



SPRIZZA

STENDITRICI A FREDDO
PER PIZZA

TAURO

IMPASTATRICI A
SPIRALE DA BANCO

DR1411

SPEZZARROTONDATRICE
DA BANCO

SFERA

L'ARROTONDATRICE

T50

SFOGLIATRICE
VERTICALE

WWW.SIGMASRL.INFO



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

SPRIZZA

STENDITRICE A FREDDO
MANUALE



SPRIZZA 40 / SPRIZZA 50

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



È 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'eccellenza 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.



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.



Es la máquina que más se aproxima a la elaboración a mano imitando su inigualable delicadeza. Su sistema original de micro-rotación protegido, rigurosamente patentado, deriva de una feliz y original intuición desarrollada expresamente para obtener una masa similar a la de manos expertas. Lo excepcional de la máquina consiste en la preparación de base de pizza en frío, ya con borde, sin alterar la masa, exactamente como harían las manos de un pizzero. Su manejo es simple y práctico, la forma es siempre perfecta.



C'est la machine qui reproduit le mieux le travail manuel du pizzaiolo, en imitant sa délicatesse inégalable. Le système original de micro-roulage protégé, rigoureusement breveté dans le monde entier, prend naissance d'une intuition bonne et originale qui a été développée et concrétisée pour obtenir le façonnage de la pâte semblable à celui des mains expérimentées. Le caractère exceptionnel de la machine consiste à laisser à la pâte étalée le bord exactement comme il le serait s'il avait été fait par les mains expérimentées du pizzaiolo. Facile et pratique à employer, les formes sont toujours parfaites.

Kg12
18
22
25
30
35
40

TAURO

IMPASTATRICE A SPIRALE TAURO DA BANCO

Impastatrici 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 304.
- 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 304 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 simple and functional control panel respects the rules in force.

Amasadoras a espiral "Tauro"

- Más potentes: las transmisiones de alto rendimiento proporcionan muy elevados valores de pares de fuerzas.
- Más fiables: todos los cinematismos giran sobre cojinetes de rodamiento prelubricados. Las correas son inextensibles. No necesitan mantenimiento.
- Panel y mandos con guarniciones herméticas.
- Nuevo cárter con mandos frontales "cómodos y bien visibles".
- Rejillas en acero inoxidable AISI 304.
- Cubas con fondo muy redondeado para evitar cúmulos de harina.

Son amasadoras clásicas para pizzería o para pequeñas masas de pan. La forma de la espiral, la relación de su diámetro con respecto a la cuba y el número de giros de la espiral y de la cuba proveen los mejores resultados de amasado; y la presencia de la columna central mejora el rendimiento de la amasadora. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. El equipo eléctrico es de fácil manejo y funcional conforme a las normativas vigentes.

Petrin spirale Tauro ligne

- Plus puissantes : les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevés.
- Plus fiables : tous les cinematismes tournent sur des roulements à sphère pré lubrifiés. Les courroies sont inextensibles. Aucun entretien n'est nécessaire.
- Panneau et commandes avec garnitures étanches.
- Nouveau couvercle avec commandes frontales « pratiques et bien visibles ».
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.

Ce sont des pétrins classiques pour la pizzeria ou pour de petits pétrissage de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et de cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage ; la présence du pivot centrale améliore le rendement du pétrin. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Le tableau électrique de commande répond aux normes en vigueur.



mod.	KW	peso Kg	a	b	c	volume vasca
Tauro 12	0,55	45	350	540	570	Lt. 16
Tauro 18	0,55	46	380	580	570	Lt. 21
Tauro 22	0,75	67	440	700	770	Lt. 29
Tauro 22 2v	0,8/1,1	67	440	700	770	Lt. 29
Tauro 25	0,75	72	440	700	770	Lt. 32
Tauro 25 2v	0,8/1,1	72	440	700	770	Lt. 32
Tauro 30	0,75	75	490	750	770	Lt. 41
Tauro 30 2v	0,8/1,1	75	490	750	770	Lt. 41
Tauro 35	1,1	92	490	750	830	Lt. 48
Tauro 35 2v	1,2/1,55	92	490	750	860	Lt. 48
Tauro 40	1,1	96	530	780	830	Lt. 59
Tauro 40 2v	1,2/1,55	98	530	780	830	Lt. 59
Tauro 35 A	1,2/1,55	94	490	750	910	Lt. 48
Tauro 40 A	1,2/1,55	102	530	780	910	Lt. 59



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



Spezzatrice Arrotondatrice DR411

È 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 circa 800/1000 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 about 800/1000 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.



