



Made in Italy

Impastatrice planetaria con velocità di miscelazione personalizzabile

Planetary mixer with customizable mixing speed
Batteurs avec vitesse de mélange personnalisable

40-60

Salita e discesa della vasca manuale
Manual bowl lifting
Montée cuve manuelle

**SISTEMA BREVETTATO**

Inserimento degli ingredienti durante la fase di lavoro attraverso un foro posto al centro del planetario per una migliore distribuzione.

PATENTED SYSTEM

Insertion of the ingredients during the working phase through a hole in the center of the planetary for a better distribution.

SYSTEME BREVETE

Insertion des ingrédients pendant le travail à travers un trou au centre du planétaire pour une excellente répartition.

**TOUCH SCREEN MULTILINGUA**

Permette di memorizzare fino a 20 ricette con 10 fasi di lavoro.

MULTILINGUAL TOUCH SCREEN

It allows to memorize up to 20 recipes with 10 working phases.

ÉCRAN TACTILE MULTILINGUE

Permet du mémoriser jusqu'à 20 recettes avec 10 phases de travail.

**VELOCITÀ PERSONALIZZABILE**

Per la massima versatilità di utilizzo è possibile impostare il numero di giri al minuto dell'utensile: alto per ottenere volume o molto basso per impastare composti di maggiore consistenza.

CUSTOMIZABLE SPEED

It is possible to set the number of revolutions per minute of the tool for maximum versatility: high to obtain volume or very low to mix consistent compounds.

VITESSE PERSONNALISABLE

Pour une polyvalence maximale il est possible de régler le nombre de tours par minute de l'outil: élevé pour obtenir volume ou très faible pour mélanger des composés plus durs.

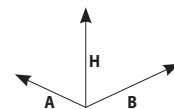
40DT-60DT-80DT

Salita e discesa della vasca motorizzata e disimpegno totale dell'utensile

Motorized bowl lifting and total disengagement of the tool

Montée cuve motorisée et désengagement total de l'outil





MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	SALITA VASCA BOWL LIFTING/ MONTÉE CUVE	VASCA BOWL/CUVE [L]	AxBxH [mm]
PM40	2,2	210	400/3/50	Manual	40	800x1000x1325
PM60	3	218	400/3/50	Manual	60	800x1000x1325
PM40DT	2,2	250	400/3/50	Motorized	40	750x1000x1575
PM60DT	3	265	400/3/50	Motorized	60	750x1000x1575
PM80DT	3	280	400/3/50	Motorized	80	750x1000x1575

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: spirale, pala e frusta
- Velocità di miscelazione personalizzabile
- Variatore elettronico della velocità
- Foro al centro del planetario per l'introduzione degli ingredienti
- Protezione vasca in PETG
- Led per illuminazione interna della vasca
- Pannello comandi touch screen multilingua
- Memorizzazione ricette
- Trasmissione potente e innovativa
- Manutenzione semplificata

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Customizable mixing speed
- Electronic speed variator
- Hole on the top cover for the introduction of ingredients
- Protection guard in PETG
- Internal bowl lighting
- Multilingual touch screen control panel
- Memorization of recipes
- Powerful and innovative transmission
- Easy maintenance

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: crochet, feuille, fouet
- Vitesse de mélange personnalisable
- Variation de vitesse électronique
- Trou sur le couvercle supérieur pour l'introduction des ingrédients
- Protection en PETG
- Eclairage de cuve interne
- Panneau de commande touch screen multilingue
- Programmation des recettes
- Transmission puissante et innovante
- Maintenance simplifiée

OPTIONAL



Raschiatore
Scraper
Racleur



Carrello per vasca
Trolley for bowl
Chariot de cuve



Vasca con ruote
Bowl with wheels
Cuve sur roulettes



Fruste speciali
Special whisks
Fouets spéciaux



Kit di riduzioni vasca e utensili
Reduction kit
Equipements de réduction




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

NUMERO VERDE GRATUITO
800 948484

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com