



SIGMA[®]
BAKERY-CATERING-PAstry-PIZZA EQUIPMENT

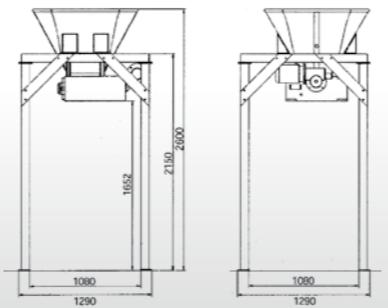
TRAMOGGE DI ALIMENTAZIONE FEEDING HOPPERS

WWW.SIGMASRL.COM

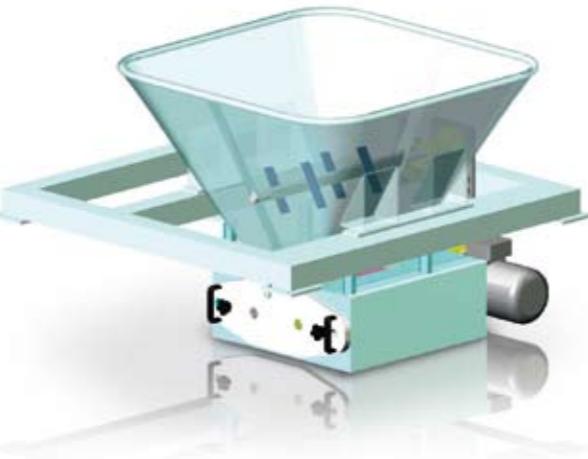




Mod.	Kw	Peso Kg	Dimensioni PEZZO PRODOTTO	Peso PEZZO PRODOTTO	Capacità TRAMOGGIA	Dimensioni
TR250	1,5	300	200x250	5/6	270	1290x1290x2600
TR350	1,5	310	200x350	7/8	290	1290x1290x2600
TR400	1,5	320	200x400	8/9	300	1290x1290x2600
TR500	1,5	340	200x500	10/11	350	1290x1290x2600



