



BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

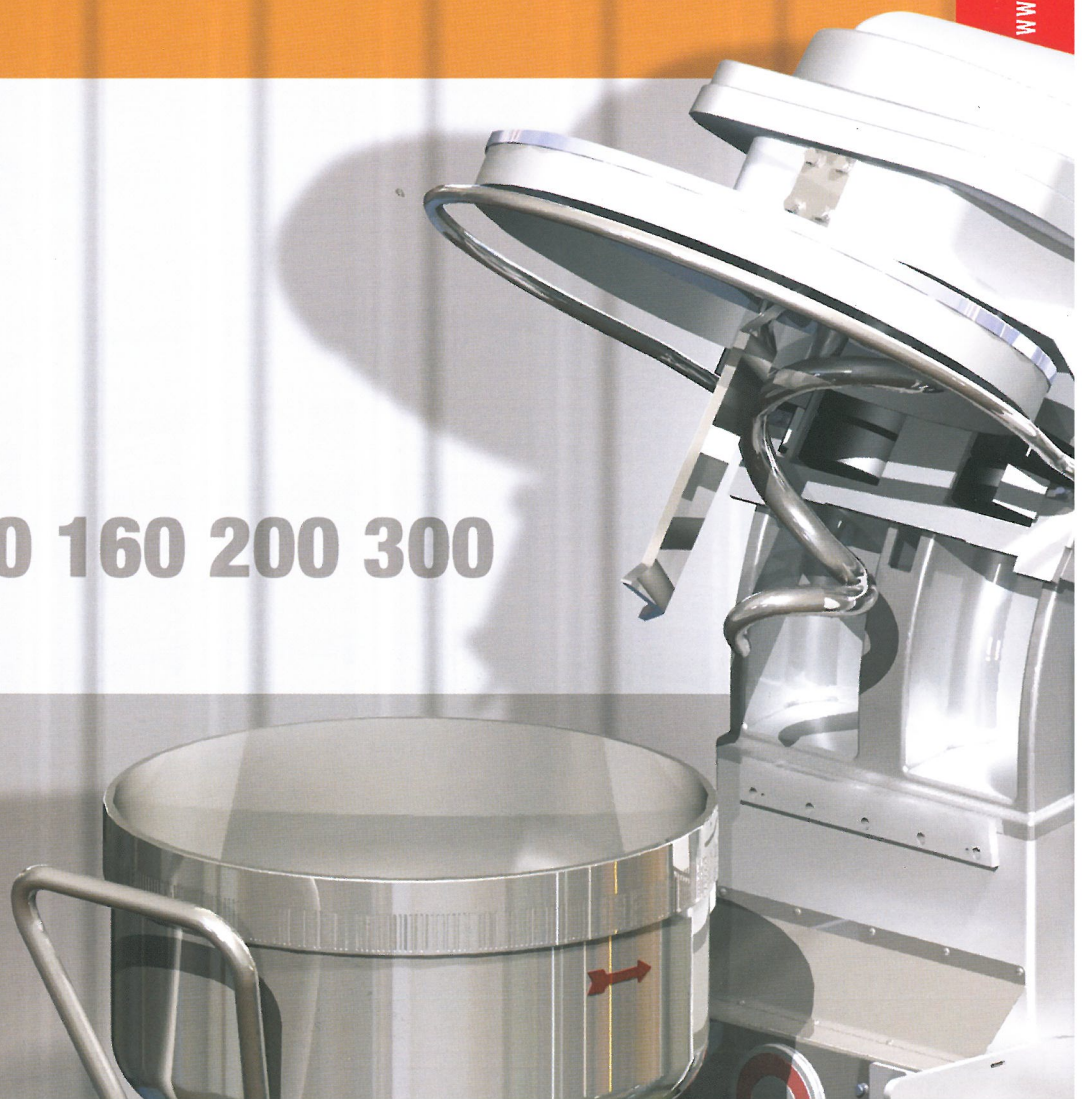
IMPASTATRICI A SPIRALE SILVER A VASCA ESTRAIBILE

SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL

WWW.SIGMASRL.INFO




80 120 160 200 300




IMPASTATRICI A SPIRALE SILVER A VASCA ESTRAIBILE

Silver VE Line Removable bowl mixers


Spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel

 Le impastatrici a spirale con vasca estraibile della serie VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità. Ideale per paste da pane per le quali si ottengono grandi risultati sullo sviluppo, risultato dell'ottima raffinazione e ossigenazione della pasta. Inoltre, queste impastatrici possono impastare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (per impasti con meno del 50% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente e quindi, con grande riserva di potenza è in grado di fornire tutte le coppie necessarie nelle situazioni più gravose. La vasca, la cui rotazione è garantita da ruote di frizione, è azionata da una trasmissione con motore indipendente che consente l'inversione della stessa. Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente, è affidato il compito di aprire e chiudere la macchina per consentire l'estrazione della vasca. La stessa è bloccata, durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico di grande potenza e affidabilità. Il pannello comandi è situato in posizione comoda (normalmente a destra) e comprende i pulsanti di apertura e chiusura, mentre la parte operativa è comandata da 2 timer per 1a e 2a velocità programmabili in automatico. L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box stagno con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione.


