



Made in Italy

La planetaria che diventa impastatrice

The planetary mixer becomes a dough mixer
Le batteur mélangeur qui devient pétrin

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com



La planetaria più versatile sul mercato

- monta e miscela come una planetaria
- impasta come un'impastatrice a spirale
- garantisce un'ottima ossigenazione dell'impasto

SISTEMA BREVETTATO

L'azione combinata della spirale e di un utensile speciale controrotante garantisce:

- doppia raffinazione e continua ripartizione dell'impasto senza surriscaldare il prodotto
- maggiore alveolatura e volume del prodotto finale
- riduzione del tempo necessario per la formazione della maglia glutinica

The most versatile planetary mixer on the market

- whips and mix like a planetary mixer
- kneads like a spiral mixer
- guarantees excellent final dough oxygenation

PATENTED SYSTEM

The combined action of the spiral and a special counter-rotating tool guarantees:

- double refining and continuous division of the dough without overheating the product
- greater alveolation and volume of the final product
- quick leavening and less time to properly develop the gluten net in the dough

Le mélangeur le plus polyvalente dans le marché

- monte et mélange comme un batteur mélangeur
- pétrit comme un pétrin à spirale
- garantit une excellente oxygénation finale de la pâte

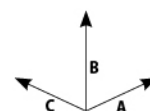
SYSTEME BREVETE

L'action combinée du crochet et d'un outil spécial contre rotatif assure:

- double raffinage et distribution continue de la pâte sans surchauffer le produit
- alvéolage et volume du produit final plus grand
- réduction du temps nécessaire à la formation du réseau gluten



7,5



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	VASCA/BOWL/CUVE [L]	Øxh [mm]	AxBxC [mm]
7,5	0.25	40	220/1/50	7,5	230x210	400x613x365

CARATTERISTICHE GENERALI

- Modello da banco in acciaio verniciato
- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante
- 6 velocità con variatore elettronico (inverter)
- Griglia di sicurezza in acciaio inox facilmente asportabile
- Pannello comandi digitale: start and stop, timer e pulsante di emergenza
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Vasca in acciaio inox
- Salita e discesa dalle vasca manuale

OPTIONAL

Tensioni speciali
Porta utensili da muro

GENERAL CHARACTERISTICS

- Bench Model in powder-coated steel
- Standard equipment: blade, whisk, spiral and counter-rotating tool
- 6 speeds with electronic variator (inverter)
- Safety guard in stainless steel easily to remove for the cleaning
- Digital Control panel: start & stop, timer, emergency button
- Three-phase motor with single-phase power supply
- Stainless steel bowl
- Manual bowl lifting

OPTIONAL

Special tensions
Wall tools stand

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Modèle à poser sur table en acier peint
- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif
- 6 vitesses avec variateur électronique (inverter)
- Grille de sécurité en acier inox facilement amovible
- Panneau de commandes numérique: start and stop, minuterie et bouton d'urgence
- Moteur triphasé avec alimentation monophasé
- Cuve en acier inox
- Montée et descente cuve manuelle

OPTIONAL

Tensions spéciales
Porte-outils mural

10-20 20H-30 40



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	VASCA/BOWL/CUVE [L]	Øxh [mm]	AxBxC [mm]
10	0.5	120	400/3/50	10	250x230	600x775x560
20	0.9	130	400/3/50	20	315x290	725x840x605
20H	0.9	145	400/3/50	20	315x290	725x1180x605
30	1.1	150	400/3/50	30	350x365	735x1180x605
40	1.5	225	400/3/50	40	400x370	910x1355x700

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 7 velocità con cambio meccanico
- Griglia di sicurezza in acciaio inox facilmente asportabile
- Elevata coppia motrice a bassi regimi
- Corpo in acciaio verniciato
- Pannello comandi digitale: start and stop, timer e pulsante di emergenza
- Vasca in acciaio inox
- Salita e discesa della vasca manuale (10-20-20H-30)
- Salita e discesa della vasca motorizzata (40)
- Piedini in acciaio inox (20H-30-40)

OPTIONAL

Tensioni speciali
Frusta speciale
Porta utensili da muro
Carrello per vasca (30-40)