Porcionadora Redondeadora DR411

Es la más moderna síntesis de los dos sistemas más antiguos para cortar y redondear porciones de masa de pan y pizza. La máquina permite cortar y redondear entre 800 y 1000 porciones de masa a la hora. Las porciones pueden ser de 150 hasta 320 gr con un grupo de corte de once divisiones. El grupo de corte, fabricado enteramente en acero inoxidable, puede desmontarse sin dificultad para su sustitución o lavado. Gracias a su sistema de redondeo, muy similar a la pizza elaborada a mano, la masa no sufre ningún estrés y las bolas resultan siempre perfectas. Su fácil manejo permite a personal no cualificado conseguir resultados óptimos sin esfuerzo físico alguno. Poco voluminosa y muy práctica, resulta una máquina increíblemente económica.



Diviseuse Bouleuse DR1411

Cette machine représente la synthèse la plus moderne des deux anciens systèmes utilisés pour diviser et bouler des portions de pâte à pain ou à pizza. La machine permet de diviser et de façonner 800-1000 portions de pâte/l'heure. Les portions peuvent être de 150 à 320 gr. Avec le groupe de découpage ayant quatorze divisions et de 300 à 600 gr. Avec le groupe de découpage ayant onze divisions. Le groupe de découpage, constitué entièrement en acier inox, est facilement démontable pour pouvoir en effectuer l'échange ou pour pouvoir le laver. Grâce à un système d'arrondissement très similaire à la dextérité d'un pizzaiolo, la pâte n'a pas de stress et les boules sont toujours parfaites. Son utilisation est très simple et elle permet même à un personnel qui n'est pas qualifié en la matière d'obtenir de très bons résultats sans aucun effort physique. Pas encombrant et très pratique elle est aussi incroyablement économique.

SFERA

L'ARROTONDATRICE



kw	alim.volt	pezzatura	prod.max. pz/h	peso kg	dimens. mm
0,37	220/1/50	20 ÷ 1000	> 1800	60	350x540x780



Arrotondatrice a coclea SFERA

L'arrotondatrice a coclea modello "Sfera" è ideale per arrotondare porzioni di pasta di tutti i tipi da 30gr fino a 1000gr, con paste morbide o molto umide. Semplicissima da usare e pratica da smontare per la pulizia, ha consumo ridottissimo grazie all'alimentazione monofase da 220 volt. La macchina è in grado di formare più di 1800 pezzi /hr e può essere utilizzata sia in pizzeria che in panificazione. Il sistema di arrotondamento sfrutta la forza di gravità e la forza centrifuga limitando al minimo la pressione sulla pasta, ciò consente di non alterarne la temperatura e l'elasticità, evitandone quindi lo stress. Costruita in acciaio inox, con una meccanica semplice, è una macchina molto affidabile. Il tamburo rotante in materiale plastico è certificato per un uso alimentare.

SFERA screw rounder

The screw rounder model "Sfera" is ideal for rounding pieces of all kind of dough from 30 gr to 1000 gr, with soft or very humid dough. Very easy to use and practical to dismount for cleaning, it has a very reduced consumption thanks to the single phase tension (220 volt). The machine is able to mould more than 1800 pieces/hour and can be used both in pizzerias and bakeries. The rounding system makes use both of the gravity and the centrifugal force limiting at the minimum the pressure on the dough. This allows not to alter its temperature and elasticity avoiding the stress. Built in stainless steel, with a simple mechanics, it is a very reliable machine. The rotating cylinder in plastic material is certified for alimentary use.

Boleadora espiral SFERA

La boleadora espiral modelo "Sfera" es ideal para redondear porciones de masa de todo tipo de 30 a 1000gr, con masa blanda y con las muy húmeda. Sencilísima de usar y de práctico desmontaje para su limpieza, su consumo es reducidísimo gracias a la alimentación monofase de 220v. La máquina está preparada para dar forma a más de 1800 piezas por hora y puede ser utilizada tanto para pizzería como panificación. El sistema de redondeado aprovecha la fuerza de la gravedad y la centrífuga reduciendo al mínimo la presión sobre la masa, lo que permite que no se alteren la temperatura y la elasticidad evitando así el estrés. Su fabricación en acero inoxidable, y su mecánica sencilla la convierten en una máquina de alta fiabilidad. El tambor rotante es de material plástico certificado para uso alimentario.

Bouleuse a vis SFERA

La bouleuse à vis "Sfera" est idéale pour arrondir portions de pâte de toute sorte à partir de 30 gr jusqu'à 1000 gr, aussi bien avec pâtes dures que douces ou très humides. Très simple à utiliser et pratique à démonter pour le nettoyage, la bouleuse a une consommation réduite grâce à l'alimentation mono 220 volt. La machine est capable de faire plus que 1800 pièces/heures et peut être utilisée aussi bien en pizzeria qu' en boulangerie. Le système d'arrondissement utilise la force de gravité et centrifuge et limite au minimum la pression sur la pâte sans altérer la température et l'élasticité pour éviter le stress. Avec une structure en acier inoxydable et une mécanique simple, la machine est très fiable. Le cylindre pivotant, en matériel plastique, est certifié pour l'utilisation alimentaire.