 The VE series, spiral mixers with removable bowl are the latest production for advanced performance and high expertise. Great results are achieved for bread dough, thanks to the excellent refining process and oxygenation. In addition, these spiral mixers can knead all types of yeast dough and baking mixtures (for mixtures with less than 50% humidity see technical adviser). The motor that activates the spiral has been widely regulated, with a greater power supply, therefore it can function under the hardest situations. The rotation of the bowl is guaranteed by the friction wheels and works due to an independent transmission motor that allows the bowl an inverse rotation as well. It is possible to open and close the machine so the bowl can be pulled out thanks to a hydraulic system with a large-sized piston and an independent station. During the kneading procedure, it is blocked by a high-powered, reliable electromagnetic system. The control panel is located in a comfortable spot (usually on the right) and is equipped with opening and closing switches, while the operative part is commanded by 2 timers with a 1st and 2nd speed that can be programmed automatically. The electrical part is located in the same watertight box with an antidust pressurization system, that is very comfortable for eventual inspections and ordinary maintenance.


 Die spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel aus der Serie VE sind neuentwickelte Maschinen für hochwertige, professionelle

Anwendungsbereiche. In der Brotherstellung erzielt man sehr gute Ergebnisse, durch die Raffination und Sauerstoffaufnahme des Brotteigs. Diese Knetmaschinen sind für alle Hefe- und Ofengebäck-Teige geeignet (für Teige mit weniger als 50% Feuchtigkeit konsultieren Sie unser technisches Büro). Der Motor, welche die Spirale antreibt ist derartig verstärkt, so dass er großen schwerbelastbaren Situationen standhält. Die Schüssel wird über Kupplungsräder von einem unabhängigen Motor angetrieben, somit kann die Schüssel in beide Richtungen vor und zurück drehen. Eine hydraulische Vorrichtung mit Kolben und eine Zentralsteuerung erlauben die Knetmaschine zu öffnen und zu schließen, damit die Schüssel herausgenommen werden kann. Während das Gerät in Betrieb ist, ist die Schüssel durch ein magnetisches Sicherungssystem blockiert. Auf der Schaltungsvorrichtung, normalerweise rechts am Gerät, sind zwei Schaltknöpfe für das Ein- und Ausschalten des Geräts angebracht. Zwei Geschwindigkeitsgrade können automatisch vorprogrammiert werden. Der elektrische Teil befindet sich in der selben vor Staub und Pulver gesicherter Zinnbüchse mit einem System von Luftverdichtung, die sehr bequem für die Wartung und die eventuellen Überprüfungen.

 Спиральные тестомесительные агрегаты со съёмной дежей серии VE – это новая разработка для производства с высокими эксплуатационными качествами и высоким профессионализмом. Идеально подходит для процесса замеса хлеба, в результате которого происходит отличный вымес и насыщение кислородом. Кроме того, эти тестомесительные машины способны месить все виды дрожжевого теста и все замесы продукции для выпечки (для замесов с влажностью меньше 50% рекомендуется получить консультацию в нашем техническом отделе). Мотор, приводящий в движение спираль, был рассчитан с большим запасом мощности, поэтому он в состоянии снабдить все необходимые пары в более нагруженных ситуациях. Дежа, вращение которой происходит на колёсах фрикционной передачи, приводится в движение независимым мотором, позволяющим инверсию скорости. Открытие и закрытие машины при съёме дежи осуществляется гидравлической системой с поршнем большого диаметра и независимым коммутатором. Во время замеса дежа блокирована электромагнитной системой большой мощности и надёжности. Пульт управления расположен в удобной позиции (как правило, справа) и содержит кнопки открытия и закрытия, в то время как оперативное управление осуществляется с помощью двух таймеров для первой и второй скорости, которые программируются автоматически. Электрический блок расположен в таком же водонеп-

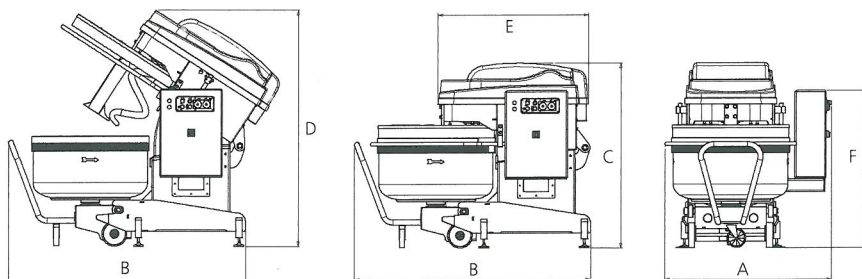
роницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания.

