



IMPASTATRICI AUTOSVUOTANTI LINEA SAU

LINE SAU OVERTURNABLE MIXERS

WWW.SIGMASRL.INFO



THE SAU LINE OF OVERTURNABLE



La linea di impastatrici a spirale autosvuotanti si compone dei seguenti modelli: 120 - 160 - 200 - 280 kg d'impasto. Queste impastatrici consentono di svuotare l'impasto dalla vasca direttamente su tavolo o su spezzatrice a seconda delle necessità. Realizzati per adattarsi alle esigenze specifiche dei locali, questi modelli costituiscono una soluzione vantaggiosa, con notevole riduzione dei tempi di produzione e dell'impiego di manodopera. Le impastatrici della linea SAU, grazie alla solida e robusta struttura, possono far fronte a cicli di lavoro intensi e richiedono poca manutenzione.

- 2 velocità
- 2 motori, 1 per la spirale ed 1 per la vasca
- Doppio senso di rotazione della vasca con possibilità di inversione del senso di rotazione della vasca in 1^a velocità
- Trasmissione a cinghie: diretta nel mod fino a 120kg e a doppia trasmissione in tutti gli altri modelli di capacità superiore
- Timers elettronici
- Vasca, Spirale e Piantone in Acciaio inox AISI 304
- Possibilità di scarico dx o sx
- Sollevatore a vite di grande affidabilità
- Optionals
- Raschiatore Vasca
- Sonda di temperatura
- PLC con touch screen
- Tappo Vasca per il lavaggio.



The SAU line of overturnable mixers is available in models of 120 - 160 - 200 - 280 kg of dough. These mixers enable to automatically empty the dough from the bowl onto a table or in a divider. Designed to suit to a specific configuration, these models offer a cost efficient solution to reduce the need of man labour during dough processing. Based on a sturdy and reliable structure, the SAU models can intensively be used in operation and require very little maintenance works.

- 2 speeds
- 2 motors, 1 for the spiral and 1 for the bowl
- Two ways bowl rotation allowing to reverse the bowl in 1st speed
- Belt transmission: direct for models up to 120 kg and double transmission for all the other models of higher capacity
- Electronic timers
- Bowl, spiral and contrast rod in stainless steel AISI 304
- Right or left discharge
- Hydraulic lifter
- Optionals
- Bowl scraper
- Thermal probe
- PLC with touch screen
- Discharge plug for cleaning.



Unsere Linie von selbstausleerenden Spiralknetmaschinen besteht aus folgenden Modellen: für 120 – 160 und 200 - 280 kg. Teig. Diese Knetmaschinen erlauben die Ausladung des Teigs vom Becken direkt auf den Tisch oder in die Teilmaschine, je nach Bedarf. Nach den spezifischen Raumerfordernissen entwickelt, stellen diese Modelle eine günstige Lösung dar, die die Produktionszeiten und das verwendete Personal reduziert. Die Knetmaschinen der Linie SAU können, dank ihrer stabilen und soliden Struktur, schwere Arbeitszyklen aushalten und verlangen wenig Wartung.

- 2 Gänge
- 2 Motoren, 1 für die Spirale und 1 für den Kessel.
- Doppelte Umdrehungsrichtung für den Kessel mit der Umkehrmöglichkeit in der ersten Geschwindigkeit
- Riemenantrieb: direkt bis 120 kg Teig und doppelt für alle andere Modelle von höherer Kapazität.
- Elektronische Schaltuhren
- Kessel, Spirale und Kontrastwelle in Edelstahl AISI 304
- Abladung rechts oder links
- Sehr zuverlässiger Hebekipper
- Optionen
- Kesselabstreifer
- Wärmefühler
- PLC mit digitaler Schalttafel
- Entleerungsschraube für das Waschen.

MIXERS



La ligne des pétrins à spirale auto-vidants est composée par les modèles suivants: 120 - 160 - 200 - 280 Kg. de pâte. Ces pétrins permettent de vider la pâte de la cuve directement sur la table ou sur les diviseuses selon les nécessités du moment. Réalisés pour pouvoir s'adapter aux exigences spécifiques des locaux, ces modèles constituent une solution très avantageuse avec des réductions des temps de production et de l'emploi de la main d'œuvre. Les pétrins de la ligne SAU, grâce à leur structure solide et robuste, peuvent facilement affronter des cycles de travail intenses et ils n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien.

- 2 vitesses
- 2 moteurs, 1 pour la spirale et 1 pour la cuve
- Sens de rotation double pour la cuve avec la possibilité d'inverser le sens de rotation en 1ère vitesse
- Transmission par courroies : directe jusqu'à 120 kg. de pâte et double pour tous les autres modèles de capacité supérieure
- Minuteries électroniques
- Cuve, spirale et tige de contraste en acier inox AISI 304
- Déchargement à droit ou à gauche
- Élévateur hydraulique très fiable
- Options
- Racleur cuve
- Sonde de température
- PLC avec écran tactile
- Bouchon cuve pour le nettoyage.



