Sfarinatore motorizzato con inverter
Selezione del peso motorizzato
Macchina su ruote
Tensioni speciali

GENERAL CHARACTERISTICS

- Automatic portioning system for bread doughs with hydration between 50 and 65%
- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough)
- Teflon coating hopper
- Pre-rounding system with PVC carpet and Teflon crossbar
- Piece counter
- Inverter speeds controls
- Greasing system with minimum consumption
- Stainless steel machine covers
- Flour sifter

OPTIONAL

Automatic oiling system for the hopper (150-300 L)
Special hoppers (60-80-150-200-250-300 L)
Removable Teflon for the hopper (150-300 L)
Flour sifter with motor + inverter
Motorized weight selection
Machine on wheels
Special tensions

GENERAL CHARACTERISTICS

- Système de portionnement automatique pour pâte à pain avec hydratation entre 50 et 65%
- Erreur maximale de pesage 2 % (pâte fraîche avant fermentation)
- Trémie en téflon
- Système de pré-arrondi avec tapis en PVC et barre transversale en téflon
- Compte-pièces
- Contrôle de vitesse avec inverter
- Système de lubrification pour consommation minimale
- Couvercles de machine en acier inoxydable
- Tamis de farine

OPTIONAL

Lubrification automatique la trémie (150-300 L)
Trémie spéciale (60-80-150-200-250-300 L)
Téflon de trémie amovible (150-300 L)
Saupoudreur de farine à moteur + retourner
Sélection du poids motorisé
Roues hautes rotatives
Tensions spéciales

SVF

**Spezzatrice volumetrica
per impasti fermentati**

**Volumetric Divider
for Fermented Dough**

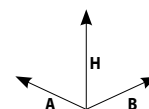
**Diviseuses volumétriques
por la pâte Fermentée**



Sistema automatizzato per porzionare l'impasto fermentato delicatamente senza degassarlo o stressarlo, come fatto a mano per un risultato artigianale

Advanced automated system to divide the fermented dough gently without degassing or stressing it, as handmade for an artisanal result

Système automatisé avancé pour diviser doucement la pâte fermentée sans la dégazer ni la stresser, comme à la main pour un résultat artisanal



MODEL	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	PRODUCTION [Pcs/H]	kW	VOLTAGE	WEIGHT [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SVF	1	110	150-600	300-1500	1,9	400/3/50	700	1697x736x1468
		120	175-900					
		135	200-1300					

CARATTERISTICHE GENERALI

- Sistema automatico di porzionatura per impasti lievitati con alta idratazione (superiore al 65%)
- Errore di pesatura massimo 4%*
- Tramoggia teflonata 50 litri
- Pannello di controllo a colori touch screen 7" e set di connessione internet per aggiornamenti
- Controllo della velocità con inverter
- Sistema di lubrificazione con minimo consumo
- Rivestimento in acciaio inox
- Setaccio per farina con motore trifase
- Selezione del peso motorizzato

OPTIONAL

Lubrificazione automatica tramoggia (150-300 L)
Tramogge speciali (60-80-150-200-250-300 L)
Teflon rimovibile per la tramoggia (da 150 a 300 L)
Supporto regolabile per touch screen
Macchina su ruote
Tensioni speciali

*con incremento di volume della pasta < 25%

GENERAL CHARACTERISTICS

- Automatic portioning system for fermented doughs with high hydration (more than 65% water)
- Maximum weighing error 4%*
- Teflon coating hopper 50 liters
- Control via full color 7" touch screen, internet connection set for updates
- Inverter speeds controls
- Greasing system with minimum consumption
- Stainless steel covers
- Flour sifter with three-phase motor
- Motorized weight selection

OPTIONAL

Automatic oiling system for the hopper (150-300 L)
Special hoppers (60-80-150-200-250-300 L)
Removable Teflon for the hopper (from 150 to 300 L)
Orientable support for the touch screen
Turning wheels
Special tensions

*with an increase in the volume of the dough < 25%

GENERAL CHARACTERISTICS

- Système de portionnement automatique pour la pâte à pain fermentée avec à haute hydratation (plus de 65% d'eau)
- Erreur de pesée maximale 4%*
- Trémie en téflon 50 litres
- Contrôle via un écran tactile couleur de 7", connexion Internet définie pour les mises à jour
- Contrôle de vitesse avec inverter
- Système de lubrification pour consommation minimale
- Couvertures en acier inoxydable
- Tamis de farine avec moteur triphasé
- Sélection du poids motorisé

OPTIONAL

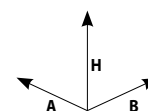
Lubrification automatique la trémie (150-300 L)
Trémie spéciale (60-80-150-200-250-300 L)
Téflon de trémie amovible (de 150 à 300 L)
Support orientable pour l'écran tactile
Roues hautes rotatives
Tensions spéciales

*avec une augmentation du volume de la pâte < 25%

SV



Spezzatrice volumetrica
Volumetric divider
Diviseuses volumétriques

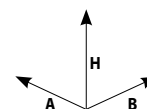


MODEL	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	kW	VOLTAGE	WEIGHT [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SV	1	60	15-200	780-2400	2100x300	2,2	400/3/50	670	1750x650x1470
		80	25-300						
		90	30-400						
		110	50-600						
		120	80-900						
		135	150-1400						
		150	200-1700						

SVR



Spezzatrice volumetrica con pre-arrotondatura
Volumetric divider and pre-rounder
Diviseuses volumétriques et pré-façonner

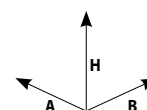


MODEL	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	HOPPER [L]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	kW	VOLTAGE	WEIGHT [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SVR	1	60	15-200	50	780-2400	2100x540	2,2	400/3/50	700	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
		110	50-600							
		120	80-900							
		135	150-1400							
		150	200-1700							
SVR2P	2	60	15-200	50	1560-4800	2100x540	2,2	400/3/50	750	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR3P	3	60	15-200	150	2340-7200	2100x640	2,2	400/3/50	800	1747x980x1530
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR4P	4	60	15-200	150	3120-9600	2100x740	2,2	400/3/50	850	1747x980x1530
		80	25-300							
SVR5P	5	60	15-200	150	3900-12000	2100x740	2,2	400/3/50	880	1747x980x1530

SVF



Spezzatrice volumetrica per impasti fermentati
Volumetric Divider for Fermented Dough
Diviseuses volumétriques por la pâte Fermentée



MODEL	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	PRODUCTION [Pcs/H]	kW	VOLTAGE	WEIGHT [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SVF	1	110	150-600	300-1500	1,9	400/3/50	700	1697x736x1468
		120	175-900					
		135	200-1300					

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