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 7 speeds with mechanical variator
- Safety guard in stainless steel easily to remove for the cleaning
- High torque at low speeds
- Models in powder-coated steel
- Digital control panel: start & stop, timer, emergency button
- Stainless steel bowl
- Manual bowl lifting (10-20-20H-30)
- Motorized bowl lifting (40)
- Stainless steel feet (20H-30-40)

OPTIONAL

Special tensions
Special whisk
Wall tools stand
Trolley for bowl (30-40)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 7 vitesses avec variation mécanique
- Grille de sécurité en acier inox facilement amovible
- Valeurs élevées de couple à bas régimes
- Corps en acier peint
- Panneau de commande digitale: start and stop, minuterie et bouton d'urgence
- Cuve en acier inox
- Montée et descente de la cuve manuelle (10-20-20h-30)
- Montée et descente de la cuve motorisée (40)
- Pieds en acier inox (20H-30-40)

OPTIONAL

Tensions spéciales
Fouet spécial
Porte-outils mural
Chariot de cuve (30-40)

60·80·100



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	VASCA/BOWL/CUVE [L]	Øxh [mm]	AxBxC [mm]
60	2.2	1000	400/3/50	60	450x370	1000x1750x800
80	4.0	980	400/3/50	80	480x506	1015x1954x800
100	4.0	1029	400/3/50	100	510x600	1029x1954x800

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 5 velocità + pausa con variatore elettronico (inverter)
- Griglia di sicurezza: in acciaio inox facilmente asportabile (60) protezione in plastica alimentare (80-100)
- Corpo in acciaio verniciato
- Piedini in acciaio inox
- Pannello comandi digitale laterale: timer, velocità, contagiri, termostato con sonda a cuore
- Vasca in acciaio inox su ruote
- Salita e discesa della vasca motorizzata con disimpegno totale dell'utensile
- Memorizzazione delle ricette

OPTIONAL

Tensioni speciali
Frusta speciale
Porta utensili da muro
Insufflazione aria nella vasca
Set di filtri
Sistema nebulizzazione acqua
Pannello comandi con PLC
Illuminazione vasca
Tappo scarico vasca
Versione in inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 5 speeds + pause with electronic variator (inverter)
- Safety guard: in stainless steel (60) or food-grade plastic protection (80-100)
- Models in powder-coated steel
- Stainless steel feet
- Digital control panel: timer, spiral rpm counter, thermometer with thermal probe
- Stainless steel bowl on wheels
- Motorized bowl lifting and total release of the tools
- Memorization of recipes

OPTIONAL

Special tensions
Special whisk
Wall tools stand
Air pressure incoming system
Set of filters
Water nebulisation system
PLC control panel
Bowl lighting
Drain Cap
Stainless steel version

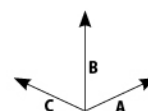
CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 5 vitesses + pause avec variateur électronique (inverter)
- Grille de sécurité: en acier inox facilement amovible (60) Protection en plastique alimentaire (80-100)
- Corps en acier peint
- Pieds en acier inox
- Panneau de commandes digitale latéral: minuterie, vitesse, compte-tours, thermostat avec sonde cœur
- Cuve en acier inox sur roulettes
- Montée et descente cuve motorisée avec désengagement total de l'outil
- Mémorisation des recettes

OPTIONAL

Tensions spéciales
Fouet spécial
Porte-outils mural
Insufflation d'air dans la cuve
Jeu de filtres
Système de nébulisation d'eau
Panneau de contrôle avec PLC
Eclairage cuve
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox

120·160



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	VASCA/BOWL/CUVE [L] Øxh [mm]		AxBxC [mm]
120	4.0	595	400/3/50	120	550x600	1115x2045x980
160	5.5	610	400/3/50	160	600x600	1250x2045x980

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 5 velocità + pausa con variatore elettronico (inverter)
- Protezione in plastica alimentare
- Corpo in acciaio verniciato
- Piedini in acciaio inox
- Pannello comandi digitale laterale: timer, velocità, contagiri, termostato con sonda a cuore
- Vasca in acciaio inox su ruote
- Salita e discesa della vasca motorizzata con disimpegno totale dell'utensile
- Memorizzazione delle ricette

