



Made in Italy

## Pizza system

Una soluzione efficace per ogni fase di preparazione della pizza

An efficient solution for all steps of pizza dough production

Une solution efficace pour chaque phase de préparation de pizza

**SIGMA**  
Bakery Pastry Pizza equipment

[www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)

# Impastatrice

**Dough Mixer**  
**Pétrin**



# Spezza-arrotondatrice

**Divider and rounder**  
**Diviseuse-bouleuse**



# Stenditrice a freddo

**Cold system for spinning pizza dough**  
**Etaleuse à froid pour pizza**





# Arrotondatrice a coclea

Screw Rounder - Bouleuse à vis

Ideale per arrotondare porzioni di impasto di tutti i tipi: Sfera sfrutta la forza di gravità e la forza centrifuga senza alterare temperatura ed elasticità della pasta

Ideal for rounding portions of dough of all kinds: Sfera exploits the force of gravity and centrifugal force without altering the temperature and elasticity of the dough

Idéal pour arrondir des portions de pâte de tous types: Sfera exploite la force de gravité et la force centrifuge sans modifier température ou élasticité de la pâte



MODEL	kW	VOLTAGE	Kg	PORTIONS Min/Max [g]	AxBxH [mm]
SFERA	0,37	220/1/50	70	50/650	350x543x828
SFERA PLUS	0,37	220/1/50	120	50/1800	450x770x1050

## CARATTERISTICHE GENERALI

- Costruzione solida e robusta
- Coclea in alluminio
- Vassoio in uscita in acciaio inox
- Cilindro in materiale plastico certificato NSF
- Fino a 1500 pezzi/h
- Facile da usare, pulire e mantenere

## GENERAL CHARACTERISTICS

- Solid and sturdy structure
- Aluminium endless screw
- Stainless steel output tray
- NSF certified plastic cylinder
- Up to 1500 pcs/h
- Easy to use, clean and maintain

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- Structure solide et robuste
- Vis sans fin en aluminium
- Plateau de sortie en acier inoxydable
- Cylindre en plastique certifié NSF
- Jusqu'à 1500 pcs/h
- Facile à utiliser, nettoyer et entretenir

## OPTIONAL

Coclea teflonata per impasti da pasticceria o ad alta idratazione

## OPTIONAL

Teflon-coated screw for pastry or high hydration doughs

## OPTIONAL

Vis téflonnée pour pâtes pâtisseries ou à haute hydratation



# Impastatrice a spirale da banco con vasca fissa

Benchtop spiral mixer with fixed bowl - Pétrin à spirale à poser sur table avec cuve fixe

12-18

1 speed

22-25-30-35-40

1 or 2 speeds



Fondo vasca ben arrotondati per evitare ristagno di farina.

Doppia trasmissione su utensile e vasca

Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation. Double transmission on tool and bowl

Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine. Double transmission sur outil et cuve

MODEL	kW		Kg	VASCA BOWL/CUVE [L]	FARINA FLOUR/FARINE Max [Kg]	ACQUA WATER/EAU Min [L]	AxBxH [mm]
	1 speed machine	2 speeds machine					
12	0,55	-	45	16	7,5	4,1	343x540x570
18	0,55	-	46	21	11	6	380x585x570
22	0,75	0,8/1,1	67	29	12,5	7,5	400x700x800
25	0,75	0,8/1,1	72	32	16	9	400x720x800
30	0,75	0,8/1,1	75	41	18,5	10	400x750x800
35	1,10	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x830
40	1,10	1,2/1,55	96	60	25	15	490x780x830

## CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore monofase o trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

## OPTIONAL

- Tensioni speciali
- Regolazione della velocità
- Tappo vasca
- Versione inox

## GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Single-phase or three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (not for TAURO 12 and 18)
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts

## OPTIONAL

- Special tensions
- Speed adjustment
- Drain bowl cap
- Stainless steel version

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur monophasé ou triphasé
- Cinématiques sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande frontal étanche à l'eau (TAURO 12 et 18 exclus)
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve à fond très arrondi
- Transmission avec courroie crantée inextensibles

## OPTIONAL

- Tensions spéciales
- Réglage de vitesse
- Bouchon de vidange cuve
- Version en acier inox

25·35·40 *plus*  
2 speeds35·40 *automatic*  
2 speeds

**Meccanica rinforzata per impasti duri e uso intensivo**

**Reinforced mechanics for hard dough and intensive use**

**Mécanique renforcée pour pâtes dures et usage intensif**



**2 timers e cambio automatico dalla 1ª alla 2ª velocità**

**2 timers and Automatic shift from 1<sup>st</sup> to 2<sup>nd</sup> speed**

**2 minuteries et changement automatique de la 1<sup>er</sup> à la 2<sup>e</sup> vitesse**



MODEL	kW	Kg	VASCA BOWL/CUVE [L]	FARINA FLOUR/FARINE Max [Kg]	ACQUA WATER/EAU Min [L]	AxBxH [mm]
35 Automatic	1,2/1,55	88	48	22	12	490x750x910
40 Automatic	1,2/1,55	96	60	25	15	530x780x910
25 Plus	1,2/1,55	75	32	16	9	400x720x800
35 Plus	1,2/1,55	90	48	22	12	490x750x830
40 Plus	1,2/1,55	100	60	25	15	490x780x830

#### CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili

#### OPTIONAL

Tensioni speciali  
Regolazione della velocità  
Tappo vasca  
Versione inox

#### GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Bowl with well rounded bottom
- Transmission with inextensible toothed belts

