



# TAURO

IMPASTATRICI A SPIRALE DA BANCO

# DR1411

SPEZZARROTONDATRICE DA BANCO/ SEMI-AUTOMATICA

# SPRIZZA

STENDITRICI A FREDDO PER PIZZA

WWW.SIGMASRL.INFO



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

Kg

12  
18  
22  
25  
30  
35  
40

# TAURO

IMPASTATRICE A SPIRALE TAURO DA BANCO



## IMPASTARICI A SPIRALE TAURO

- Più potenti: Le trasmissioni ad alto rendimento forniscono i valori di coppia sulla spirale fra i più elevati.
- Più affidabili: tutti i cinematismi girano su cuscinetti a sfera prelubrificati. Le cinghie sono inestensibili. Nessuna manutenzione è richiesta.
- Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna
- Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili"
- Grigliati in acciaio inox AISI 204
- Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina

Sono le impastatrici classiche per la pizzeria o per piccoli impasti da pane. La forma della spirale, il rapporto del suo diametro rispetto alla vasca, insieme al numero di giri di spirale e vasca forniscono i migliori risultati d'impasto, mentre la presenza del piantone centrale migliora il rendimento dell'impastatrice. Tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox, l'apparecchiatura elettrica di comando, semplice e funzionale è rispondente alle normative vigenti.

## SPIRAL MIXERS TAURO LINE

- More powerful: the efficient transmissions supply the highest torque values on the spiral.
- More reliable: all the kinematic motions turn on pre-lubricated bearings. The belts are inextensible. No maintenance is necessary
- Control panel, push buttons and timer with watertight seals
- New upper cover with "easy to use and clearly visible" frontal controls
- Stainless steel AISI 204 grid
- Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation

They are the classic kneaders for pizzeria or for mixing small quantities of bread dough. The shape of the spiral, the relationship of its diameter with the bowl, together with the spiral and bowl revolutions provide the best dough results, while the presence of the central shaft improves the efficiency of the kneading machine. All the parts in contact with the dough are in stainless steel, the control panel simple and functional respects the rules in force.

	KW	a	b	c	volume vasca
Tauro 12	0,55	45	350	540	Lt. 16
Tauro 18	0,55	46	380	580	Lt. 21
Tauro 22	0,75	67	440	700	Lt. 29
Tauro 22 2v	0,8/1,1	67	440	700	Lt. 29
Tauro 25	0,75	72	440	700	Lt. 32
Tauro 25 2v	0,8/1,1	72	440	700	Lt. 32
Tauro 30	0,75	75	490	750	Lt. 41
Tauro 30 2v	0,8/1,1	75	490	750	Lt. 41
Tauro 35	1,1	92	490	750	Lt. 48
Tauro 35 2v	1,2/1,55	92	490	750	Lt. 48
Tauro 40	1,1	96	530	780	Lt. 59
Tauro 40 2v	1,2/1,55	98	530	780	Lt. 59
Tauro 35 A	1,2/1,55	94	490	750	Lt. 48
Tauro 40 A	1,2/1,55	102	530	780	Lt. 59

# DR1411

SPEZZARROTONDATRICE DA BANCO/ SEMI-AUTOMATICA



## Spezzatrice Arrotondatrice DM411

E' la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza. La macchina consente, di spezzare ed arrotondare 1200 - 1500 porzioni di pasta l'ora. Le porzioni possono essere da 150 a 320 gr con il gruppo taglio a quattordici divisioni e da 300 a 650 gr con il gruppo di taglio a undici divisioni.

Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio.

Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette. L'utilizzo è estremamente semplice e consente a personale non qualificato d'ottenere ottimi risultati senza alcuno sforzo fisico.

Poco ingombrante e praticissima è anche incredibilmente economica.



## Rounding Cutter DR1411

This machine is the most modern synthesis of the two oldest methods of cutting and rounding bread and pizza dough.

The machine is able to cut and round 1200/1500 portions of dough per hour.

The portions can weigh from 150 to 320 gr with the cutting group dividing into 14 sections and from 300 to 650 gr with the cutting group it dividing into 11 sections. The cutting group, entirely constructed in stainless steel, is easily dismountable for replacement or washing purposes.

Thanks to a rounding system that is very similar to the manual dexterity of the pizza-maker, the dough has no stress and the balls are always perfectly round. The machine is extremely easy to use and allow unqualified personnel to achieve excellent results without employing any physical effort.

Small in its dimensions and very practical this machine is also very cheap.

Mod.	Kw	Kg	dimens. mm
DR14	0,3	96	585x685x875
DR11	0,3	96	585x685x875
Base		42	670x670x785

# SPRIZZA

STENDITRICE A FREDDO SPRIZZA



**"SPRIZZA" La Stendipizza**

E' la macchina che più da vicino riproduce la manualità del pizzaiolo, imitandone l'ineguagliabile delicatezza. L'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, nasce da una felice ed originale intuizione, sviluppata e concretizzata per ottenere una lavorazione della pasta simile a quella di mani esperte. L'eccezionalità della macchina consiste nel preparare la base della pizza a freddo, già con la bordatura, senza alterazioni della pasta, esattamente come farebbero le mani di un abile pizzaiolo. L'utilizzo è semplice e pratico; le forme sono sempre perfette.

**"SPRIZZA" Pizza-Spreader**

This machine reproduces the manual dexterity of the pizza-maker as closely as possible by imitating his unequalled delicateness. The original protected microrolling system, rigorously patented, results from a happy original intuition which was developed and achieved in order to knead the dough in the same way as the hands of an expert would. The exceptional performance of the machine is to achieve cold dough with the same kind of rim as would be obtained by a skilful pizza-maker, without any alteration. The machine is really easy and practical to use and the portions of dough are always perfectly flattened.



Mod.	Kw	Kg	ø piatti mm	dimens. mm
SPZ 40	0,55	120	400	570x670x770
SPZ 50	0,75	150	500	700x820x840
Base		50		500x760x785

**SPRIZZA 40 / SPRIZZA 50**

