



BAKERY
CATERING
PASTRY
PIZZA
EQUIPMENT

POWERMIX



AUTOMATIC PLANETARY MIXERS

WWW.SIGMASRL.INFO



LINEA PE

60
70



spirale/pala/frusta
spirale/palette/fouet



spiral/blade/whisk
espiral/pala/batidor

LINEA PE 80 100



Riduzioni: spirale/pala/frusta
Reductions: spirale/palette/fouet


Reduction: spiral/blade/whisk
Reducción: espiral/pala/batidor


LINEA PE 120 160





frusta/pala
fouet/palette


whisk/blade
batidor/pala


 PE è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. Tutti i modelli garantiscono la discesa e la salita automatica della vasca con disimpegno totale dell'utensile. Sono equipaggiati con variatore elettronico e comodo pannello comandi programmabile. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale (solo per i modelli PE60 e PE80), macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

 PE is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum guaranteeing the highest low speed torque value. In all the models the bowl goes up and down automatically with the total disengagement of the tool, they are equipped with an electronic variator and an easy-to-use programmable control panel. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, most parts treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers (just for the models PE60 PE80), meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All of these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility.

 PE est le nom de ce batteur mélangeur aux caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. Tous les modèles ont la montée et la descente de cuve automatique avec le désengagement total de l'outil. Sont équipés de variateur électronique et de panneau de commande pratique et programmable. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui en certifie la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales (seulement pour les modèles PE60/PE80), les hache-viande, les coupe-légumes, les bacs et les ustensiles réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

 PE es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par en bajos regímenes. Todos modelos garantizan la bajada y la subida del perrol automáticamente con la total salida del utensilio. Están dotados de variador electrónico y de un práctico panel de mandos programable. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral (solo por los modelos PE60/PE80), picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

 PE – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные в отношении скорости, они дают лучшие качественные результаты с эмульсиями, смесями и тестом для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надёжности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет обширный диапазон между минимальным и максимальным и гарантирует самые-высокие значения момента при низких режимах. Все модели оснащены автоматическим механизмом подъема и спуска дежи с полным высвобождением рабочего органа. Они укомплектованы электронным вариатором и простой в работе программируемой панелью управления. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодны для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи (только для моделей PE60 и PE80), мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

 PE ist der Name dieses Planetenrührmaschinen mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und Höchstgeschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Alle Modelle garantieren den Aufstieg und Abstieg des Kessels automatisch mit der totalen Entbindung des Werkzeuges. Und sind mit einer bequemer programmierbarer Schalttafel ausgerüstet. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebesen, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung (Nur für die Modelle PE60/PE80), Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen, Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

SOLLEVATORE



Il sollevatore rovesciatore per vasche della linea PE si rende indispensabile per lo svuotamento del prodotto, quando questo non è prelevabile con altri mezzi come pompe ecc. È costituito da una robusta struttura carrellata con colonna in acciaio inossidabile, sistema idraulico di sollevamento e riduttore per il ribaltamento manuale in modo da consentire lo svuotamento totale o parziale secondo le esigenze dell'utilizzatore. È fornibile in due altezze standard con centralina oleodinamica trifase, mentre a richiesta sono possibili altezze diverse e centralina in corrente continua (senza cavo di alimentazione) e conseguente batteria 12V.

The tilting lifter designed for the line PE bowls is essential to discharge the product, when this cannot be done using other means, such as pumps, etc. The lifter has a trolley-mounted, heavy duty structure with a stainless steel column, hydraulic lifting and reduction gearing system for manual tilting to enable total or partial discharge according to the user's needs. The lifter can be supplied in two standard heights with a three-phase hydraulic control unit, while different heights and a direct current control unit (without power cable) and subsequent 12V battery are available on request.

Le basculeur de cuves de la ligne PE est indispensable pour le vidage du produit quand il ne peut pas être prélevé par autres moyens comme pompes etc. Il s'agit d'une structure robuste avec une colonne en acier inoxydable, système hydraulique de soulèvement et réducteur pour le renversement manuel, pour permettre le vidage total ou partiel selon les besoins de l'utilisateur. Le basculeur est produit en deux hauteurs standard avec centrale oléodynamique triphasée. Il est possible de construire des basculeurs sur mesure et centrale en courant continu (sans câble d'alimentation) et batterie 12V.

