



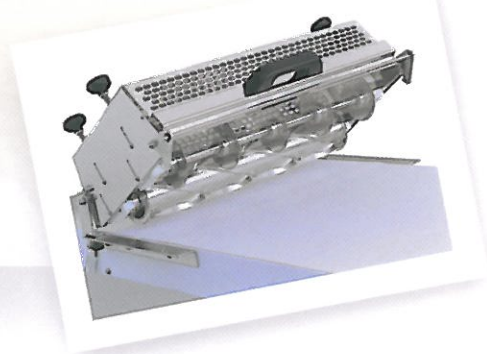
SFOGLIATRICI


SHEETERS


WWW.SIGMASRL.INFO





SFOGLIATRICI LINEA SFG





 SFG 600 e 500 è il nome della nuova linea di sfogliatrici per artigianato sviluppate da Sigma. I cilindri di grande diametro, una meccanica assolutamente affidabile e collaudata, insieme ad una linea estetica gradevole e facilmente pulibile fanno di queste macchine la massima espressione dell'efficacia e della funzionalità. Spalle in alluminio anticorrosivo, cuscinetti a sfera su tutti i movimenti, raschiatori inferiori e superiori intercambiabili e reversibili, comando morbido e preciso distinguono questa serie dalle precedenti. Possono laminare qualsiasi pasta alimentare, ottenendo spessori sottili e costanti, garanzia di uniformità nei prodotti cotti. Le macchine vengono fornite con apparecchiatura elettrica in bassa tensione a normative, ruote bloccabili per la migliore movimentazione, tappeti rialzabili per il contenimento dell'ingombro a macchina in riposo, raschiatori smontabili facilmente per l'ordinaria pulizia. Particolarmente curato l'aspetto ergonomico funzionale, la manutenzione è ridotta se non quella della normale pulizia e controllo periodico.

 SFG 600 and 500 is the name of the new sheeters' line for artisanship created by Sigma. The cylinders with a big diameter, a very reliable and tested mechanics together with a pleasant and easily cleanable aesthetic line are the expression of the efficacy and functionality of these machines. Bored shoulders in anti-corrosive steel, ball bearings on all movements, universal and reversible scrapers, soft and precise control are the major differences of these sheeters compared to the previous ones. They can roll all kind of alimentary dough, obtaining thin and constant thickness, guarantee of uniformity in the cooked products. The machines are supplied with a low tension electric control panel, blocking wheels for a better movement, rising belts to limit the encumbrance of the machine, easily removable scrapers for the ordinary cleaning. The ergonomics and functional aspect is particularly cared, the maintenance is reduced to the normal cleaning and to a periodical checking.

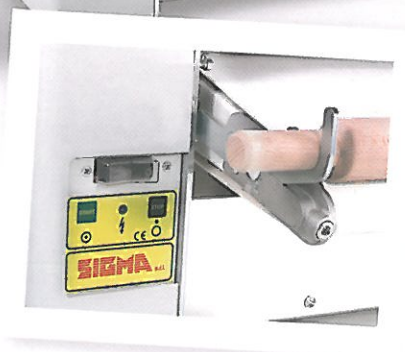
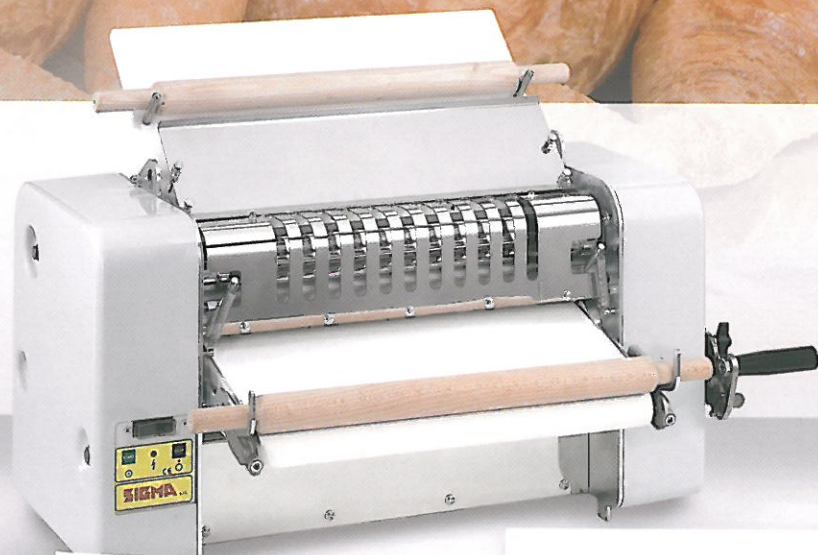
 SFG 600 und 500 sind die letzten zwei Modelle von Walzmaschinen der Firma SIGMA. Die Zylinder mit grossem Durchmesser, eine hochzuverlässige und getestete Mechanik, zusammen mit einem schönen Design und einer einfachen Reinigung, machen aus diesen Maschinen die höchste Expression von Funktionalität und Zuverlässigkeit. Schultern aus Acorodal-Aluminium, Kugellager auf allen Bewegungen, austauschbare und umkehrbare untere und obere Abschaber, genaue und bequeme Steuerung unterscheiden diese Serie von den vorherigen. Sie können jeden Teig walzen und dünne und gleichmässige Dicken erzielen, was in gekochten Produkten eine Garantie der Gleichmässigkeit ist. Die Maschinen werden mit elektrischer Vorrichtung in Niederspannung nach den letzten Vorschriften geliefert, montieren sperrbare Räder für eine bequemere Bewegung, aufhebbare Teppiche für einen reduzierten Raumbedarf wenn die Maschine ausser Betrieb ist, sowie einfach abmontierbare Abschaber für eine sorgfältige Reinigung. Die Struktur ist ergonomisch und praktisch. Die Wartung ist minimal und reduziert sich auf die Reinigung und auf die periodischen Kontrollen.