TRAMOGGE SPECIALI



Tramoggia di alimentazione per impasti semi secchi o granulosi

Feeding hopper for half-dry or granulose mixtures

Trémie d'alimentation pour pâtes demi-secs et granuleuses

Tolva por masas semisecas o granulosas

Trichter fur halbtrockene oder kornige Mischung

Загрузочная воронка для полусухих или гранулированных смесей

Tramoggia di alimentazione con sistema traslante e postazione di pulizia

Feeding hopper with shifting system and cleaning position

Trémie d'alimentation avec système de translation et position de nettoyage

Tolva con sistema de transporte y posicione de limpieza

Trichter mit Verlegungssystem und Reinigungsstellung

Загрузочная воронка с системой переключения и возможностью очистки



Tramoggia di alimentazione per sistema multilinea

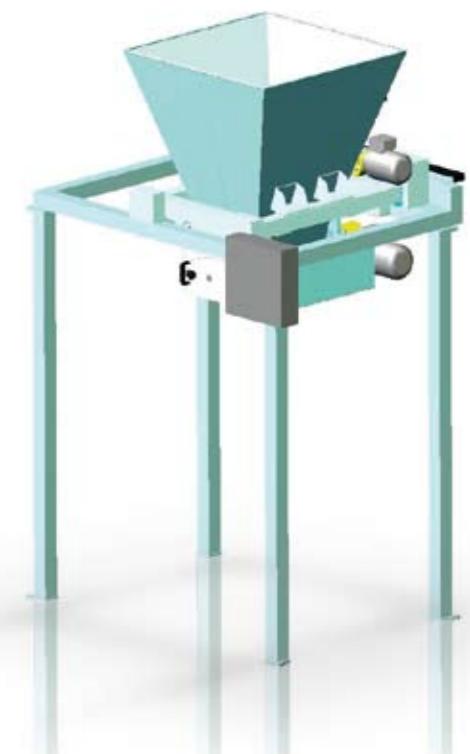
Feeding hopper for multi-line systems

Trémie d'alimentation pour systèmes multilignes

Tolva de alimentacion por posiciones multiplas

Trichter fur mehrfachen Stellungen

Загрузочная воронка для мультилинейных систем





Le trameggi di alimentazione presentate sono uno strumento indispensabile per la corretta alimentazione delle linee di produzione per pane e prodotti da forno. Infatti poste sopra le spezzatrici sono in grado di dosare la pasta contenuta nella loro trameggia garantendo così il loro perfetto funzionamento. Le trameggi possono essere montate su sistemi traslanti per l'alimentazione di più linee oppure per avere una posizione libera per la pulizia. E' composta da una trameggia in acciaio inox e da un sistema a lobi triangolari che ruotando fornisce pezzi di pasta dal peso variabile, secondo la lunghezza dei lobi utilizzati e il tipo di pasta. Un telaio composto da tubolari in acciaio sostiene la macchina all'altezza desiderata. L'apparecchiatura elettrica è completa di due sensori di profondità i quali consentono in modo automatico, di alimentare la spezzatrice sottostante. Quando il sensore di profondità indica che la spezzatrice ha bisogno di pasta, la macchina fornisce un numero di pezzi programmabile dall'operatore. Il secondo sensore di profondità, posto sulla sommità della trameggia di alimentazione, indica quando quest'ultima si sta vuotando e comanda un segnale luminoso. Questo contatto, opportunamente interfacciato può comandare in automatico la salita di un sollevatore con vasca per rifornire di pasta la trameggia. Particolare cura è stata posta nella scelta dei materiali, le parti a contatto con la pasta sono in PE o in inox, il tutto facilmente smontabile per la normale pulizia e lavaggio. Per paste tenere o appiccicose sono previsti alcuni optional come:

- Trameggia teflonata internamente
- Sistema di lubrificazione dei lobi triangolari
- Sistema di nebulizzazione olio in trameggia

Sono disponibili inoltre versioni speciali per impasti semisecchi, o granulosi, e versioni traslanti per sistemi multi carico o per la stazione di pulizia, oppure per l'alimentazione di più linee. L'ufficio tecnico di Sigma è a disposizione per tutte le informazioni tecniche necessarie ed eventuali proposte personalizzate.



The feeding hoppers here presented are indispensable machines for the correct feeding of production lines for bread and other oven products. These machines- put over the dividers- are able to dose the dough contained in their hoppers so that the work of the divider is guaranteed. The feeding hoppers can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. This machine is made of a hopper in stainless steel and of a system of triangular lobes that turning supply portions of dough variable in weight, according to the length of the lobes used and to the type of dough. A frame made of tubular steel elements supports the machine at the wished height. The electrical equipment is provided with two depth sensors to allow automatic feeding of the divider below. When the depth sensor indicates that the divider requires more dough, the machine supplies a programmed number of pieces. The second depth sensor, put on the top of the feeding hopper, indicates that the hopper is almost empty and controls a signal light. This contact causes the appropriately interfaced bowl lifter to go up and to fill the hopper with dough. Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel: they can be easily disassembled for normal cleaning and washing. Some options are available for soft or sticky dough:

- Hopper covered with Teflon inside
- Lubrication system of the triangular lobes.
- Oil nebulization system of the hopper

Special hoppers are available for half-dry or granulose mixtures. Special shifting versions are also available for an easier cleaning, for multi load systems or for feeding more lines.

Sigma technical staff is at your disposal for further information and personalized proposals.



