

Made in Italy

红色系列 — 固定料桶的螺旋搅面团机
Red Line - spiral mixer with fixed bowl
Red Line - impastatrici a spirale con vasca fissa

50·60

80·120

160·200·280



型号 MODEL	伏特 VOLTAGE	kW	Kg	料桶/ BOWL/VASCA	最大面粉量/MAX FLOUR/MAX FARINA	最大水分量/MIN WATER/MIN ACQUA	AxBxH
				[L]	[Kg]	[L]	[mm]
RED LINE 50 HD	400/3/50	2.75	182	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 50 HD	220/1/50	2.75	182	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 60 HD	400/3/50	2.75	192	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 60 HD	220/1/50	2.75	192	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 80	400/3/50	4.25	330	130	50	30	700x1120x1250
RED LINE 120	400/3/50	5.85	490	170	75	45	780x1370x1450
RED LINE 160 HD	400/3/50	9.95	690	230	100	60	910x1500x1600
RED LINE 200 HD	400/3/50	9.95	750	290	125	75	910x1570x1600
RED LINE 280 HD	400/3/50	11.75	830	420	175	105	1050x1670x1600

般特性

- 不锈钢所制的料桶, 螺旋杆和固定杆
- 双电机, 一个控制螺旋杆的两个速度, 一个控制料桶的旋转与反转
- 料桶的安全防护符合 CE 规定
- 电子机械式双定时器控制并有手动操控装置
- 机器底座附四轮可移动

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- Bowl protection according to the CE rules
- Electromechanical control panel with 2 timers and device for manual use
- Machine mounted on wheels

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Tasto impulsi vasca
- Protezione vasca secondo ultima normativa CE
- Comando elettromeccanico con 2 timers e dispositivo per utilizzo manuale
- Macchina su ruote

选项

特殊电压
温度侦测器
刮刀
容量计数器
料桶加泄料阀
料桶与(或)螺旋杆速度可调节
用PLC的控制面板
触控或是数位的控制面板
机体不锈钢制

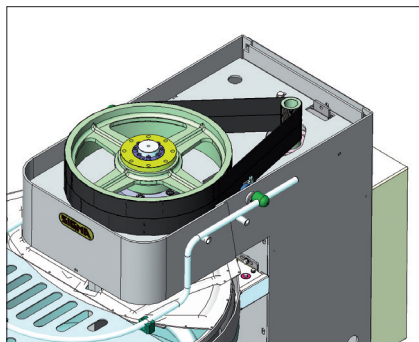
OPTIONAL

Special tensions
Thermal probe
Scraper
Water dosing
Drain bowl cap
Bowl and spiral control speed
PLC control panel
Touch screen or digital control panel
Stainless steel version

OPTIONAL

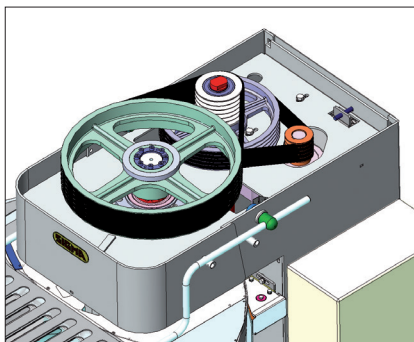
Tensioni speciali
Sonda temperatura
Raschiatore
Contalitri
Tappo vasca
Regolazione velocità vasca e/o spirale
Pannello comando con PLC
Pannello comando touch screen o digitale
Versione inox

传动系统 · Transmission · Trasmissione



标准模式
Standard model (80-120)

标准传动系统
Standard transmission
Trasmissione standard



高负载用型号
HD model (50-60-160-200-280)

高负载用双滑轮传动系统
Heavy Duty double transmission
Trasmissione Heavy Duty a doppio invio

控制面板 · Control Panels · Pannelli di controllo



电子机械式

- 双定时器
- 第一与第二速度自动切换
- 手动功能按键

ELECTRO-MECHANICAL

- 2 timers
- Automatic shifting from 1st to 2nd speed
- Selector for manual operation

ELETTROMECCANICO

- 2 timer
- Passaggio automatico dalla 1^a alla 2^a velocità
- Pulsante per il funzionamento manuale



触控萤幕

- 三种运作模式
- 手动模式
- 自动模式
- 设定模式

TOUCH SCREEN

- 3 Operating Modes:
- Manual Mode
- Automatic Mode
- Program Mode

TOUCH SCREEN

- 3 modalità operative:
- Modalità manuale
- Modalità automatica
- Modalità programma



数位的

- 数位计时器
- 自动模式
- 个人化设定

DIGITAL

- Digital timer
- Automatic mode
- Customizable programs

DIGITALE

- Timer digitale
- Modalità automatica
- Programmi personalizzabili



配置有 PLC 的版本

- 由远端控制机器
- 记忆以及更改菜单
- 生产计划设定
- 工作程序的控制
- 即时监看生产时的参数
- 预防机器异常现象或停机
- 执行预防性检查

PLC MODE

- Remote control
- Store and edit recipes
- Plan production
- Check the work sequence
- Monitor production parameters in real time
- Prevent anomalies or downtime
- Run predictive controls

VERSIONE CON PLC

- Gestione della macchina da remoto
- Memorizzare e modificare le ricette
- Pianificare la produzione
- Controllare la sequenza di lavoro
- Monitorare i parametri di produzione in tempo reale
- Prevenire anomalie o fermi macchina
- Eseguire controlli predittivi

Sigma Srl

via Artigianato, 85
25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy

Tel. +39 030 2650488/479

Fax +39 030 2650143

info@sigmasrl.com

 @sigmabakeryequipment

 @sigmasrl

 /sigma-bakery-equipments

 /sigmaindustrial



SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment



www.sigmasrl.com