 SFG 600 y 500 es el nombre de la nueva línea de laminadoras para artesanado evolucionadas por Sigma. Los cilindros de grande diámetro, una mecánica absolutamente fiable y probada, junto a una línea estética agradable y fácilmente limpiable hacen de estas máquinas la máxima expresión de la eficacia y funcionalidad. Lados de aluminio anticorrosivo, rodamientos de bola en todos los movimientos, raspadores inferiores y superiores intercambiables y reversibles, mando suave y preciso distinguen a esta serie de las anteriores. Pueden laminar cualquiera masa alimenticia, obteniendo espesores delgados y constantes, garantía de uniformidad en los productos cocidos. Las máquinas se entregan con equipo eléctrico de baja tensión conforme a normativas, ruedas blocables para una mejor movilidad, fieltros alzables para la contención de las dimensiones con máquina en reposo, raspadores desmontables fácilmente para la ordinaria limpieza. Especialmente cuidado el aspecto ergonómico funcional, el mantenimiento es reducido, sólo la normal limpieza y control periódico.

 SFG 600 et 500 est le nom donné à la nouvelle ligne des laminoirs pour l'artisanat et développée par la Sigma. Des cylindres ayant un grand diamètre, une mécanique absolument fiable et dument essayée, unis à une ligne esthétique agréable et facile à nettoyer font de cette machine l'expression maximum de l'efficacité ainsi que de la fonctionnalité. Les butées en aluminium anticorrosif, les roulements à billes sur tous les mouvements, les raclers inférieurs et supérieurs interchangeables et réversibles, les commandes souples et précises distinguent cette série des précédentes. Elles peuvent feuilletter n'importe quelle pâte alimentaire, en obtenant des épaisseurs fines et constantes, en garantissant ainsi l'uniformité des produits cuits. Les machines sont fournies avec des équipements électriques de la basse tension, des roues bloquant pour obtenir une meilleure manutention, des tapis relevants afin de contenir l'encombrement de la machine quand elle ne travaille pas, des raclers faciles à démonter pour effectuer le nettoyage courant. L'aspect ergonomique et fonctionnel est tout spécialement soigné, l'entretien est réduit seulement au nettoyage normal et au contrôle périodique.

 Фирма СИГМА сконструировала модели SFG 600 и 500, которые являются моделями новой серии раскаточных машин для небольших пекарен. Цилиндры большого диаметра, очень надежные и проверенные механизмы и внешне эстетично выглядящие машины, которые можно удобно и легко почистить, являются выражением эффективности и функциональности этих машин. Фланцы из антикоррозийной стали, подшипники на всех движущихся узлах, универсальные и двусторонние скребки, плавная и точная система управления являются основными отличиями этих раскаточных машин по сравнению с предыдущими моделями. Они могут раскатывать все виды пищевого теста, производя тонкое тестовое полотно с равномерной толщиной, и гарантировать однородность приготовленного продукта. Машины оснащены электрической панелью управления с низким напряжением, колесами для удобного передвижения с блокировкой, подъемными ремнями для ограничения препятствий, легко снимаемыми скребками для обычной чистки. Особое внимание было уделено эргономичному и функциональному аспектам, а техническое обслуживание сведено до обычной чистки и периодической проверки.

