

# SUPER PREMIUM

MIXERS SPIRAUX avec bols amovibles

## FICHE TECHNIQUE



## MIXERS SPIRAUX avec bols amovibles





Les pétrisseuses de la ligne SUPER PREMIUM sont des pétrisseuses à spirale équipées d'une cuve amovible et de rotation de la cuve avec engrenage. Il s'agit de la réalisation la plus récente de SIGMA indiquée pour des utilisations très performantes et de grand professionnalisme, grâce auxquelles il est possible d'obtenir d'excellents résultats de raffinage et d'oxygénation même avec des pâtes contenant des huiles et/ou des graisses. L'outil pétrisseur est actionné à travers une transmission par courroies avec double renvoi et un moteur qui a été proportionné de manière large et doté d'une grande réserve de puissance pour être en mesure de fournir tous les couples nécessaires même dans les situations les plus intenses. Ce moteur gouverné par un inverseur (optional) permet de personnaliser les vitesses de rotation de l'outil afin de garantir sa polyvalence dans la pâte de nombreuses recettes.



La traction de la cuve est attribuée à un engrenage en plastique qui interagit avec une couronne dentée, située sous la cuve et solidaire avec celle-ci, garantissant ainsi silence et robustesse. Ce mécanisme permet donc d'effectuer la rotation de la cuve également en présence de matière grasse et huileuse sur les bords. Dans ce cas également, un inverseur contrôle le moteur qui actionne l'engrenage en permettant un réglage personnalisable sur la vitesse de rotation de la cuve et son inversion.

Un système hydraulique avec piston de grand diamètre et une centrale indépendante ont pour fonction d'ouvrir et de fermer la tête de la machine afin de permettre l'extraction du chariot-cuve. Ce dernier est bloqué pendant les pétrissages par un système électromagnétique très puissant et fiable



## MIXERS SPIRAUX avec bols amovibles



Traction de la cuvette



Bol avec couronne dentée.  
Couronne sous le bol.



Chaire extérieure avec panneau de contrôle.  
Coffre extérieur avec panneau de contrôle.





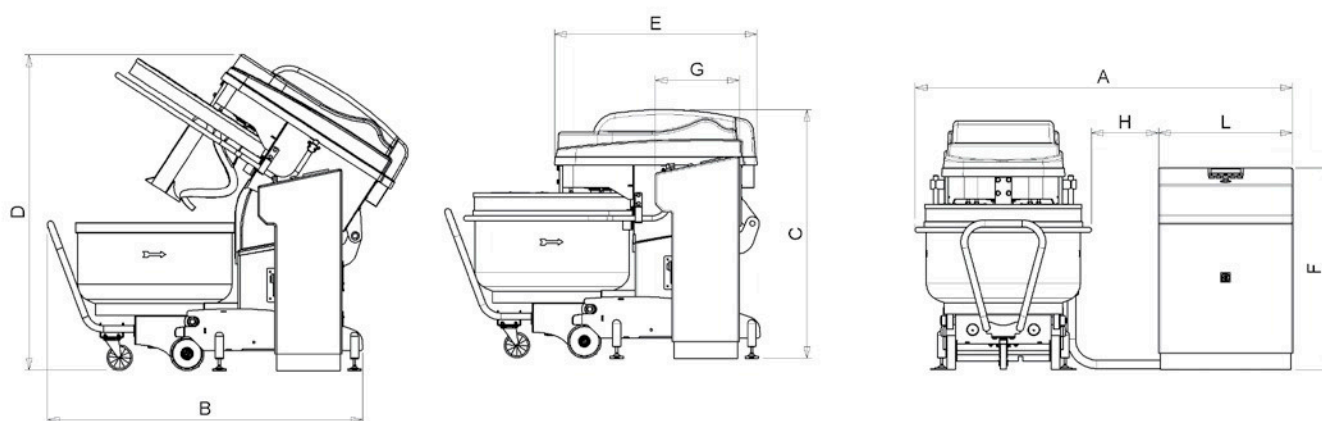
Le tableau de commande doté d'un API est placé sur un pupitre externe dans une position pratique (normalement à droite), avec un tableau tactile qui permet la mémorisation des recettes à travers l'enregistrement des temps, des vitesses de travail et la définition des différentes séquences de pétrissage, avec la possibilité d'intégration automatique avec le système d'alimentation des ingrédients.

L'appareil électrique est situé dans le même boîtier avec un système de pressurisation anti-poussière afin d'éviter toute infiltration de farine, dans une position très pratique pour faciliter les éventuelles inspections et l'entretien.

La cuve, la spirale et la barre de direction centrale en acier inox AISI 304, la transmission à double renvoi, les pieds réglables en acier inox et une barre de protection et de sécurité font partie de l'équipement standard pour tous les modèles

La version dotée d'une structure entièrement en acier inox, les ustensiles spéciaux, la sonde de température pour le pétrissage, le racleur pour la cuve et un système informatisé de diagnostic peuvent être fournis comme options.

## MIXERS SPIRAUX avec bols amovibles



Model	Kw	Poids (Kg)	Alimentation en voltage	Cuve (lt.)	a	b	c	d	E	F	G	h	I
vE 160 SP	9/11	1000	400/3/50	230	2250	1895	1485	1890	1210	1200	500	350÷500	800
vE 200 SP	9/11	1030	400/3/50	290	2250	1895	1485	1890	1210	1200	500	350÷500	800
vE 250 SP	14/18	1060	400/3/50	370	2250	2000	1485	1950	1210	1200	500	350÷500	800
vE 300 SP	14/18	1080	400/3/50	400	2250	2000	1485	1950	1210	1200	500	350÷500	800

Modèle	Poids (Kg)	Cuve (lt.)	dimension. (mm)
Cuvette supplémentaire cvE SP 160	235	230	855X880X980
Cuvette supplémentaire cvE SP 200	245	290	910X880X1040
Extra bol cvE SP 250	280	350	1055X880X1190
Extra bol cvE SP 300	295	400	1055X880X1190

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

- Cuve, spirale, arbre en acier inoxydable
- Deux moteurs : 1 pour la spirale à 2 vitesses et 1 pour le bol avec inversion
- Double transmission
- Bouton d'inversion de la cuve
- Panneau de contrôle PLC
- Rotation de la cuve par système d'engrenage
- Vitesse de la cuve régulée par inverseur
- Pieds réglables en acier inoxydable
- Panneau de contrôle par écran tactile sur boîtier externe
- Tête de mélange entraînée par un système hydraulique
- Barre de protection de sécurité
- Règles CE

### OPTIONS

- Outils spéciaux
- Tension spéciale
- Versions plus puissantes
- Contrôle de la vitesse de la spirale par inverseur