



Made in Italy

披萨制作系列机型 Pizza system

一系列的披萨制作专用机让您每一步都得心应手

An efficient solution for all steps of pizza dough production

Una soluzione efficace per ogni fase di preparazione della pizza

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com

搅面团机

**Dough Mixer
Impastatrice**



切割以及滚圆

**Divider and rounder
Spezza-arrotondatrice**



常温下(不加热)披 萨圆饼成形

**Cold system for
spinning pizza dough
Stenditrice a freddo**



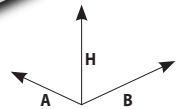


桌上型螺旋搅面团机料桶为固定式

Benchtop spiral mixer with fixed bowl - Impastatrice a spirale da banco con vasca fissa

12·18
一个速度 - 1 speed

22·25·30·35·40
一个或二个速度 - 1 or 2 speeds



料桶底部圆弧光滑可防止面粉的粘滞. 动力双传于于搅拌杆和料桶上

Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation. Double transmission on tool and bowl

Fondo vasca ben arrotondati per evitare ristagno di farina. Doppia trasmissione su utensile e vasca

型号 MODEL	kW		Kg	料桶/BOWL VASCA [L]	面粉 FLOUR/ FARINA 最大 /Max[Kg]	水/WATER/ ACQUA 最小/Min [L]	AxBxH [mm]
	速机器 1 speed machine	两速机器 2 speeds machine					
12	0,55	-	45	16	7,5	4,1	343x540x570
18	0,55	-	46	21	11	6	380x585x570
22	0,75	0,8/1,1	67	29	12,5	7,5	400x700x800
25	0,75	0,8/1,1	72	32	16	9	400x720x800
30	0,75	0,8/1,1	75	41	18,5	10	400x750x800
35	1,10	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x830
40	1,10	1,2/1,55	96	60	25	15	490x780x830

般特性

- 不锈钢所制的料桶, 螺旋杆和固定杆
- 单相或是三相的电机
- 运动学原理的预润滑滚珠轴承
- 防水前控制面板 (不包括 TAURO 12 和 18)
- PETG 塑料料桶盖, 带有可添加配料的孔
- 料桶底部非常的圆弧光滑
- 以不可延伸的齿形皮带传动

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Single-phase or three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (not for TAURO 12 and 18)
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore monofase o trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

选项

- 特殊电压
- 速度可调节
- 料桶加泄料阀
- 机体不锈钢制

OPTIONAL

- Special tensions
- Speed adjustment
- Drain bowl cap
- Stainless steel version

OPTIONAL

- Tensioni speciali
- Regolazione della velocità
- Tappo vasca
- Versione inox

25·35·40 *plus*
二个速度 - 2 speeds

35·40 *automatic*
二个速度 - 2 speeds

机械元件强度提高以适用于较硬的面团以及密集的使用

Reinforced mechanics for hard dough and intensive use

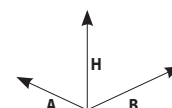
Meccanica rinforzata per impasti duri e uso intensivo



双计时器, 可自动由第一个速度转换至第二个速度

2 timers and Automatic shift from 1st to 2nd speed

2 timers e cambio automatico dalla 1^a alla 2^a velocità



型号 MODEL	kW	Kg	料桶/ BOWL/VASCA [L]	面粉/ FLOUR/FARINA 最大/Max[Kg]	水/ WATER/ACQUA 最小/Min[L]	AxBxH [mm]
35 Automatic	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x910
40 Automatic	1,2/1,55	96	60	25	15	530x780x910
25 Plus	1,2/1,55	75	32	16	9	400x720x800
35 Plus	1,2/1,55	90	48	22	12	490x750x830
40 Plus	1,2/1,55	100	60	25	15	490x780x830

般特性

- 不锈钢所制的料桶, 螺旋杆和固定杆
- 三相的电机
- 运动学原理的预润滑滚珠轴承
- 防水前控制面板
- PETG 塑料料桶盖, 带有可添加配料的孔
- 料桶底部非常的圆弧光滑
- 以不可延伸的齿形皮带传动

选项

特殊电压
速度可调节
料桶加泄料阀
机体不锈钢制

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts

OPTIONAL

Special tensions
Speed adjustment
Drain bowl cap
Stainless steel version

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

OPTIONAL

Tensioni speciali
Regolazione della velocità
Tappo vasca
Versione inox



料桶可分离式螺旋搅面团机

Spiral mixer with removable bowl - Impastatrice a spirale con vasca estraibile

25•35 RB

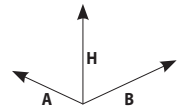
二个速度 - 2 speeds



面团的倾出和料桶的清理
快速又方便

Easy and fast unloading
of the dough and
cleaning of the bowl

Scarico dell'impasto e
pulizia della vasca
facile e veloce



型号 MODEL	kW	Kg	面粉/ FLOUR/FARINA 最大/Max[Kg]	水/ WATER/ACQUA 最小/Min[L]	料桶/ BOWL/VASCA [L]	AxBxH [mm]
25RB	1,1	114	16	9	32	420x800x760
35RB	1,5	126	22	12	48	480x830x760