SFOGLIATRICE VERTICALE



La sfogliatrice verticale presentata è una macchina studiata per consentire lavorazioni di laminazione di paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni dove lo spazio è di vitale importanza. Ha la capacità di avere dimensioni contenute durante la lavorazione e di diventare estremamente compatta durante il riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con efficaci raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni, mentre le trasmissioni particolarmente potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo spessore e per il massimo spessore. Questo consente l'uso della macchina come stendipizza in doppio passaggio, permette la laminazione di pizze in teglia o di piccole quantità di pasta sfoglia. Particolarmente efficace nella lavorazione della pasta fresca, garantisce sfoglia di spessore finissimo e di grande regolarità. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi anti-infortunistici e nei comandi perfettamente a normative vigenti, mentre la manutenzione è ridotta alla sola pulizia e controllo periodico.

The vertical pasta rolling machine presented has been designed for rolling pasta in small environments where space is at a premium. It has the advantage of being very compact during operation and becoming even more compact when it is not used. Two hard-chrome ground steel cylinders, with easy-to-remove scrapers, ensure perfect rolling and the powerful driving parts permit working tenacious and hard pasta. Cylinder opening and closing is controlled by an easy-to-use handle featuring two adjusters, for minimum and maximum thickness. This means the machine can also be used to roll pizzas (double rolling), for pan baking or small quantities of puff pastry. The machine is ideal for rolling fresh pasta allows rolling very fine sheets of extremely uniform pasta. Special focus has been placed on the accident-prevention systems and controls, which fully comply with applicable standards, while the only maintenance required is periodical cleaning and checking.

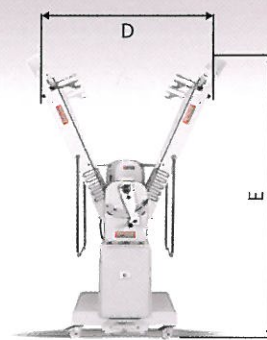
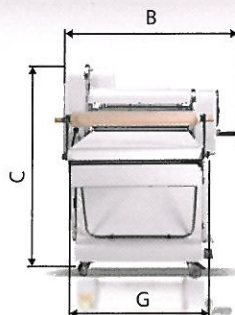
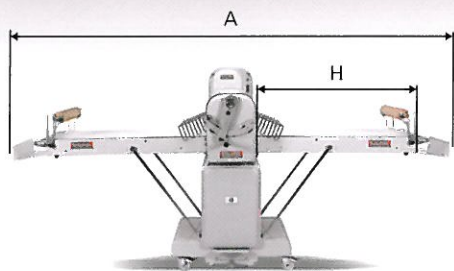
Die vorgestellte vertikale Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum Auswalzen von Teig in kleinen Räumen entwickelt wurde, in denen die Platzersparnis eine große Rolle spielt. Sie hat den Vorteil, dass sie während der Arbeit äußerst wenig Platz beansprucht und auch im Ruhezustand extrem kompakt ist. Zwei Zylinder aus geschliffenem Hartchromstahl mit effizienten, leicht ausbaubaren Schabern garantieren ein einwandfreies Walzen, während die besonders leistungsstarken Triebwerke die Bearbeitung von zarten und harten Teigen ermöglichen. Das Öffnen und Schließen der Zylinder erfolgt über einen bedienerfreundlichen Handgriff, der mit zwei Registern für die minimale und maximale Teigstärke ausgestattet ist. Die Maschine kann daher als Ausrollmaschine für Pizzateig mit doppeltem Durchgang eingesetzt werden und ermöglicht das Auswalzen des Pizzateigs auf dem Backblech oder von kleinen Mengen Blätterteig. Sie eignet sich speziell für die Verarbeitung frischen Teigs und garantiert einen hauchdünnen und äußerst gleichförmigen Blätterteig. Besonderer Wert wurde auf die Unfallverhütungssysteme und Steuerungen gelegt, die den geltenden Bestimmungen vollständig gerecht werden. Die Wartung beschränkt sich hingegen auf die Reinigung und regelmäßige Überprüfung der Maschine.

La estiradora vertical presentada es un aparato estudiado para facilitar la laminación de pastas alimenticias en lugares de pequeñas dimensiones en donde el espacio es de vital importancia. Tiene la característica de poseer dimensiones reducidas durante su uso y de volverse sumamente compacta durante el reposo. Dos cilindros de acero rectificado con cromo duro, con eficaces rascadores fácilmente desmontables, garantizan perfectas laminaciones, mientras que las transmisiones particularmente potentes permiten trabajar masas tenaces y duras. La apertura y cierre de los cilindros se acciona con una manilla de fácil uso que presenta dos ajustes, para el espesor mínimo y máximo. Esto permite utilizar el aparato para extender la pizza con doble pasada y, asimismo, para la laminación de pizza en una placa o de pequeñas cantidades de hojaldre. Particolarmente eficaz en la preparación de pasta fresca garantizando una masa de espesor finísimo y de gran regularidad. Particular atención se ha puesto en los sistemas de prevención de accidentes y en los mandos que cumplen perfectamente con las normativas vigentes, mientras que su mantenimiento se reduce a la sola limpieza y control periódico.

