

ZETA MIX

Impastatrici Industriali Orizzontali
Horizontal Industrial Mixers



40th SIGMA
1974-2014

www.sigmasrl.com

40th SIGMA
1974-2014



Zeta Mix

Impastatrici Industriali Orizzontali
Horizontal Industrial Mixers

IMPASTATRICI ORIZZONTALI



Le Impastatrici Orizzontali ZETAMIX sono costruite interamente in acciaio di grosso spessore a garanzia di una grande robustezza e affidabilità. Il disegno progettuale con le sue forme lineari e semplici ne facilita tutte le operazioni di pulizia.

HORIZONTAL MIXERS



The ZetaMix Horizontal Mixers are constructed entirely in a very thick stainless steel AISI 304, guaranteeing toughness and reliability. Their linear and simple shapes facilitate all the cleaning.

PÉTRINS HORIZONTALS



Les Pétrins Horizontals ZetaMix sont entièrement construits en acier très épais pour une garantie de robustesse et fiabilité. La conception du projet avec ses lignes simples et pures facilite toutes les opérations de nettoyage.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ



Машины тестомесильные горизонтальные «ZetaMix» изготовлены полностью из нержавеющей стали большой толщины, что гарантирует прочность и надежность, и имеют такую конструкцию, которая облегчает чистку машины.





Il braccio mescolatore, la cui forma particolare a Zeta è frutto di grande esperienza, è realizzato in un solo pezzo fuso in acciaio inox AISI 304 e lucidato a specchio. Lo stesso è montato su 4 cuscinetti largamente dimensionati ed è azionato da un motore di grande potenza. Su richiesta può essere installato un sistema automatico di lubrificazione degli organi meccanici.

La vasca, costruita anche essa in acciaio AISI 304, può essere fornita con intercapedine su tutta la superficie, per ottenere le temperature desiderate dell'impasto in forma omogenea. La stessa può inclinarsi di 105° grazie ad un sistema oleodinamico che ne consente un facile e comodo svuotamento. Il quadro elettrico di assoluta affidabilità, comprende il pannello comandi, pulsantiere e spie di segnalazione ciclo, temporizzatori bassa e alta velocità per il controllo dei tempi di lavoro ed un amperometro per controllare il corretto assorbimento del motore di potenza.

A richiesta del cliente la macchina può essere dotata di: un PLC per l'impostazione e la memorizzazione delle ricette, un sistema per l'alimentazione automatica degli ingredienti, di una sonda termica per la misurazione della temperatura dell'impasto e di vasche carrellate per lo svuotamento del prodotto. Robustezza, potenza, facilità d'uso ed igienicità, sono le principali caratteristiche delle Impastatrici Orizzontali ZetaMix, indispensabili per la produzione industriale di biscotti, torte crackers e salati.



The particular Z-shaped mixing arm, the result of long experience, is made in one cast AISI 304 stainless steel and polished piece. It is mounted on 4 sized bearing balls and is driven by an engine of big power. On demand a lubrication automatic system of the mechanical parts can be installed.

The bowl, made in AISI 304, can be equipped with a cavity on the entire surface, for obtaining the desired temperature of the dough uniformly. It can bend of 105° thanks to a hydraulic system that allows an easy and convenient emptying.

The electrical board of absolute reliability, includes the control panel, buttons and warning lights cycle, low and high-speed timer to control the timing of work and an ammeter to check the proper absorption of engine power.

On customer's demand the machine can be equipped with a PLC for setting and saving recipes, a system for the automatic feeding of the ingredients, a thermal probe for taking the dough temperature and wheeled bowls for emptying the product.

Toughness, power, hygiene and easiness of use are the main characteristics of the ZetaMix Horizontal mixers, essential for the production of biscuits, cakes, crackers and salty.



Le bras mélangeur, dont la forme particulière à Z est le fruit d'une grande expérience, est réalisé en une seule pièce fondue en acier inox AISI 304 et polie comme un miroir. Il est monté sur 4 coussinets de grande dimension et actionné par un moteur de grande puissance. Sur demande un système automatique de lubrification des organes mécaniques peut être monté.

La cuve, aussi construite en acier AISI 304, peut avoir un espacement sur toute la surface, qualité indispensable afin d'obtenir les températures désirées de la pâte de façon homogène.

