



SPEZZATRICI VOLUMETRICHE

WWW.SIGMASRL.INFO



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT



La spezzatrice ad aspirazione che presentiamo è una macchina di elevate prestazioni, garantite da una meccanica accurata e robusta. Il principio di spezzatura si basa sulla sola aspirazione della pasta in modo da garantire il minor maltrattamento dell'impasto durante la lavorazione e una buona costanza e precisione del peso. Il miglior rendimento della macchina si ottiene in presenza di impasti molli (60% di acqua e più), dove la delicatezza delle operazioni è essenziale per garantire la buona riuscita del pane. Sono attualmente disponibili 4 modelli standard per pezzature da 30 gr. a 1200 gr.; mentre a richiesta sono disponibili spezzatrici con due pistoni. Un variatore continuo di velocità permette di adattare la produzione oraria alle singole esigenze dell'utilizzatore garantendo un massimo di circa 2000 pezzi/ora. La macchina è provvista di ruote per facilitarne l'eventuale rimozione per la pulizia del locale. Viene normalmente dotata di una tramoggia di acciaio inossidabile che contiene all'incirca 40 kg di impasto, sono comunque disponibili tramogge di maggior capacità per consentire l'uso della macchina in impianti a produzione continua. Nel modello spezzatrice-arrottonatrice viene fornito un tappeto speciale con barra trasversale in teflon che consente una buona arrottonatura dei pezzi.



The suction divider presented here is a machine providing top performance, guaranteed by accurate sturdy mechanical technology. The dividing principle is exclusively based on dough suction, in order to ensure minimum dough ill-treatment during processing and a constant precise weight. The machine shows its best efficiency when processing soft dough mixes (60% water or more), where delicate operations are essential to obtain good bread-making results. 4 standard models are currently available for portions of 30 to 1200 g., while two-piston dividers are available on request. A stepless speed change gear allows the hourly production to be adapted to individual user's requirements, guaranteeing up to about 2000 pieces/hour. The moderate overall machine dimensions make it possible to fully exploit the space available in the bakery; the machine is provided with wheels, which means it can be easily moved around when cleaning the room. It is usually provided with a stainless steel hopper having a capacity of 40 kg of dough mix, however larger hoppers are available to allow the machine to be used within continuous production plants. Easy operation, high reliability, sturdy structure and accurate finish undoubtedly make it one of the safest machines available on the market today. The divider-rounder model is supplied with a special belt having a transversal Teflon bar, which allows the pieces to be well rounded.



La peseuse par aspiration que l'on présente est une machine aux performances très élevées, garanties par une mécanique soignée et robuste. Le principe de coupage se base seulement sur l'aspiration de la pâte de façon à garantir la moindre maltraitance de celle-ci au cours de son exécution ainsi qu'une bonne constance et une bonne précision du poids. Le meilleur rendement de la machine est obtenu en présence de pâtes molles (60% d'eau et plus), où la délicatesse des opérations est essentielle pour garantir la bonne réussite du pain. Actuellement 4 modèles standards sont disponibles pour des morceaux de pâte de 30 à 1200 g. tandis que si cela est requis il y a aussi des peseuse ayant deux pistons. Un variateur de contrôle de la vitesse permet d'adapter la production horaire à chaque exigence de l'utilisateur en garantissant un maximum d'environ 2000 morceaux/heure. La machine est équipée de roues pour en faciliter l'éventuel déplacement pour pouvoir nettoyer le local. Elle est normalement équipée d'une trémie en acier inoxydable qui contient environ 40 Kg. de pâte à pain, il y a aussi la possibilité de disposer de trémies ayant une plus grande capacité pour consentir l'utilisation de la machine dans des installations en production continue. Dans le modèle de peseuse bouleuse on fournit aussi un tapis spécial ayant une barre transversale en teflon qui permet d'effectuer un bon arrondissement des morceaux.



