



BAKERY  
CATERING  
PASTRY  
PIZZA  
EQUIPMENT

# PLANETARIE CHEF

[WWW.SIGMASRL.INFO](http://WWW.SIGMASRL.INFO)



# CHEF

7,5  
10  
20  
20H  
30



# CHEF 40 60



# accessories

Tirasfoglia  
Sheeter  
Ausrollgeraet  
Laminadora  
Laminoir  
Устройство  
тестораскаточное



Gruppo per tagliatelle  
Noodle strip cutter  
Tagliatelleschneider  
Corta tagliatelle  
Coupe-tagliatelle  
Нож для лапши



Bruciatore a gas  
Gas burner  
Gasbrenner  
Quegador de gas  
Bruleur à gaz  
Горелка газовая



Tagliaverdure  
Vegetable slicer  
Gemueseschneider  
Corta verduras  
Coupe-légumes  
Овощерезка



Cubettatrice per mozzarella  
Mozzarella cutter  
Mozzarellamesser  
Corta mozzarella  
Coupe-mozzarella  
Нож для сыра  
"mozzarella"



Grattugia formaggio  
Cheese grater  
Kaesereiber  
Rallador de queso  
Râpe de fromage  
Терка для сыра



Passapomodoro  
Tomato juice extractor  
Tomatenpresse  
Pasatomate  
Presse-tomate  
Соковыжималка для  
томатов



Macinacarne  
Meat mincer  
Fleischwolf  
Picador de carne  
Hache-viande  
Мясорубка



Presà di forza  
Reducer  
Anschlussnabe  
Toma de energia  
Prise de force  
Редуктор понижающей  
передачи



Carrello porta vasca  
Trolley for Bowl  
Kesselwagen  
Carrito porta perrol  
Chariot porte cuve  
Тележка для дежи



Fruste speciali  
Special whisks  
Spezielle Besen  
Batidores especiales  
Fouets speciaux  
Венчики специальные



Raschiatore  
Scraper  
Abstreifer  
Rascadore  
Racleur  
Скребок



Protezione trasparente  
Transparent safety protection  
Durchsichtiger Schutz  
Proteccion Transparente  
Protection Transparente  
Устройство защитное прозрачное



Riduzioni: vasca, spirale, frusta, pala  
Reductions: bowl, spiral, blade, whisk  
Verkleinerung: Kessel, Spiralhaken, Besen, Bischof



Reduccion: perrol, espiral, pala, batidor  
Réductions: cuve, spirale, palette, fouet  
Принадлежности меньшего размера: дежа, спираль, лопатка, венчик



Le planetarie della serie Chef sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. Simili alla serie Best Mix per ciò che riguarda potenze, utensili e vasche, esse sono più compatte e quindi meno ingombranti. L'azionamento avviene mediante variatore elettronico a 6 velocità preimpostate, premendo pulsanti di grande semplicità operativa. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito



The Chef line planetary mixers are highly recommended for use in the hotel sector. Though similar to the Best Mix line in terms of power, tools and bowls, these machines are more compact and therefore take up less space. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have



Les batteurs de la série Chef sont des machines particulièrement adaptées à l'utilisation dans le secteur de l'hôtellerie. Similaires à la série Best Mix en ce qui concerne les puissances, les outils et les cuves, elles sont plus compactes et donc moins encombrantes. L'actionnement par le variateur électronique (Inverter) permet de gérer les 6 vitesses préétablies en appuyant sur les boutons de grande simplicité opérative. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont



Las planetarias de la serie Chef son máquinas particularmente aptas para ser utilizadas en el sector hotelero. Similares a las de la serie Best Mix en cuanto a potencia, utensilios y perrol, éstas son más compactas y por lo tanto menos voluminosas. El accionamiento mediante variador electrónico (Inverter) permite gestionar las 6 velocidades predisuestas presionando los pulsadores de gran simplicidad operativa. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen idóneas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta



Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной



Die Planetenrührmaschinen der Chef-Baureihe sind Maschinen, die insbesondere für den Hotelbereich geeignet sind. Leistung, Zubehör und Wannen sind ähnlich wie bei der Best Mix-Baureihe, nur kompakter und platzsparender. Der Antrieb erfolgt über einen elektronischen Regler (Inverter), welcher es erlaubt mit 6 voreingestellten Geschwindigkeiten zu arbeiten, indem die entsprechenden leicht zu bedienenden Tasten gedrückt werden. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierun-



