

50
60
80
120



REENLINE GREENLINE GREENLINE GREENLINE GREENLINE GREENLINE



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA





impastatrici a spirale con vasca fissa



Questa linea di impastatrici a spirale con vasca fissa GREEN LINE si distingue per le seguenti caratteristiche:

- Risparmio energetico per ogni ciclo di lavorazione del 25% a.
- Un solo motore per spirale e vasca.
- Doppia velocità più inversione in 1^a velocità
- Costruzione solida e robusta con carpenteria d'acciaio di grosso spessore.
- Protezione vasca secondo le ultime normative di sicurezza.
- Grande riserva di potenza
- Dimensioni di ingombro contenute
- Capacità di eseguire impasti perfetti sia con piccole quantità che con le quantità massime consentite
- Grande affidabilità
- Meccanica di grande robustezza, facilmente ispezionabile
- Manutenzione estremamente limitata

Le impastatrici della Linea GREEN LINE vengono fornite con un'apparecchiatura standard completa di pannello comandi con temporizzatori digitali per la 1^a e per la 2^a velocità, con possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca solo in 1^a velocità. Un selettore a chiave di emergenza consente di operare manualmente in entrambe le velocità di marcia, con un controllo diretto dei tempi di lavoro desiderati. Ciò diventa utile in caso di guasti improvvisi dei timer, al fine di evitare il fermo totale della macchina. Il selettore con il simbolo della vasca invece consente di invertire il senso di rotazione della vasca insieme alla spirale, per favorire la pre-miscelazione degli ingredienti in 1^a velocità e per un breve lasso di tempo (60 sec.). Il pulsante di marcia espleta la sua funzione di inizio ciclo, mentre a fine impasto e a protezione sollevata, consente di far girare la vasca ad impulsi per favorire il prelievo della pasta.



This line of fixed bowl spiral mixers GREEN LINE is characterized by the following main features:

- 25% energy saving at each manufacturing cycle
- 1 motor for both spiral and bowl
- Double speed, with possibility of inversion in 1st speed
- Solid and sturdy construction with thick stainless steel frame
- Bowl protection according to the latest safety standards
- Great power reserves

- Compact design
- The ability to knead both small and large quantities of dough perfectly
- High reliability
- Solid mechanical design, easy to be inspected
- Practically maintenance-free

The mixers of the GREEN LINE are normally supplied with standard equipment including a control panel with two digital timers for 1st e 2nd speed and the possibility of the bowl inversion only in 1st speed. An emergency key selector allows manual operation excluding time control at both speeds. This is useful in case of timers shortcomings, for avoiding the standstill of the machine. The selector with the bowl symbol allows the inversion of both bowl and spiral for a short time in order to make an easier premixing in 1st speed (60 sec.). The run button starts the cycle, while at the end of the mixing phase, when the grill is raised, it operates as a jog control of the bowl rotation, which makes an easier dough removal.



Die Linie der mit fester Schüssel Spiralenknetmaschinen GREEN LINE zeichnet sich durch folgenden Eigenschaften aus:

- 25% Energiesparen während jedes Arbeitsgang
- Einen einzigen Motor für die Spirale und für die Schüssel.
- Doppelgeschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel mit 1. Geschwindigkeit zu wechseln.
- Starke und feste Konstruktion aus dickem rostfreierem Stahl
- Schüsselschutz nach den neuesten Sicherheitsnormen
- Große Leistungsreserve
- Geringen Raumbedarf
- Die Möglichkeit, einen perfekten Teig sowohl in kleinen Mengen als auch in der höchst zulässigen Menge zu bereiten
- Große Zuverlässigkeit
- Starke und einfach kontrollierbaren Maschinenbau
- Extrem geringen Wartungsaufwand

Die Knetmaschinen der GREEN-Linie werden gewöhnlich mit einem mit Steuertafel ausgestatteten Standardgerät geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei digitalen Zeitgebern ausgestattet, einem für die 1. Geschwindigkeit und einem für die 2. Geschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel nur in 1. Geschwindigkeit zu wechseln. Der

Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten Geschwindigkeit manuell ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung des Timers von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat. Der Wählschalter mit dem Schlüssel-symbol ermöglicht, die Drehrichtung der Schüssel und der Spiralen zu wechseln, um die Vormischung in der ersten Geschwindigkeit für eine kurze Zeitspanne zu begünstigen. Der Startschalter dient dem Zyklusstart und ermöglicht zudem nach Abschluss des Knetvorgangs und bei angehobenem Gitter, die Schüssel impulsartig zu drehen, um das Herausnehmen des Teigs zu erleichtern.