般特性

- 不锈钢所制的料桶, 螺旋杆和固定杆
- 三相的电机
- 搅面团机上半部为手动开合, 料桶为可分离式
- 塑料料桶盖, 带有可添加配料的孔
- 运动学原理的预润滑滚珠轴承
- 动力传输运用机械式的减速器以及链条

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Manual opening and closing of the mixer head and removable bowl
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Transmission with mechanical reducer and chain

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Apertura e chiusura manuale della testa dell'impastatrice e vasca estraibile
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Trasmissione con riduttore meccanico e catena

选项

特殊电压
外加的料桶

OPTIONAL

Special tensions
Additional bowls

OPTIONAL

Tensioni speciali
Vasche supplementari



桌上型直立式压面机

Benchtop vertical sheeter - Sfogliatrice verticale da banco

All images refer to standard CE versions.

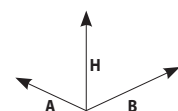
Le immagini sono relative alla versione standard CE.



坚固耐用的机器结构以及占用极小空间

Sturdy and compact structure with minimal use of space

Struttura robusta e compatta con minimo impiego di spazio



型号 MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	开启/OPEN	关闭/CLOSED
				AxBxH [mm]	AxBxH [mm]
T 50 trifase/3-phase/triphasé	0,55	70	400/3/50	488x900x577	340x900x440
T 50 monofase/1-phase/monophasé	0,55	70	220/1/50	488x900x577	340x900x440

般特性

- 非常适合披萨、新鲜意大利面和少量的酥皮面团
- 体积小且可关闭式
- 精炼镀铬气缸
- 与食品接触部件由无毒材料制成
- 气缸开启最大(最大可做厚度)为15mm
- 厚度调整手柄有最大/最小的两个锁定点

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ideal for pizza, fresh pasta and small quantities of puff pastry
- Compact and foldable
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Max cylinders opening mm 15
- Adjustable lever with double block min/max

CARATTERISTICHE GENERALI

- Ideale per pizza, pasta fresca e piccole quantità di pasta sfoglia
- Compatta e richiudibile
- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Apertura max cilindri mm 15
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max

选项

特殊电压
速度可变
可选用专为制作新鲜面条使用的特殊皮带

OPTIONAL

Special tensions
Variable speed
Special version with cloth for fresh pasta

OPTIONAL

Tensioni speciali
Velocità variabile
Versione speciale con tappeto per pasta fresca



披萨圆饼冷成形机

Cold system for spinning pizza dough - Stenditrice a freddo per pizza

Sprizza 40-50

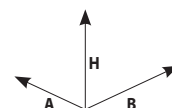
Sprizza automatic



模拟披萨师傅手工制作披萨圆饼轻柔的处理让面团保持原有风味

It reproduces the manual skills of the pizzaiolo for an artisanal result without stress for the dough

Riproduce la manualità del pizzaiolo per un risultato artigianale senza stress per l'impasto



型号 MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	MAX Ø PIZZA 有圆边/with crust/con bordo [mm]	AxBxH [mm]
40	0,55	105	220/1/50	360	570x720x770
50	0,75	150	220/1/50	450	820x700x840
AUTOMATIC	0,75	115	220/1/50	450	503x724x768

般特性

- 常温下处理 (非加热)
- 专利不规则排列滚筒设计
- 可有圆边, 高度依面团特性而不一
- 厚度可调整
- 制作速度 200-250 个/小时
- 电机和电子配置为IP55 标准
- 低能耗以及低成本保养
- 噪音标准低于 70 dB(A)

选项

特殊电压
定制化颜色
不锈钢版本

GENERAL CHARACTERISTICS

- Cold system
- Patented micro-rolling system
- Execution of the edge
- Adjustable pizza thickness
- Automatic start and stop
- Capacity production 200-250 pcs/hr
- IP55 both motor and electrical devices
- Low energy consumption and maintenance
- Noise level < 70 dB(A)

OPTIONAL

Special tensions
Customized color
Stainless steel version

CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavorazione a freddo della pasta
- Sistema di micro rullatura brevettato
- Esecuzione del bordo pizza
- Spessore pizza regolabile
- Accensione e spegnimento automatico
- Produzione 200-250 pz/h
- IP55 sia motore che dispositivi elettrici
- Basso consumo di energia e manutenzione
- Rumorosità < 70 dB(A)

