



**SIGMA** Srl  
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

BAKERY  
CATERING  
PASTRY  
PIZZA  
EQUIPMENT

# PLANETARIE BEST MIX

BEST MIX PLANETARY MIXERS

WWW.SIGMASRL.INFO



# BEST MIX

10  
20  
20H  
30



# BEST MIX

40  
60  
80



# accessories



Tirasfoglia  
Sheeter  
Ausrollgeraet  
Laminadora  
Laminoir  
Устройство  
тестораскаточное



Gruppo per tagliatelle  
Noodle strip cutter  
Tagliatelleschneider  
Corta tagliatelle  
Coupe-tagliatelle  
Нож для лапши



Bruciatore a gas  
Gas burner  
Gasbrenner  
Quemador de gas  
Bruleur à gaz  
Горелка газовая



Tagliaverdure  
Vegetable slicer  
Gemueseschneider  
Corta verduras  
Coupe-légumes  
Овощерезка



Cubettatrice per mozzarella  
Mozzarella cutter  
Mozzarellamesser  
Corta mozzarella  
Coupe-mozzarella  
Нож для сыра  
"mozzarella"



Grattugia formaggio  
Cheese grater  
Kaesereiber  
Rallador de queso  
Râpe de fromage  
Терка для сыра



Passapomodoro  
Tomato juice extractor  
Tomatenpresse  
Pasatomate  
Presse-tomate  
Соковыжималка для  
томатов



Macinacarne  
Meat mincer  
Fleischwolf  
Picador de carne  
Hache-viande  
Мясорубка



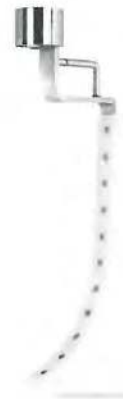
Presa di forza  
Prise de force  
Reductor  
Anschlussnabe  
Toma de energia  
Редуктор понижающей  
передачи



Carrello porta vasca  
Trolley for Bowl  
Kesselwagen  
Carrito porta perrol  
Chariot porte cuve  
Тележка для дежи



Fruste speciali  
Special whisks  
Spezielle Besen  
Batidores especiales  
Fouets speciaux  
Венчики специальные



Raschiatore  
Scraper  
Abstreifer  
Rascadore  
Racleur  
Скребок



Protezione trasparente  
Transparent safety protection  
Durchsichtiger Schutz  
Protección Transparente  
Protéction Transparente  
Устройство защитное прозрачное





Riduzioni: vasca, spirale, frusta, pala  
Reductions: bowl, spiral, blade, whisk  
Verkleinerung: Kessel, Spiralhaken, Besen, Bischof




Reduccion: perrol, espiral, pala, batidor  
Réductions: cuve, spirale, palette, fouet  
Принадлежности меньшего размера: дежа, спираль, лопатка, венчик



 Best Mix 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. 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, 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.

 Best Mix 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 for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units 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 values. 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, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility.

 Best Mix est le nom de ce batteur mélangeur avec 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. 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 certifient 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 latérale, les hache-viande, les coupe-légumes, les cuves 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.

 Best Mix 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. 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, 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.

 Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет широкий диапазон между минимальной и максимальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. 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, пригодным 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, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

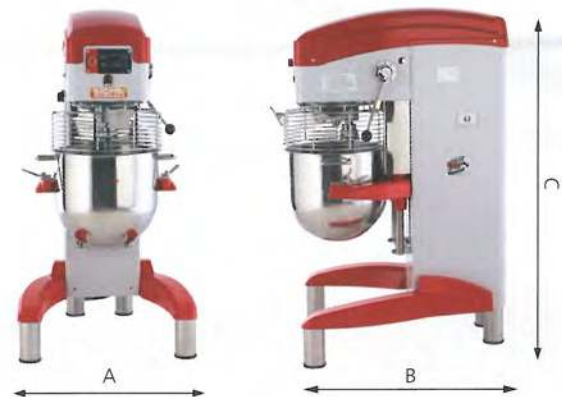
 Best Mix ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und höchster Geschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. 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, 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.

# technical specifications

MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
<b>BM 10</b>	55	0,5	560	600	775
<b>BM 20</b>	108	0,9	605	735	840
<b>BM 20H</b>	128	0,9	605	735	1180
<b>BM 30</b>	130	1,1	605	735	1180



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
<b>BM 40</b>	204	1,5	700	910	1355
<b>BM 60</b>	280	2,2	730	985	1490
<b>BM 80</b>	300	3,0	730	985	1490



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