Diese Teilmaschine mit Saugvorrichtung ist eine Maschine mit hoher Leistung, die durch eine sorgfältige und solide Mechanik gewährleistet wird. Das Teilprinzip besteht in der Absaugung vom Teig, damit er während der Bearbeitung am wenigsten strapaziert wird und erlaubt eine hohe Genauigkeit des gewünschten Gewichts. Die beste Leistung der Maschine erhält man bei weichen Teigsorten (60% Wasser oder mehr), wo die Zartheit der Bearbeitung für einen guten Erfolg wesentlich ist. Zur Zeit bieten wir 4 Standardmodelle an, und zwar für Teigstücke von 30 gr. bis 1200 gr.; gegen Anfrage sind auch Teilmaschinen mit zwei Kolben erhältlich. Ein stufenloser Drehzahlwandler erlaubt es, die Stundenproduktion den spezifischen Erfordernissen des Anwenders anzupassen und garantiert somit eine Produktion von ca. 200 Stück pro Stunde. Die reduzierten Aussemasse der Maschine erlauben die Installation auch in engen Räumen; die Maschine ist mit Rädern versehen, die deren Entfernung für Reinigungsarbeiten erleichtern. Sie montiert normalerweise einen Trichter aus rostfreiem Stahl mit einer Kapazität von ca. 40 Kg. Teig. Gegen Anfrage sind auf jeden Fall grössere Trichter erhältlich, die deren Anwendung in Fertigungslinien erlauben. Der einfache Betrieb und die hohe Zuverlässigkeit, sowie die solide Struktur setzen diese Maschinen unter den sichersten heute auf dem Markt. In der Ausführung als Teil- und Rundmaschine wird auch einen speziellen Teppich mit Querstange aus Teflon geliefert, der eine einwandfreie Rundung der Teile erlaubt.



La divisora de aspiración que presentamos es una máquina de elevadas prestaciones, garantizadas por una mecánica esmerada y robusta. El principio de división se basa sobre la sola aspiración de la masa en forma de garantizar el menor tratamiento del amasado durante la elaboración y una buena constancia y precisión del peso. El mejor rendimiento de la máquina se obtiene en presencia de amasados mojados (60% de agua y más), donde la delicadeza de las operaciones es esencial para garantizar el buen resultado del pan. Son actualmente disponibles 4 modelos estándar para bolas de masa de 30 gr. a 1200 gr.; mientras que a demanda son disponibles divisoras con dos pistones. Un variador continuo de velocidad permite adaptar la producción horaria según las necesidades del utilizador, garantizando un máximo de unas 2000 bolas de masa p/hora. Las reducidas dimensiones de la máquina permiten aprovechar al máximo los espacios en la panadería; la máquina está provista con ruedas para facilitar su eventual desplazamiento para la limpieza del local. Viene normalmente equipada con una tolva de acero inoxidable que contiene aproximadamente 40 kg. de amasado, de todas maneras son disponibles tolvas con mayor capacidad para permitir el uso de la máquina en instalaciones de producción continua. La sencillez de funcionamiento, la alta confiabilidad de la máquina, la robustez de la estructura y el esmerado acabado, la coloca ciertamente entre las máquinas más seguras en la actualidad disponibles en el mercado. En el modelo divisora-redondeadora se suministra un fieltro especial con barra transversal de teflón que permite un buen tedondeado de las bolas de masa.

Mod.	Kw	Kg	Dim.	gr.	Pistone
SPZ 80	1,5	360	650x1600x1420	30/300	Ø80
SPZ 110	1,5	360	650x1600x1420	60/300	Ø110
SPZ 120	1,5	360	650x1600x1420	100/1000	Ø130
SPZ 130	1,5	360	650x1600x1420	130/1200	Ø130
SPZ AR 80	1,5	375	650x1600x1420	30/300	Ø80
SPZ AR 110	1,5	375	650x1600x1420	60/600	Ø110
SPZ AR 120	1,5	375	650x1600x1420	100/1000	Ø120
SPZ AR 130	1,5	375	650x1600x1420	130/1200	Ø130