La machine à étirer la pâte verticale présentée est une machine conçue pour permettre l'étirage de pâtes alimentaires dans de petits espaces où les dimensions jouent un rôle essentiel. Ses dimensions sont très réduites pendant l'étirage et elle peut devenir très compacte lorsqu'elle est au repos. Deux cylindres d'acier rectifié au chrome dur, avec des racleurs efficaces facilement démontables, garantissent des étirages parfaits, alors que les transmissions particulièrement puissantes permettent de travailler même des pâtes tenaces et dures. L'ouverture et la fermeture des cylindres sont commandées par une poignée facile à utiliser et qui a deux réglages, un pour l'épaisseur minimum et l'autre pour l'épaisseur maximum. Ceci permet d'utiliser la machine comme machine à étirer la pizza avec un double passage et, également, l'étirage de pizzas pour plaque de four ou de petites quantités de pâte feuilletée. Très efficace avec la pâte fraîche, elle garantit une feuille de pâte très fine et très régulière. Les commandes et les dispositifs de sécurité pour éviter les accidents ont été particulièrement soignés et ils sont parfaitement conformes aux normes en vigueur, quant aux opérations d'entretien, elles se limitent au nettoyage et au contrôle périodique.

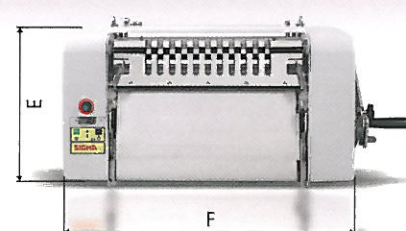
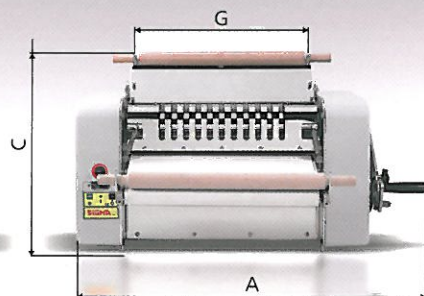
Данная вертикальная тестораскаточная машина была сконструирована для раскатки теста в небольших помещениях, где очень ценится полезное пространство. Она обладает преимуществом, являясь очень компактной при работе и еще более компактной, находясь в рабочем положении. Два стальных цилиндра, покрытых твердым хромом, с легко снимаемыми скребками, гарантируют идеальное раскатывание, а мощные детали механизма позволяют работать с крутым и плотным тестом. Открытие и закрытие щели между цилиндрами осуществляется с помощью легко управляемой рукоятки с использованием двух регуляторов для корректировки минимальной и максимальной толщины теста. Это означает, что машина также может быть использована для раскатки теста для пиццы (двойная раскатка), теста для жарки или небольшого количества слоеной сдобы. Машина идеальна для раскатки свежего теста и позволяет очень тонко и равномерно раскатывать тесто. Особое внимание было уделено противотравматическим системам, которые полностью соответствуют существующим стандартам, а для технического обслуживания требуется лишь периодическая чистка и контроль.

SFOGLIATRICI LINEA SFG



modello	kw	alim. volt	peso kg	dim. aperta mm			dim. chiusa mm			dim. tappeto mm	
				A	B	C	B	D	E	G	H
SFG 500 B	0,55	400/3/50	142	2035	955	612	955	750	825	500	700
SFG 500 T	0,55	400/3/50	170	2035	955	1270	955	750	1482	500	700
SFG 500 TM	0,55	400/3/50	185	2990	955	1270	955	1100	1920	500	1180
SFG 600 B	0,75	400/3/50	200	2035	1055	612	1055	750	825	600	700
SFG 600 BM	0,75	400/3/50	210	2990	1055	612	1055	1100	1260	600	1180
SFG 600 TM	0,75	400/3/50	232	2990	1055	1270	1055	1100	1920	600	1180
SFG 600 TMM	0,75	400/3/50	260	3840	1055	1270	-	-	-	600	1600
SFG 600TL	0,75	400/3/50	300	3415	1055	1270	-	-	-	600	1600

SFOGLIATRICE VERTICALE



modello	kw	peso kg	dimensioni mm						larghezza cilindri mm
			A	B	C	D	E	F	G
T50	0,35	60	760	400	600	340	435	755	500