 Las amasadoras de espiral con cuba extraíble de la serie VE son la más reciente realización de máquinas para elevadas prestaciones y gran profesionalidad. Ideales para masa de pan puesto que se obtienen grandes resultados gracias al óptimo refinado y oxigenación de la masa. Asimismo, estas amasadoras pueden amasar todas las masas fermentadas y todas las masas para productos de repostería (para masas con menos de un 50% de humedad consulte con nuestro departamento técnico). El motor que acciona el espiral se ha dimensionado ampliamente y por lo tanto, con gran reserva de potencia, llega a facilitar todos los pares necesarios en las situaciones más difíciles. La cuba, con rotación garantizada por ruedas de fricción, está accionada por una transmisión con motor independiente que permite su inversión. Un sistema hidráulico con pistón de gran diámetro y una centralita independiente, cumplen la función de abrir y cerrar el aparato para permitir la extracción de la cuba. La misma queda bloqueada, durante el amasado, por un sistema electromagnético de gran potencia y fiabilidad. El panel de mandos está situado en posición cómoda (normalmente a la derecha) e incluye pulsadores de apertura y cierre, mientras que la parte operativa está accionada por 2 temporizadores para 1ª y 2ª velocidad programables en automático. El dispositivo eléctrico está situado en el mismo compartimento estanco con un sistema de presurización antipolvo, muy cómodo para posibles controles y su mantenimiento.

 La série VE de pétrins spirales à cuve sortante est la production la plus avancée offrant le meilleur de la technologie ! D'exceptionnels résultats sont obtenus pour la pâte à pain grâce au pétrissage affiné et une oxygénation performante. De plus ces pétrins peuvent pétrir tous types de pâtes et mix de préparation (pour des humidités inférieures à 50% voir conseils techniques). Le moteur entraînant la spirale a été grandement dimensionné avec une grande réserve de puissance permettant de travailler dans les conditions les plus difficiles. La rotation de la cuve est obtenue par roues de friction mues par un entraînement indépendant permettant une rotation en sens inverse de la cuve. Le relevage de la tête est actionné par un cylindre hydraulique de grande dimension avec centrale autonome. Lors du pétrissage, la cuve est maintenue par un puissant électro-aimant. Le tableau de commandes est situé sur le côté droit de la machine (en principe) et comporte les boutons de montée et descente alors que la gestion automatique du pétrin est faite à partir de deux minuteries programmables pour les 1^{er} et 2^{ème} vitesses. L'armoire électrique est située dans le même coffret étanche à l'eau avec système de pressurisation anti poudre, très confortable pour les inspections et éventuelles maintenances.



IMPASTATRICI A SPIRALE SILVER A VASCA ESTRAIBILE



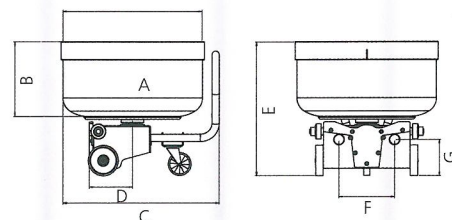
Vol. Flour

MODEL	Weight kg	Tot. kw	A	B	C	D	E	F	liter	kg	H ₂ O lt
VE 80	640	4/8	1200	1500	1310	1700	1000	1260	130	50	30
VE 120	660	4/8	1200	1500	1310	1700	1000	1260	170	75	45
VE 160	980	6/12	1330	1895	1485	1890	1210	1260	230	100	60
VE 200	1015	6/12	1330	1895	1485	1890	1210	1260	290	125	75
VE 250	1027	6/12	1415	2000	1485	1950	1210	1260	400	150	80
VE 300	1038	7/15	1415	2000	1485	1950	1210	1260	400	190	100



MIXER

MODEL	Weight kg	A	B	C	D	E	F	G
VE80	130	680	440	790	187,5	830	365	238,5
VE120	140	750	440	870	223	830	365	238,5
VE160	220	855	490	980	255	880	365	236,5
VE200	230	910	490	1040	285	880	365	236,5
VE250	265	1055	490	1190	357,5	880	365	236,5
VE300	265	1055	490	1190	357,5	880	365	236,5



TROLLEY