Der Kesselhebekipper für die Linie PE ist unverzichtbar für die Produktentleerung, wenn eine Entnahme durch andere Mittel, wie beispielsweise Pumpen etc. nicht möglich ist. Er besteht aus einer robusten, auf einem Fahrgestell montierten Konstruktion mit Ständer aus rostfreiem Edelstahl, hydraulischem Hubsystem und Getriebeuntersetzung für das Kippen von Hand. Je nach Bedarf des Bedieners ist dadurch eine teilweise oder vollständige Kesselentleerung möglich. Er ist in zwei Standardhöhen mit Dreiphasen-Hydrauliksteuerung lieferbar. Auf Anfrage ist auch die Fertigung in anderen Höhen und mit Gleichstromsteuerung (ohne Versorgungskabel) mit 12 V-Batterie möglich.

El elevador-volcador para cubas de la línea PE es indispensable para el vaciado del producto, cuando éste no se puede recoger con otros medios, como bombas, etc. Está formado por una robusta estructura con ruedas y columna de acero inoxidable, sistema hidráulico de elevación y reductor para el volcado manual para facilitar el vaciado total o parcial según las exigencias del usuario final. Se suministra con dos alturas estándar con centralita hidráulica trifásica, pero bajo pedido se pueden obtener alturas diferentes y una centralita de corriente continua (sin cable de alimentación) con la correspondiente batería de 12 V.

Подъемник – опрокидыватель дежи PE является необходимым приспособлением для опорожнения продукта, если он не может быть извлечен другими средствами, такими как насосы и т.д. Он состоит из прочной передвижной конструкции с колонной из нержавеющей стали, гидравлической подъемной системы и редуктора для ручного опрокидывания, обеспечивающего полное или частичное опорожнение, в зависимости от потребностей пользователя. Поставляется в двух стандартных высотах с трехфазным гидравлическим блоком, в то время как, по заказу, выпускаются различные значения высоты и блок, работающий на постоянном токе (без кабеля питания) с соответствующей батареей 12В.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

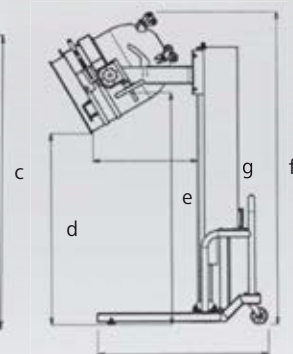
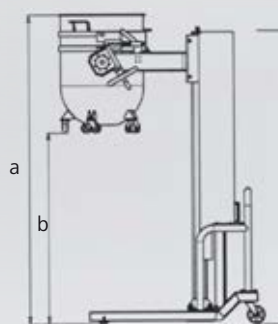
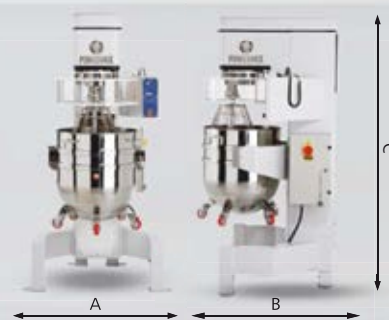
modello model	Kw	volt	lt. vasca bowl lt	dim. vasca mm size bowl mm	A	B	C
PE 60	2,2	400/3/50	60	450x430	770	1000	1750
PE 70	3	400/3/50	75	480x506	770	1000	1750



modello model	Kw	volt	lt. vasca bowl lt	dim. vasca mm size bowl mm	A	B	C
PE 80	4	400/3/50	80	510x510	770	1030	1960
PE 100	4	400/3/50	100	510x600	770	1030	1960



modello model	Kw	volt	lt. vasca bowl lt	dim. vasca mm size bowl mm	A	B	C
PE 120	4	400/3/50	120	550x600	980	1115	2045
PE 160	5,5	400/3/50	160	600x600	980	1115	2045



SOLLEVATORE PLANETARIE

MODEL	a	b	c	d	e	f	g	L	Kw	Kg	Volt	H Scarico discharge
vers. 1500	2240	1520	2140	1450	1750	2290	1490	1150	1,5	320	400/3/50	1500
vers. 2000	2740	2000	2640	1950	2250	2790	1490	1150	1,5	360	400/3/50	2000

POWERMIX



Via Artigianato,85 - 25030 Torbole (Bs) Italy
tel. +39 030 2650479 / 88 fax +39 030 2650143
www.sigmasrl.info