T50

SFOGLIATRICE VERTICALE

Sfogliatrice Verticale T50

La sfogliatrice verticale è una macchina studiata per consentire lavorazioni di laminazione di paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni dove lo spazio è di vitale importanza. Ha la capacità di avere dimensioni contenute durante la lavorazione e di diventare estremamente compatta durante il riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con efficaci raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni, mentre le trasmissioni particolarmente potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo spessore e per il massimo spessore. Questo consente l'uso della macchina come stendipizza in doppio passaggio, permette la laminazione di pizze in teglia o di piccole quantità di pasta sfoglia. Particolarmente efficace nella lavorazione della pasta fresca. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi anti-infortunistici e nei comandi perfettamente a normative vigenti, mentre la manutenzione è ridotta alla sola pulizia e controllo periodico.

Vertical Sheeter T50

The vertical pasta rolling machine has been designed for rolling pasta in small environments where space is at a premium. It has the advantage of being very compact during operation and becoming even more compact when it is not used. Two hard-chrome ground steel cylinders, with easy-to-remove scrapers, ensure perfect rolling and the powerful driving parts permit working tenacious and hard pasta. Cylinder opening and closing is controlled by an easy-to-use handle featuring two adjusters, for minimum and maximum thickness. This means the machine can also be used to roll pizzas (double rolling), for pan baking or small quantities of puff pastry. The machine is ideal for rolling fresh pasta. Special focus has been placed on the accident-prevention systems and controls, which fully comply with applicable standards, while the only maintenance required is periodical cleaning and checking.

Laminadora Vertical T50

La laminadora vertical es un aparato estudiado para facilitar la laminación de pastas alimenticias en lugares de pequeñas dimensiones en donde el espacio es de vital importancia. Tiene la característica de poseer dimensiones reducidas durante su uso y de volverse sumamente compacta durante el reposo. Dos cilindros de acero rectificado con cromo duro, con eficaces rascadores fácilmente desmontables, garantizan perfectas laminaciones, mientras que las transmisiones particularmente potentes permiten trabajar masas tenaces y duras. La apertura y cierre de los cilindros se acciona con una manilla de fácil uso que presenta dos ajustes, para el espesor mínimo y máximo. Esto permite utilizar el aparato para extender la pizza con doble pasada y, asimismo, para la laminación de pizza en una placa o de pequeñas cantidades de hojaldre. Particularmente eficaz en la preparación de pasta fresca. Particular atención se ha puesto en los sistemas de prevención de accidentes y en los mandos que cumplen perfectamente con las normativas vigentes, mientras que su mantenimiento se reduce a la sola limpieza y control periódico.

Laminoir Vertical T50

La machine à étirer la pâte verticale est une machine conçue pour permettre l'étirage de pâtes alimentaires dans de petits espaces où les dimensions jouent un rôle essentiel. Ses dimensions sont très réduites pendant l'étirage et elle peut devenir très compacte lorsqu'elle est au repos. Deux cylindres d'acier rectifié au chrome dur, avec des racleurs efficaces facilement démontables, garantissent des étirages parfaits, alors que les transmissions particulièrement puissantes permettent de travailler même des pâtes tenaces et dures. L'ouverture et la fermeture des cylindres sont commandées par une poignée facile à utiliser et qui a deux réglages, un pour l'épaisseur minimum et l'autre pour l'épaisseur maximum. Ceci permet d'utiliser la machine comme machine à étirer la pizza avec un double passage et, également, l'étirage de pizzas pour plaque de four ou de petites quantités de pâte feuilletée. Très efficace avec la pâte fraîche. Les commandes et les dispositifs de sécurité pour éviter les accidents ont été particulièrement soignés et ils sont parfaitement conformes aux normes en vigueur; quant aux opérations d'entretien, elles se limitent au nettoyage et au contrôle périodique.



kw	alim.volt	larghezza cilindri mm	peso kg	dimens. mm
0,35	220/1/50 e 400/3/50	500	60	760x400x6080