Mixerele planetare ale seriei Chef sunt maĐini destinate în mod particular domeniului hotelier. Similar cu seria Best Mix în ceea ce priveĐte puterea, ustensilele Đi bazinele din dotare, aceste maĐini sunt mai compacte, deci de dimensiuni mai reduse. Act ionarea lor cu variator electronic (Inverter) permite gestionarea celor 6 viteze prestabilite, printr-o simplă apăsare a tástelor. Rezerva de putere ridicatĐ Đi except ionala robustet e transformĐ aceste maĐini în produse de o mare performanț Đ operat ionalĐ. GrĐtarul de protect ie, uĐor de demontat pentru a facilita operat ile de spĐlare, dispozitivele de siguranț Đ, numeroasele componente tratate

a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowl, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales, les hache-viande, les coupe-légumes, les cuves et les ustensiles réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

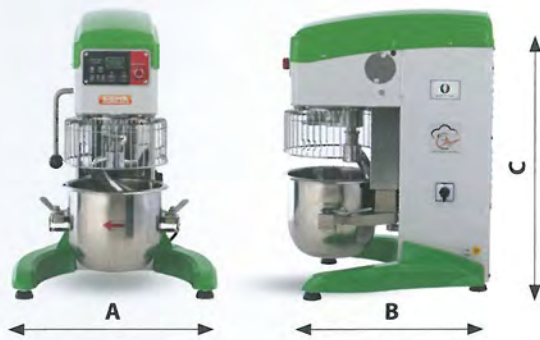
línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral, picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

linii de maĐini a primit certificatele de calitate ale celor mai prestigioase organisme internaț ionale de certificare a calitat ii. În afara dotărilor standard (bazin, paletĐ, tel Đi spiralĐ), maĐinile pot fi dotate cu numeroase accesorii, ca rĐzuitoare, teluri speciale, protect ii transparente, reductoare cu prizĐ de putere lateralĐ, tocĐtor de carne sau legume, bazine Đi ustensile cu dimensiuni reduse, arzĐtoare pe gaz. NenumĐratele posibilitĐ i de alegere puse la dispozit ie, uĐor de demontat pentru a facilita operat ile de adaptabilitate a acestor maĐini.

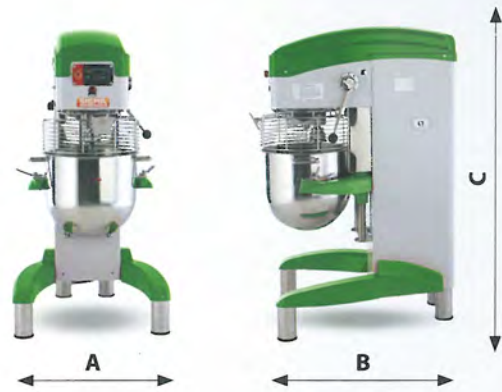
gen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebeesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörtteilen wie Schaber, besonderen Schneebeesen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen und Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

chimic cu nichel alimentar, precum Đi vopseaua certificatĐ utilizatĐ, au permis acestor maĐini sĐ obt inĐn aprobarea celor mai prestigioase organisme internaț ionale de certificare a calitat ii. În afara dotărilor standard (bazin, paletĐ, tel Đi spiralĐ), maĐinile pot fi dotate cu numeroase accesorii, ca rĐzuitoare, teluri speciale, protect ii transparente, reductoare cu prizĐ de putere lateralĐ, tocĐtor de carne sau legume, bazine Đi ustensile cu dimensiuni reduse, arzĐtoare pe gaz. NenumĐratele posibilitĐ i de alegere puse la dispozit ie, uĐor de demontat pentru a facilita operat ile de adaptabilitate a acestor maĐini.

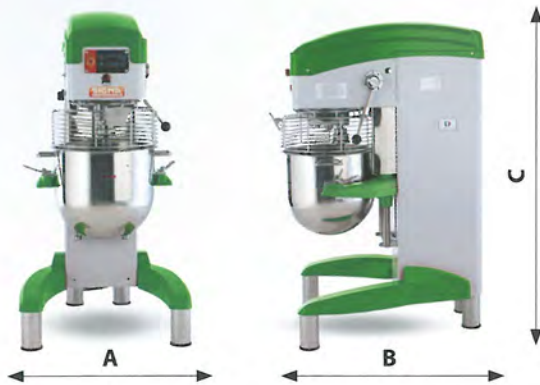
# technical specifications



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 7,5	33	0,25	365	440	613
CHEF 10	55	0,55	560	600	775
CHEF 20	80	0,75	605	735	840



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 20H	95	0,75	605	735	1180
CHEF 30	100	1,1	605	735	1180



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 40	160	1,5	700	910	1355
CHEF 60	240	2,2	730	985	1490



Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole (Bs) Italy  
tel. +39 030 2650479 / 88 fax +39 030 2650143

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