OPTIONAL

Tensioni speciali
Frusta speciale
Porta utensili da muro
Insufflazione aria nella vasca
Set di filtri
Sistema nebulizzazione acqua
Pannello comandi con PLC
Illuminazione vasca
Tappo scarico vasca
Versione in inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 5 speeds + pause with electronic variator (inverter)
- Safety guard in food-grade plastic
- Models in powder-coated steel
- Stainless steel feet
- Digital control panel: timer, spiral rpm counter, thermometer with thermal probe
- Stainless steel bowl on wheels
- Motorized bowl lifting and total release of the tools
- Memorization of recipes

OPTIONAL

Special tensions
Special whisk
Wall tools stand
Air pressure incoming system
Set of filters
Water nebulisation system
PLC control panel
Bowl lighting
Drain Cap
Stainless steel version

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 5 vitesses + pause avec variateur électronique (inverter)
- Protection en plastique alimentaire
- Corps en acier peint
- Pieds en acier inox
- Panneau commandes digitale latéral: minuterie, vitesse, compte-tours, thermostat avec sonde cœur
- Cuve en acier inox sur roulettes
- Montée et descente cuve motorisée avec désengagement total de l'outil
- Mémorisation des recettes

OPTIONAL

Tensions spéciales
Fouet spécial
Porte-outils mural
Insufflation d'air dans la cuve
Jeu de filtres
Système de nébulisation d'eau
Panneau de contrôle avec PLC
Eclairage cuve
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES GENERALES

Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve	7,5	10	20	20H	30	40	60	80	100	120	160
Pala, frusta, spirale, utensile controrotante Blade, whisk, spiral, counter-rotating tool Feuille, Fouet, crochet, outil contre rotatif	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Raschiatore Scraper Racleur		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Velocità Speed Vitesse	6	7	7	7	7	7	5 + pausa 5 + pause 5 + pause	5 + pausa 5 + pause 5 + pause	5 + pausa 5 + pause 5 + pause	5 + pausa 5 + pause 5 + pause	5 + pausa 5 + pause 5 + pause
Variazione velocità Speed variator Variation de vitesse	elettronica electronic électronique	meccanica mechanical mécanique	meccanica mechanical mécanique	meccanica mechanical mécanique	meccanica mechanical mécanique	meccanica mechanical mécanique	elettronica electronic électronique	elettronica electronic électronique	elettronica electronic électronique	elettronica electronic électronique	elettronica electronic électronique
Vasca in acciaio inox Stainless steel bowl Cuve en acier inox	•	•	•	•	•	•	con ruote on wheels sur roulettes	con ruote on wheels sur roulettes	con ruote on wheels sur roulettes	con ruote on wheels sur roulettes	con ruote on wheels sur roulettes
Salita/discensione vasca motorizzata Motorized bowl lifting Montée/descente cuve motorisée						•	•	•	•	•	•
Pannello comandi digitale Digital control panel Panneau de contrôle digital	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Memorizzazione ricette Recipes Memorization Mémorisation des recettes							•	•	•	•	•
Timer, contagiri e termostato Timer, tool rpm counter, thermometer Minuterie, compte-tours e thermostat							•	•	•	•	•
Piedini in inox Stainless steel feet Pieds en acier inox				•	•	•	•	•	•	•	•
Alimentazione Voltage Alimentation	monofase 1-phase monophasé	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase	trifase 3-phase triphase
Griglia di protezione in inox Safety grid in stainless steel Grille de protection inox	•	•	•	•	•	•	•				
Riparo vasca in PETG trasparente Safety guard in transparent PETG Protection de cuve en PETG transparente								•	•	•	•
Disimpegno totale dell'utensile Bowl extraction without removing tool Désengagement total de l'outil							•	•	•	•	•
CE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
EAC	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

OPTIONAL

Tensioni speciali Special tensions Tensions spéciales	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Versione in inox Stainless steel version Version en acier inox	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Insufflazione aria nella vasca Air pressure incoming system Insufflation d'air dans la cuve							•	•	•	•	•
Sistema di nebulizzazione acqua Water nebulisation system Système de nébulisation d'eau							•	•	•	•	•
Sistema PLC PLC system Système PLC							•	•	•	•	•
Illuminazione vasca Bowl lighting Eclairage cuve							•	•	•	•	•
Tappo scarico vasca Drain Cap Bouchon de vidange cuve							•	•	•	•	•
Carrello vasca Trolley for bowl Chariot pour cuve				•	•	•					

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