Elle peut s'incliner à 105° grâce à un système oléo dynamique qui permet de vider facilement la cuve.

Le cadre électrique de fiabilité absolue comprend le panneau de commandes, le panneau de contrôle et les voyants lumineux signalant les cycles, les minuteries des vitesses lente et rapide pour le contrôle des temps de travail et un ampèremètre pour contrôler l'absorbement correct du moteur de puissance. Sur demande du client la machine peut être fournie d'un PLC pour la programmation et la mémorisation des recettes, un système pour le chargement automatique des ingrédients, d'une sonde thermique pour le mesurage de la température du pétrissage et de cuves avec roulettes pour le vidage du produit.

Solidité, puissance, facilité d'emploi et hygiène sont les principales caractéristiques des Pétrins Horizontaux ZetaMix, indispensables pour la production de biscuits, gâteaux, crackers et amuse-gueules.



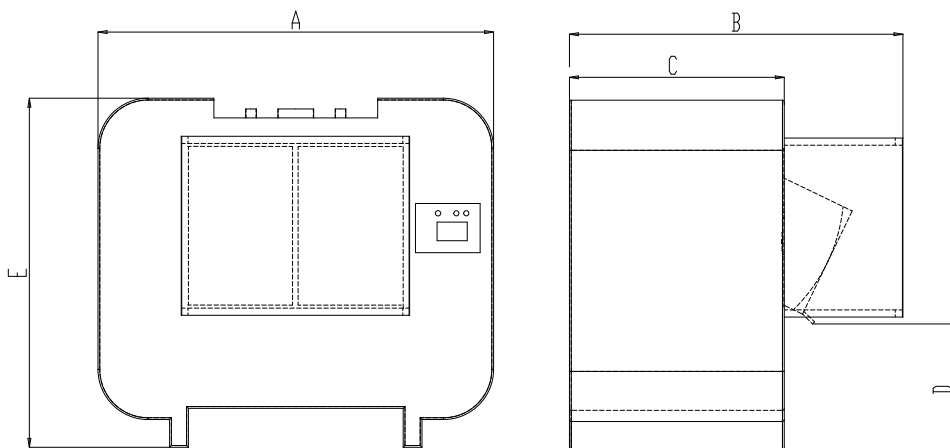
Месильный орган машины, zетообразная форма которого явилась результатом длительного эксперимента, сделана из единой отливки из нержавеющей стали AISI 304 и затем отполированной. Он укреплен на 4-х шариковых подшипниках, и им управляет очень мощный двигатель, оснащенный редуктором понижающей передачи с масляным механизмом. По заявке может быть установлена система автоматической смазки механических органов.

Дежа также изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. В ней может быть сделано углубление на внутренней поверхности, являющееся необходимым для достижения желаемой равномерной температуры теста. Дежу можно наклонить на 105° с помощью гидравлической системы, которая позволяет легко и удобно выгрузить тесто из дежи.

Абсолютно надежный электроблок включает панель управления, кнопки и предупреждающие световые сигналы, таймер на медленную и высокую скорость для контроля времени замеса и амперметр для проверки правильной работы двигателя. По согласованию с клиентом машина может быть оснащена: панелью PLC для установки и запоминания до 10 рецептов, системой автоматического питания ингредиентов, термическим зондом для измерения температуры теста и подкатными дежами для разгрузки готового продукта.

Износостойкие, мощные, гигиеничные и простые в обращении - это главные характеристики тестомесильных горизонтальных машин серии «ZetaMix». Горизонтальные тестомесильные машины предназначены для производства печенья, кексов, крекеров и соленых снежков.





MODEL	A	B	C	D	E	KW	Machine KG	Mixer KG	Bowl capacity liter
Zeta Mix 300	2210	1856	1200	700	1950	14,7/22	3.530	180	300
Zeta Mix 550	2375	2163	1500	822	2300	22/33	5.320	330	550
Zeta Mix 800	2700	2409	1600	789	2463	33/45	6.500	550	800
Zeta Mix 1100	3065	2506	1700	772	2500	44/62	7.800	650	1100

www.sigmasrl.com



Sigma Srl
via Artigianato, 85
25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy
Tel. +39 030 2650488/479 - Fax +39 030 2650143
info@sigmasrl.com