



Made in Italy

Red Line - impastatrici a spirale con vasca fissa

Red Line - spiral mixer with fixed bowl

Red Line - pétrins à spirale cuve fixe

50-60



80-120



160-200-280



MODEL	VOLTAGE	kW	Kg	VASCA BOWL/CUVE [L]	MAX FARINA MAX FLOUR [Kg]	MIN ACQUA MIN WATER [L]	AxBxH [mm]
RED LINE 50 HD	400/3/50	2.75	182	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 50 HD	220/1/50	2.75	182	67	30	17	530x920x1140
RED LINE 60 HD	400/3/50	2.75	192	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 60 HD	220/1/50	2.75	192	81	35	21	590x950x1140
RED LINE 80	400/3/50	4.25	330	130	50	30	700x1120x1250
RED LINE 120	400/3/50	5.85	490	170	75	45	780x1370x1450
RED LINE 160 HD	400/3/50	9.95	690	230	100	60	910x1500x1600
RED LINE 200 HD	400/3/50	9.95	750	290	125	75	910x1570x1600
RED LINE 280 HD	400/3/50	11.75	830	420	175	105	1050x1670x1600

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Tasto impulsi vasca
- Protezione vasca secondo ultima normativa CE
- Comando elettromeccanico con 2 timers e dispositivo per utilizzo manuale
- Macchina su ruote

OPTIONAL

- Tensioni speciali
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Contalitri
- Tappo vasca
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Pannello comando con PLC
- Pannello comando touch screen o digitale
- Versione inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- Bowl protection according to the CE rules
- Electromechanical control panel with 2 timers and device for manual use
- Machine mounted on wheels

OPTIONAL

- Special tensions
- Thermal probe
- Scraper
- Water dosing
- Drain bowl cap
- Bowl and spiral control speed
- PLC control panel
- Touch screen or digital control panel
- Stainless steel version

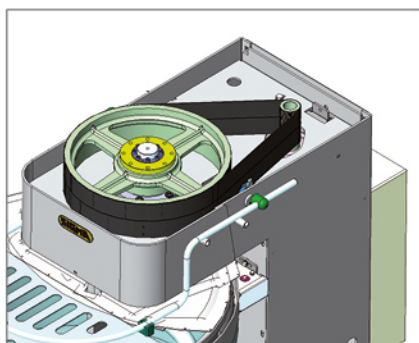
CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, colonne en acier inox
- Deux moteurs: 1 pour la spirale à 2 vitesses et 1 pour la cuve avec inversion
- Bouton impulsion cuve
- Protection de la cuve selon les dernières réglementations CE
- Commande électromécanique avec 2 minuteries et dispositif à usage manuel
- Machine sur roulettes

OPTIONAL

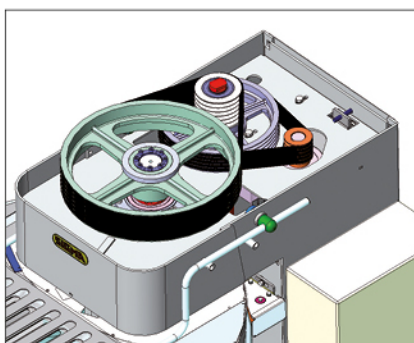
- Tensions spéciales
- Sonde de température
- Racleur
- Compteur de litres
- Bouchon de vidange cuve
- Réglage vitesse de la cuve et/ou de la spirale
- Panneau de contrôle avec PLC
- Panneau de contrôle écran tactile ou numérique
- Version en acier inox

Trasmissione • Transmission • Transmission



Standard model (80-120)

Trasmissione standard
Standard transmission
Transmission standard



HD model (50-60-160-200-280)

Trasmissione Heavy Duty a doppio invio
Heavy Duty double transmission
Transmission renforcé à double envoi

Pannelli di controllo • Control Panels • Panneaux de contrôle



ELETTROMECCANICO

- 2 timer
- Passaggio automatico dalla 1ª alla 2ª velocità
- Pulsante per il funzionamento manuale

ELECTRO-MECHANICAL

- 2 timers
- Automatic shifting from 1st to 2nd speed
- Selector for manual operation

ELECTROMÉCANIQUE

- 2 minuteriers
- Commutation automatique de la 1^{ère} à la 2^{ème} vitesse
- Dispositif à usage manuel



TOUCH SCREEN

- 3 modalità operative:
- Modalità manuale
 - Modalità automatica
 - Modalità programma

TOUCH SCREEN

- 3 Operating Modes:
- Manual Mode
 - Automatic Mode
 - Program Mode

ECRAN TACTILE

- 3 modes de fonctionnement:
- Mode manuel
 - Mode automatique
 - Mode programme



DIGITALE

- Timer digitale
- Modalità automatica
- Programmi personalizzabili

DIGITAL

- Digital timer
- Automatic mode
- Customizable programs

PANNEAU NUMÉRIQUE

- Minuterie numérique
- Mode automatique
- Programmes personnalisables



VERSIONE CON PLC

- Gestione della macchina da remoto
- Memorizzare e modificare le ricette
- Pianificare la produzione
- Controllare la sequenza di lavoro
- Monitorare i parametri di produzione in tempo reale
- Prevenire anomalie o fermi macchina
- Eseguire controlli predittivi

PLC MODE

- Remote control
- Store and edit recipes
- Plan production
- Check the work sequence
- Monitor production parameters in real time
- Prevent anomalies or downtime
- Run predictive controls

VERSION AVEC PLC

- Contrôle à distance
- Stocker et modifier des recettes
- Planifier la production
- Vérifier la séquence de travail
- Surveiller les paramètres de production en temps réel
- Prévenir les anomalies ou les temps d'arrêt
- Effectuer des contrôles prédictifs

Sigma Srl

via Artigianato, 85
25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy

Tel. +39 030 2650488/479

Fax +39 030 2650143

info@sigmasrl.com

 @sigmabakeryequipment

 @sigmasrl

 /sigma-bakery-equipments

 /sigmaindustrial



NUMERO VERDE GRATUITO

800 948484

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment



www.sigmasrl.com