

SIGMA^{Srl}

BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

SFG Line

Sfogliatrici
Sheeters
Laminoirs
Laminadoras
Walzmaschinen



SIGMA^{Srl}
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT



Sfogliatrici serie SFG

SFG 600 e 500 è il nome della nuova linea di sfogliatrici per artigianato sviluppate da Sigma.

I cilindri di grande diametro, una meccanica assolutamente affidabile e collaudata, insieme ad una linea estetica gradevole e facilmente pulibile fanno di queste macchine la massima espressione dell'efficacia e della funzionalità. Spalle in alluminio anticorrosivo, cuscinetti a sfera su tutti i movimenti, raschiatori inferiori e superiori intercambiabili e reversibili, comando morbido e preciso distinguono questa serie dalle precedenti.

Possono laminare qualsiasi pasta alimentare, ottenendo spessori sottili e costanti, garanzia di uniformità nei prodotti cotti.

Le macchine vengono fornite con apparecchiatura elettrica in bassa tensione a normative, ruote bloccabili per la migliore movimentazione, tappeti rialzabili per il contenimento dell'ingombro a macchina in riposo, raschiatori smontabili facilmente per l'ordinaria pulizia.

Particolarmente curato l'aspetto ergonomico funzionale, la manutenzione è ridotta se non quella della normale pulizia e controllo periodico.



Laminaires de la série SFG

SFG 600 et 500 est le nom donné à la nouvelle ligne des lamineurs pour l'artisanat et développée par la Sigma.

Des cylindres ayant un grand diamètre, une mécanique absolument fiable et dûment essayée, unis à une ligne esthétique agréable et facile à nettoyer font de cette machine l'expression maximum de l'efficacité ainsi que de la fonctionnalité.

Les butées en aluminium anticorrosif, les roulements à billes sur tous les mouvements, les raclers inférieurs et supérieurs interchangeables et réversibles, les commandes souples et précises distinguent cette série des précédentes. Elles peuvent feuilletter n'importe quelle pâte alimentaire, en obtenant des épaisseurs fines et constantes, en garantissant ainsi l'uniformité des produits cuits.

Les machines sont fournies avec des équipements électriques de la basse tension, des roues bloquables pour obtenir une meilleure manutention, des tapis relevants afin de contenir l'encombrement de la machine quand elle ne travaille pas, des raclers faciles à démonter pour effectuer le nettoyage courant.

L'aspect ergonomique et fonctionnel est tout spécialement soigné, l'entretien est réduit seulement au nettoyage normal et au contrôle périodique.



Walzmaschinen Serie SFG

SFG 600 und 500 sind die letzten zwei Modelle von Walzmaschinen der Firma SIGMA.

Die Zylinder mit grossem Durchmesser, eine hochzuverlässige und getestete Mechanik, zusammen mit einem schönen Design und einer einfachen Reinigung, machen aus diesen Maschinen die höchste Expression von Funktionalität und Zuverlässigkeit.

Schultern aus Acorodal-Aluminium, Kugellager auf allen Bewegungen, austauschbare und umkehrbare untere und obere Abschaber, genaue und bequeme Steuerung unterscheiden diese Serie von den vorherigen. Sie können jeden Teig walzen und dünne und gleichmässige Dicken erzielen, was in gekochten Produkten eine Garantie der Gleichmässigkeit ist. Die Maschinen werden mit elektrischer Vorrichtung in Niederspannung nach den letzten Vorschriften geliefert, montieren spenbare Räder für eine bequemere Bewegung, aufhebbare Teppiche für einen reduzierten Raumbedarf wenn die Maschine ausser Betrieb ist, sowie einfach abmontierbare Abschaber für eine sorgfältige Reinigung.

Die Struktur ist ergonomisch und praktisch. Die Wartung ist minimal und reduziert sich auf die Reinigung und auf die periodischen Kontrollen.



Sheeters SFG line

SFG 600 and 500 is the name of the new sheeters' line for artisanship created by Sigma.

The cylinders with a big diameter, a very reliable and tested mechanics together with a pleasant and easily cleanable aesthetic line are the expression of the efficacy and functionality of these machines.

Bored shoulders in anti-corrosive steel, ball bearings on all movements, universal and reversible scrapers, soft and precise control are the major differences of these sheeters compared to the previous ones.

They can roll all kind of alimentary dough, obtaining thin and constant thickness, guarantee of uniformity in the cooked products.

The machines are supplied with a low tension electric control panel, blocking wheels for a better movement, rising belts to limit the encumbrance of the machine, easily removable scrapers for the ordinary cleaning.

The ergonomical and functional aspect is particularly cared, the maintenance is reduced to the normal cleaning and to a periodical checking.



Laminadoras serie SFG

SFG 600 y 500 es el nombre de la nueva línea de laminadoras para artesanado evolucionadas por Sigma

Los cilindros de grande diámetro, una mecánica absolutamente fiable y probada, junto a una línea estética agradable y fácilmente limpiable hacen de estas máquinas la máxima expresión de la eficacia y funcionalidad.

Lados de aluminio anticorrosivo, rodamientos de bola en todos los movimientos, raspadores inferiores y superiores intercambiables y reversibles, mando suave y preciso distinguen a esta serie de las antecedentes. Pueden laminar cualquiera masa alimenticia, obteniendo espesores delgados y constantes, garantía de uniformidad en los productos cocidos.

Las máquinas se entregan con equipo eléctrico de baja tensión conforme a normativas, ruedas blocables para una mejor movilidad, fieltros alzables para la contención de las dimensiones con máquina en reposo, raspadores desmontables fácilmente para la ordinaria limpieza. Especialmente cuidado el aspecto ergonómico funcional, el mantenimiento es reducido, sólo la normal limpieza y control periódico.



potenza Kw 0,55

power Kw 0,55

puissance Kw 0,55

potencia Kw 0,55

Leistung Kw 0,55