SPRIZZA

STENDITRICE A FREDDO
AUTOMATICA

Con la nuova "Sprizza" Automatica è stato riprodotto l'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, che ha caratterizzato il modello manuale del quale viene universalmente riconosciuta l'ineguagliabile delicatezza. Nata per esigenze di produzione più elevate, oppure per rendere minima la manualità dell'operatore, essa funziona in modo automatico. Svolge egregiamente il lavoro di stesura della pasta a "FREDDO" senza chiudere gli spazi di aria creati durante la maturazione dell'impasto. Può produrre diametri fino ai 48-50 cm ed è adatta per realtà singole e "Catene" di Pizzerie. La produttività oraria può superare le "250" stesure/ora. Il facile pannello di comando può controllare 20 differenti ricette, per ognuna delle quali è possibile scegliere lo spessore finale desiderato e il tempo di arrotondamento. Il pratico cassetto inferiore estraibile, consente un più agile e preciso posizionamento e rimozione della pasta dal piatto inferiore. All'operatore non rimane che premere i due pulsanti di avvio, la macchina farà il resto. L'elettronica dedicata e la semplicità di utilizzo, fanno della Sprizza Automatica, il partner versatile e preciso che garantisce affidabilità, alta qualità e uniformità di stesura.

The new automatic "Sprizza" reproduces the same rigorously patented, special protected micro rolling system of the manual model, the characteristic of which is the worldwide appreciated delicacy without equal. The automatic version has the goal to face high production requests and to reduce the operator dexterity as much as possible. It spreads the dough perfectly using a "cold system", keeping the air spaces developed during the dough rising. It can reach diameters until 48-50 cm and is suitable both for single pizzeria and for chains of pizzeria. Its hourly production can exceed 250 pieces. The simple control panel gives the possibility to set 20 different recipes, according to which you can choose the final wished dough thickness and rounding time. The machine is equipped with a lower pull-out drawer, that allows to put dough balls in and to take them out quickly. The operator has just to press the two start push buttons and the machine does the complete work by itself. Thanks to the special electronics and the simplicity of use, the Automatic Sprizza is the precise and versatile partner, which guarantees reliability, high quality and spreading regularity.

Con la nueva "Sprizza" Automática, se ha reproducido el sistema original de micro-laminado protegido y rigurosamente patentado, que caracteriza al modelo manual cuya inigualable delicadeza es universalmente reconocida. Nacida para necesidades de producción más elevadas, o para minimizar el trabajo manual del operario, ésta funciona en modo automático. Desempeña perfectamente el trabajo de la masa en frío, sin cerrar los alveolos de aire aparecidos durante la fermentación de la masa. Puede producir diámetros de hasta 48-50cm y se adapta tanto para pequeñas pizzerías como para cadenas de pizzería. La producción horaria puede superar las 250 extensiones/hora. El sencillo panel de control permite guardar hasta 20 recetas diferentes, para cada una de las cuales se puede seleccionar el espesor final deseado y el tiempo de boleado. El práctico cajetín inferior extraíble, permite posicionar y retirar la masa del plato inferior de forma ágil y precisa. El operario solamente tiene que pulsar los dos botones de inicio y la máquina hará el resto. La electrónica dedicada y la simplicidad de uso hacen de la Sprizza Automática el compañero versátil y preciso que garantiza fiabilidad, alta calidad y uniformidad de extensión.

Cette version automatique a été conçue pour faire face aux exigences de forte cadences, avec une main d'oeuvre non qualifiée, tout en gardant la qualité "fait main". La nouvelle Sprizza Automatique reproduit exactement le même mouvement que celui du modèle semi auto, utilisant des mini roulements de conception brevetée, particulièrement délicats, sans équivalent dans le monde. Cette technologie unique et brevetée forme parfaitement le disque, tout en permettant un galetage "à froid", sans dégazage de la pâte, selon la méthode du Pizzaiolo. Avec cette machine vos pizzas ont donc le croustillant, le gout et la même levée au four que si elles étaient façonnées à la main. Ces disques peuvent atteindre 48 -50 cm, répondant autant à la demande de pizzerias indépendantes qu'aux grandes chaînes. Sa production horaire peut atteindre plus de 250 pièces / heure. Le panneau de contrôle, très simple, offre la possibilité de programmer 20 recettes différentes, en fonction des diamètres, et épaisseurs désirés. Le système de pose du paton sur plateau à glissières augmente le confort et les cadences. L'opérateur n'a plus qu'à appuyer sur les deux boutons de démarrage et la machine accomplit la totalité du travail par elle-même. Grâce aux spécificités électroniques et à la simplicité d'utilisation, la Sprizza automatique est le partenaire polyvalent idéal garantissant fiabilité, haute qualité et régularité constante du façonnage.



Volt	peso kg	potenza	dimens. mm
115/60 Hz 1 ph	110	1,1 Kw	502x768x728



euro-MILAN
DISTRIBUTING

Phone: (905) 501-8600
Toll Free Fax: (905) 501-9737
info@euromilan.com
115 Matheson Boulevard East, Mississauga, ON L4Z 1X8