Die hier beschriebenen Ladetrichter ist unentbehrlich für eine korrekte Ladung der Produktlinien für Brot und Backprodukte. In der Tat sind sie auf die Teigteilmaschinen gelegt und sind fähig den in ihren Trichtern behaltenen Teig zu dosieren so dass ihr Gang garantiert ist. Die Ladetrichter können auf translatorische Systeme für die Zuführung von verschiedenen Linien montiert werden oder eine freie Position für die Reinigung haben. Der Ladetrichter besteht aus einem aus rostfreiem Stahl Trichter und aus einem System mit dreieckigen Kappen, das mit veränderlichem Gewicht Teigstücke, nach der Länge der benutzten Kappen und nach dem Teigtyp drehend liefert. Ein Gestell aus Stahlrohrrahmen hält die Maschine an der gewünschten Höhe. Die elektrische Vorrichtung mit zwei Tieffühlern erlaubt die automatische Ladung der darunter liegenden Teilmachine. Wenn der Tieffühler zeigt dass die Teilmachine Teig braucht, liefert die Maschine eine programmierte Stückzahl. Der zweite auf dem Gipfel des Ladetrichters gelegte Tieffühler zeigt an wenn der Trichter fast leer ist und treibt ein leuchtendes Signal an. Dieser Kontakt gibt dem angeschlossenen Kesselheber das Befehl den Teig auszuleeren und den Trichter zu laden. Die Materialien sind sorgfältig ausgewählt worden: die Teile in Kontakt mit dem Teig sind aus PE oder rostfreiem Stahl und alles kann für die Reinigung leicht abmontiert werden. Für weiche oder klebrige Teige sind die folgenden Extras zur Verfügung:

- Mit Teflon innenbeschichtete Trichter
- Schmiersystem der dreieckige Kappen
- Sprinklersystem in dem Trichter

Außerdem sind spezielle Versionen für halbtrockene oder körnige Teige und translatorische Versionen für Systeme mit mehr Läden oder für die Reinigungsstation oder für die Zuführung von mehr Linien. Das technische Bureau von Sigma ist zur Verfügung für alle technischen Informationen und eventuelle personalisierte Vorschläge



Les trémies d'alimentation présentées sont des outils indispensables pour alimenter correctement certaines lignes de production du pain ainsi que d'autres produits pour la cuisson au four. En effet, placées sur les diviseuses, elles peuvent doser la pâte qui se trouve à l'intérieur, de façon à obtenir un fonctionnement parfait. Les trémies peuvent être montées sur un système de translation pour l'alimentation de plusieurs lignes, ou bien pour avoir une fonctionnalité de nettoyage. Elle est composée par une trémie en acier inox ainsi que d'un système à lóbulos triangulares, qui, étant en rotation, fournissent des morceaux de pâte à poids variable, à selon de la longueur des lóbulos utilisés et du type de pâte. Le bâti est composé par des éléments tubulaires en acier et sert à maintenir la machine à la hauteur désirée. Le panneau électrique équipé de 2 capteurs de profondeur, permet, en mode automatique, d'alimenter la diviseuse placée dessous. Quand le capteur de profondeur indique le manque de pâte dans la diviseuse, la machine fournit un nombre de morceaux programmés par l'opérateur. Le 2ème capteur de profondeur, placé au sommet de la trémie d'alimentation, indique le vide de celle-ci par le biais d'un signal lumineux. Ce contact, opportunément interfacé, peut commander en automatique la montée d'un élévateur des cuves pour remplir la trémie de pâte. Le choix des matériaux a été particulièrement soigné, les parties en contact avec la pâte sont en P.E. et / ou en Inox , facilement démontables pour lavage et nettoyage. Pour pâtes tendres ou collantes, sont prévues des options comme :

- Trémie Intérieur Téflon (anti – adhérente)
- Système de lubrification des lobs triangulaires
- Système de nébulisation avec huile alimentaire dans la trémie. De plus, d'autres versions spéciales pour des mélanges mi – sec, ou granulés sont disponibles ainsi que des versions translates pour système multi – chargez ou bien pour le poste nettoyage, ou bien pour l'alimentation de plusieurs lignes. Le service technique SIGMA se tient à votre entière disposition pour toute information et / ou renseignement dont vous pourriez en faire l'objet. Possibilité de propositions personnalisées.