Esta línea de amasadoras de espiral con cuba fija GREEN LINE tiene las siguientes características:

- Ahorro energético por cada ciclo de trabajo acerca del 25%
- Un solo motor por espiral y cuba
- Doble velocidad y inversión en la 1era velocidad
- Construcción sólida y robusta en carpentería de acero con gran espesor
- Protección de la cuba según las últimas normas de seguridad
- Grande reserva de potencia
- Dimensiones contenidas
- Posibilidad de amasar pequeñas o grandes cantidades de masas
- Alta fiabilidad
- Mecánica robusta y de fácil inspección
- Prácticamente sin mantenimiento

Las amasadoras de la línea GREEN LINE normalmente se suministran con un equipamiento estándar provisto de panel de mandos con dos temporizadores digitales, para la 1^a velocidad y la 2^a velocidad, con posibilidad de invertir el sentido de roteación de la cuba solo en 1^a velocidad. Un selector de llave de emergencia permite su funcionamiento en primera y segunda velocidad manualmente con un control de tiempo directo. Esto es útil en caso de avería de los temporizadores porque no provoca la parada del aparato. El selector con el símbolo de la cuba permite invertir el sentido de rotación de la cuba junta al espiral, para facilitar el premezclado de los ingredientes con la primera velocidad, y por un periodo breve. El pulsador de marcha cumple su función de inicio de ciclo, mientras que al final del amasado y con la rejilla levantada permite hacer girar el recipiente por impulsos para facilitar la recogida de la masa.





Mod.	50	60	80	120
Cap. Farina - Flour Cap.	Kg 30	35	50	75
Cap. Impasto - Kneading Cap.	Kg 47	58	80	120
Potenza - Power	Kw 1.9/2.6	1.9/2.6	2/3.7	2.6/4.8
Larghezza - Width	a 530	590	720	790
Lunghezza - Length	b 920	950	1120	1130
Altezza - Height	h 1140	1140	1310	1380
Peso - Weight	Kg 215	220	330	490
Lt. Vasca - Lt. Bowl	Lt. 68	81	130	170



Данная серия спиральных тестомесильных машин с фиксированной дежей «ЗЕЛЕНАЯ ЛИНИЯ» отличается следующими характеристиками:

- 25%-ая экономия энергии при каждом производственном цикле;
- наличие одного двигателя для спирального рабочего органа и для дежи/емкости;
- две рабочие скорости с возможностью обратного вращения на первой скорости;
- прочная и надежная конструкция с крепкой рамой из нержавеющей стали;
- наличие защитной решетки для дежи в соответствии с действующими стандартами по безопасности;
- большая мощность реверса;
- небольшие габариты;
- превосходное качество замешиваемого теста, как небольшого, так и большого объема;
- высокая надежность;
- механическая конструкция, позволяющая легко проводить инспекционный осмотр;
- ограниченная необходимость в техническом обслуживании.

Тестомесильные машины ЗЕЛеной ЛИНИИ обычно поставляются в комплекте со стандартной аппаратурой, включая панель управления с двумя цифровыми таймерами для первой и второй скорости, обеспечивающую обратное вращение дежи только на первой скорости. Вспомогательный переключатель позволяет работать на первой и второй скоростях в ручном режиме без контроля времени. Эта функция особенно полезна в случае поломки таймеров и предотвращает простой машины. Переключатель с символом дежи позволяет менять на короткое время направление вращения дежи и спирального рабочего органа на обратное для осуществления предварительного замеса на первой скорости. Кнопка включения рабочего цикла выполняет не только функцию запуска, но и после завершения фазы замеса, когда защитная решетка поднята, служит для контроля вращения дежи, что обеспечивает более удобную выемку смеси.



IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA

Via Artigianato,85

25030 Torbole (Bs) Italy

tel. +39 030 2650479 / 88

fax +39 030 2650143

www.sigmasrl.info

50

60

80

120