OPTIONAL

Tensioni speciali
Colore personalizzato
Versione in acciaio inox

Made in Italy



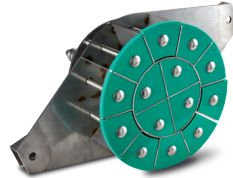
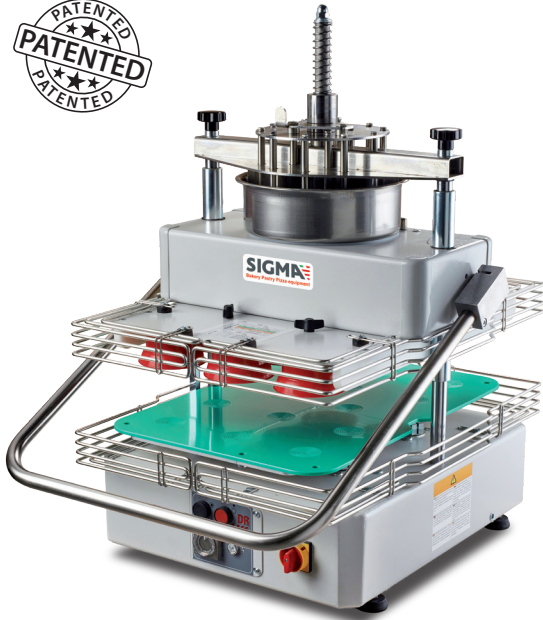
All images refer to standard CE versions.

Le immagini sono relative alla versione standard CE.

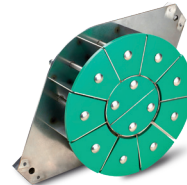


半自动桌上型面团切割滚圆机

Spezzarrotondatrice da banco semiautomatica - Semiautomatic benchtop divider-rounder



Gruppo taglio 14 divisioni
14 Sections cutting group
将面团分割成14份的切刀组



Gruppo taglio 11 divisioni
11 Sections cutting group
将面团分割成11份的切刀组



Made in Italy

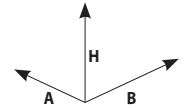
Le immagini sono relative alla versione standard CE.

All images refer to standard CE versions.

Massima precisione nella realizzazione di porzioni dello stesso peso e nell'arrotondamento dell'impasto

精确的切割每一个应有的重量并且滚圆面团

Maximum precision in dividing portions of same weight and rounding dough



MODEL 型号	kW	Kg	VOLTAGE	PORTIONS/份		COPPA/杯 CUP	AxBxH [mm]
				n.	[g]		
DR 14	0,30	100	220/1/50	14	250/300	A	618x736x973
					175/225	B	
					150/200	C	
					110/150	D	
					220/260	H	
DR 11	0,30	100	220/1/50	11	480/650	E	618x736x973
					320/480	F	
					300/350	G	

CARATTERISTICHE GENERALI

- 800-1000 pezzi/h
- Sistema di porzionatura di grande precisione azionato con leva manuale
- Gruppo taglio in acciaio inox da 11 o 14 divisioni
- Sistema di arrotondatura automatico con timer
- Coppette per arrotondatura in plastica alimentare
- Facile da pulire e mantenere

般特性

- 800-1000颗/小时
- 高精度度的手杆操作分量系统
- 不锈钢的切割装置可分成11份或14份
- 带定时器的自动滚圆系统
- 食品级塑料所制的滚圆杯
- 清潔和保養工作非常容易

GENERAL CHARACTERISTICS

- 800-1000 pcs/h
- High precision portioning system operated by a manual lever
- Stainless steel cutting group with 11 or 14 divisions
- Automatic rounding system with timer
- Food grade plastic rounding cups
- Easy to clean and maintain

OPTIONAL

Tensioni speciali

选项

特殊电压

OPTIONAL

Special tensions



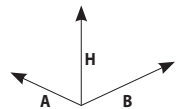
螺旋滚圆

Screw Rounder - Arrotondatrice a coclea

滚圆各种克重面团的理想方案: SFERA 利用重力和向心力来运作, 不会改变面团的温度和弹性

Ideal for rounding portions of dough of all kinds: Sfera exploits the force of gravity and centrifugal force without altering the temperature and elasticity of the dough

Ideale per arrotondare porzioni di impasto di tutti i tipi: Sfera sfrutta la forza di gravità e la forza centrifuga senza alterare temperatura ed elasticità della pasta



MODEL 型号	kW	VOLTAGE	Kg	份/PORTIONS		AxBxH [mm]
				Min	Max	
				[g]		
SFERA	0,37	220/1/50	70	50	650	350x543x828
SFERA PLUS	0,37	220/1/50	120	50	1800	450x770x1050

一般特性

- 坚硬和结实结构
- 铝制螺旋
- 不锈钢浅盘
- NSF 认证的塑料气缸
- 速度可到 1500 个/小时
- 使用, 清洁和保养都非常简单

GENERAL CHARACTERISTICS

- Solid and sturdy structure
- Aluminium endless screw
- Stainless steel output tray
- NSF certified plastic cylinder
- Up to 1500 pcs/h
- Easy to use, clean and maintain

CARATTERISTICHE GENERALI

- Costruzione solida e robusta
- Coclea in alluminio
- Vassoio in uscita in acciaio inox
- Cilindro in materiale plastico certificato NSF
- Fino a 1500 pezzi/h
- Facile da usare, pulire e mantenere

选项

特氟龙涂层的螺旋体使用于糕点面团或是高水分含量的面团

OPTIONAL

Teflon-coated screw for pastry or high hydration doughs

OPTIONAL

Coclea teflonata per impasti da pasticceria o ad alta idratazione

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