Las tolvas de alimentación presentadas son una herramienta indispensable para la correcta alimentación de las líneas de producción por pan y productos de horno. En efecto puestas encima de las cortadoras pueden dosar la masa contenida en sus tolvas asegurando así su perfecto funcionamiento. Las tolvas se pueden montar en sistemas translantes para la alimentación de diferentes líneas o bien para tener una posición libre por la limpieza. Se compone de una tolva en acero inoxidable y de un sistema a lóbulos traingulares que rodeando provee piezas de masa con peso variable, según la largura de los lóbulos y el tipo de masa. Un chasis compuesto por un tubular en acero sostiene la máquina a la altura deseada. El aparato eléctrico se completa con dos sensores de profundidad que permiten, de manera automática, de alimentar la cortadora de abajo. Cuando el sensor de profundidad indica que la cortadora necesita masa, la máquina provee un número de piezas programables por el operador. El segundo sensor de profundidad, puesto el la sumidad de la tolva de alimentación, indica cuando ésta última está a punto de vaciarse y manda una señal luminosa. Este contacto, oportunamente entrecaracado, puede mandar en automático la subida de un elevador con tina para abastecer de masa la tolva. Peculiar atención ha sido puesta en la elección de los materiales, las partes en contacto con la masa son de PE o inox, el todo fácilmente desmontable para la normal limpiadura y lavado. Para masas tiernas o pegajosas se preveen algunos opcionals como:

- Tolva teflonada internamente
- Sistema de lubricación de los lóbulos traingulares
- Sistema de nebulización aceite en tolva

Están disponibles además versiones especiales para masas semi-secas, o granulosas, y versiones translantes para sistemas multi cargo o por la estación de limpieza, o bien por la alimentación de más líneas. La oficina técnica de Sigma está a disposición por todas las informaciones técnicas necesarias y eventuales propuestas personalizadas.



Представленные здесь загрузочные воронки являются обязательным оборудованием для правильного обеспечения работы производственных линий для изготовления хлеба и других выпекаемых хлебобулочных изделий. Эти устройства, установленные над делителями, способны дозировать тесто, содержащееся в них и, таким образом, гарантировать работу делителей. Загрузочные воронки могут быть установлены на транспортирующие системы для подачи продукта на несколько линий или для выгрузки продукта при чистке оборудования. Этот механизм состоит из загрузочной воронки из нержавеющей стали и системы треугольных пластин, которые выгружают порции теста разного веса, благодаря использованию пластин разной длины и теста разного вида. Основание конструкции, изготовленное из стальных элементов трубчатой формы, поддерживает механизм на желаемой высоте. Электрооборудование оснащено двумя датчиками глубины, позволяющими осуществлять выгрузку продукта в стоящий внизу делитель автоматически. Датчик глубины показывает, что необходимо добавить дополнительное количество теста в делитель, и машина выгружает запрограммированное количеством кусков теста.

Второй датчик глубины, установленный сверху загрузочной воронки, показывает, когда воронка становится почти пустой и контролирует подачу светового сигнала. Этот сигнал подается подъемнику дежи с тестом, чтобы наполнить загрузочную воронку тестом. Особое внимание было уделено подбору материалов для деталей, контактирующих с тестом, - они изготовлены из полиуретана или нержавеющей стали. Их можно легко снять для обычной чистки и мойки. Имеются опции для работы с жидким или липким тестом:

- воронка, покрытая внутри тefлоном;
- система смазки треугольных пластин;
- система распыления масла в воронке.

Существуют специальные загрузочные воронки для полусухих или гранулированных смесей. Также имеются специальные передвижные виды воронок для легкой очистки, для систем множественной загрузки или для загрузки нескольких линий. Технический персонал компании СИГМА всегда готов предоставить Вам дополнительную информацию и специальные предложения.