La línea de amasadoras de espiral autovaciante se compone de los siguientes modelos: 120 - 160 - 200 - 280 kg. de amasado. Estas amasadoras permiten vaciar el amasado de la cuba directamente sobre la mesa o en divisora según las necesidades. Realizados para adaptarse a las exigencias específicas de los locales, estos modelos constituyen una solución ventajosa, con notable reducción de los tiempos de producción y del empleo de mano de obra. Las amasadoras de la línea SAU, gracias a la sólida y robusta estructura, pueden hacer frente a ciclos de trabajo intensos y requieren poco mantenimiento.

- 2 velocidades
- 2 Motores, 1 para la espiral y 1 para la artesa
- Doble dirección de rotación de la artesa con la posibilidad de inversión en la primera velocidad
- Transmisión por correa: directa hasta 120 kg de masa y doble para todos los modelos de mayor capacidad.
- Temporizadores electrónicos
- Artesa, espiral y cortapastas en acero inoxidable AISI 304
- Descarga a derecha o a izquierda
- Elevadores muy fiables
- Opcionalmente
- Rascador de artesa
- Sonda térmica
- Panel de mandos digital
- Tapón de vaciado para limpieza.



Машины тестомесильные саморазгружающие серии SAU представлены моделями для массы теста на 120 - 160 - 200 - 280 кг. Эти тестомесильные машины способны выгружать тесто в автоматическом режиме из дежи на стол или в делитель. Сконструированные для работы со специфическими формами, эти модели являются экономичным решением замены ручного труда для замеса теста. Имеющие в основании прочную и надежную конструкцию, модели SAU могут быть интенсивно использованы в процессе производства и потребуют незначительного технического обслуживания.

- 2 скорости
- 2 мотора: 1 для спирали и 1 для дежи
- оборот дежи по и против часовой стрелки с возможностью реверса дежи при 1ой скорости
- ременный привод: прямой в моделях до 120 кг и двойной привод во всех других моделях.
- электронный таймер
- дежа, спираль и отсекагель из нержавеющей стали AISI 304
- возможна разгрузка влево и вправо
- очень надежный винтовой дежепрокидыватель
- опции
- скребок
- термический зонд
- сенсорная панель
- пробка дежи для мытья.

AU 120/160/180 Modelli - Models
Modèles - Modelos - Modelle

SAU 80 SAU 120 SAU 160
 scarico - unloading - déchargement
 descarga - Ausladung - mt 1,2

SAU 200 SAU 280
 scarico - unloading - déchargement
 descarga - Ausladung - mt 1,9

Cap. farina - Flour cap. - Capacité de la farine Cap. Harina - Mehlkapazität - кол-во муки	Kg	-	75	100	125	175
Cap. impasto - Kneading cap. - Capacité de la pâte Cap. Amasado - Teigkapazität - масса замеса	Kg	-	120	160	200	280
Potenza - Power - Puissance Potencia - Leistung - мощность	Kw	-	7,3	10	12,5	13,5
A - Larghezza - Width - Largeur Ancho - Breite - ширина	mm	-	2300	2300	2300	2300
B - Lunghezza - Length - Longueur Largo - Länge - длина	mm	-	1400	1440	1470	1520
H - Altezza mod. da banco - Bench mod. height Hauteur - Altura - Höhe - высота модели с выгрузкой на стол	mm	-	1550	1650	1650	1650
H - Altezza mod. da Tramoggia - Feeding hopper mod. height Hauteur - Altura - Höhe - высота модели с выгрузкой в бункер	mm	-	2150	2150	2150	2150
S - Altezza scarico mod. da banco - Bench mod. unloading height Hauteur de déchargement - Altura de descarga - Ausladungshöhe высота модели с выгрузкой на стол при выгрузке	mm	-	1260	1260	1260	1260
S - Altezza scarico mod. da tramoggia - Feeding hopper mod. unloading height Hauteur de déchargement - Altura de descarga - Ausladungshöhe высота модели с выгрузкой в бункер при выгрузке	mm	-	1960	1960	1960	1960
M - Altezza max scarico mod. da banco - Bench mod. max unloading height Hauteur maximum - Altura máxima - max. Höhe максимальная высота модели с выгрузкой на стол при выгрузке	mm	-	2500	2600	2600	2700
M - Altezza max mod. da tramoggia - Feeding hopper mod. max height Hauteur maximum - Altura máxima - max. Höhe максимальная высота модели с выгрузкой в бункер при выгрузке	mm	-	3200	3300	3300	3400
Peso totale mod. da banco - Bench mod. weight Poids - Peso - Gewicht - вес модели с выгрузкой на стол	Kg	-	1300	1600	1650	1700
Peso totale mod. da tramoggia - Feeding hopper mod. weight Poids - Peso - Gewicht - вес модели с выгрузкой в бункер	Kg	-	1600	1900	1950	2000
Volume vasca - Bowl volume - объем дежи	Lt	-	170	230	290	420