#### OPTIONAL

Special tensions  
Speed adjustment  
Drain bowl cap  
Stainless steel version

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur triphasé
- Cinématismes sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande frontal étanche à l'eau
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve à fond très arrondi
- Transmission avec courroie crantée inextensibles

#### OPTIONAL

Tensions spéciales  
Réglage de vitesse  
Bouchon de vidange cuve  
Version en acier inox



# Impastatrice a spirale con vasca estraibile

Spiral mixer with removable bowl - Pétrins à spirale avec cuve sortante

## 25-35 RB

2 speeds



Scarico dell'impasto e pulizia della vasca facile e veloce

Easy and fast unloading of the dough and cleaning of the bowl

Déchargement de la pâte et nettoyage rapide e facile de la cuve



MODEL	kW	Kg	FARINA FLOUR/FARINE Max [Kg]	ACQUA WATER/EAU Min [L]	VASCA BOWL/CUVE [L]	AxBxH [mm]
25RB	1,1	114	16	9	32	420x800x760
35RB	1,5	126	22	12	48	480x830x760

### CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca, spirale, asta di contrasto in acciaio inox
- Motore trifase
- Apertura e chiusura manuale della testa dell'impastatrice e vasca estraibile
- Copertura della vasca in plastica PETG con foro per l'aggiunta degli ingredienti
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Trasmissione con riduttore meccanico e catena

### OPTIONAL

Tensioni speciali  
Vasche supplementari

### GENERAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel bowl, spiral and contrast rod
- Three-phase motor
- Manual opening and closing of the mixer head and removable bowl
- PETG plastic bowl lid with hole for adding ingredients
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Transmission with mechanical reducer and chain

### OPTIONAL

Special tensions  
Additional bowls

### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inoxydable
- Moteur triphasé
- Ouverture et fermeture manuelle de la tête et cuve amovible
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cinématismes sur roulements à billes prélubrifiés
- Transmission avec réducteur et chaîne

### OPTIONAL

Tensions spéciales  
Cuves supplémentaires

# Sfogliatrice verticale da banco

Benchtop vertical sheeter - Laminoin vertical à poser sur table



Struttura robusta  
e compatta con minimo  
impiego di spazio

Sturdy and compact  
structure with minimal  
use of space

Structure robuste et  
compacte avec une utilisation  
minimale de l'espace



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	OPEN AxBxH [mm]	CLOSED AxBxH [mm]
T 50 trifase/3-phase/triphasé	0,55	70	400/3/50	488x900x577	340x900x440
T 50 monofase/1-phase/monophasé	0,55	70	220/1/50	488x900x577	340x900x440

## CARATTERISTICHE GENERALI

- Ideale per pizza, pasta fresca e piccole quantità di pasta sfoglia
- Compatta e richiudibile
- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Apertura max cilindri mm 15
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max

## OPTIONAL

Tensioni speciali  
Velocità variabile  
Versione speciale con tappeto per pasta fresca

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ideal for pizza, fresh pasta and small quantities of puff pastry
- Compact and foldable
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Max cylinders opening mm 15
- Adjustable lever with double block min/max

## OPTIONAL

Special tensions  
Variable speed  
Special version with cloth for fresh pasta

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- Idéal pour la pizza, les pâtes fraîches et les petites quantités de pâte feuilletée
- Compacte et refermables
- Cylindres en acier chromé rectifié
- Pièces de contact en matériel non toxique
- Bandes d'envoi de pâte
- Ouverture maximale du cylindre mm 15
- Levier de réglage avec double arrêt min/max

## OPTIONAL

Tensions spéciales  
Vitesse variable  
Version spéciale avec tapis pour pâtes fraîches



# Stenditrice a freddo per pizza

Cold system for spinning pizza dough - Etaleuse à froid pour pizza

## Sprizza 40-50

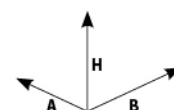
## Sprizza *automatic*



Riproduce la manualità del pizzaiolo per un risultato artigianale senza stress per l'impasto

It reproduces the manual skills of the pizzaiolo for an artisanal result without stress for the dough

Il reproduit le savoir-faire du pizzaiolo pour un résultat artisanal sans stress pour la pâte



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	MAX Ø PIZZA con bordo/with crust/avec bord [mm]	AxBxH [mm]
40	0,55	105	220/1/50	360	570x720x770
50	0,75	150	220/1/50	450	820x700x840
AUTOMATIC	0,75	115	220/1/50	450	503x724x768

### CARATTERISTICHE GENERALI

- Lavorazione a freddo della pasta
- Sistema di micro rullatura brevettato
- Esecuzione del bordo pizza
- Spessore pizza regolabile
- Accensione e spegnimento automatico
- Produzione 200-250 pz/h
- IP55 sia motore che dispositivi elettrici
- Basso consumo di energia e manutenzione
- Rumorosità < 70 dB(A)

### OPTIONAL

Tensioni speciali  
Colore personalizzato  
Versione in acciaio inox

### GENERAL CHARACTERISTICS

- Cold system
- Patented micro-rolling system
- Execution of the edge
- Adjustable pizza thickness
- Automatic start and stop
- Capacity production 200-250 pcs/hr
- IP55 both motor and electrical devices
- Low energy consumption and maintenance
- Noise level < 70 dB(A)

### OPTIONAL

Special tensions  
Customized color  
Stainless steel version

### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Système à froid
- Système de micro-roulage breveté
- Exécution du bord de la pizza
- Epaisseur de la pizza réglable
- Démarrage et arrêt automatique
- Production 200-250 pcs/h
- IP55 pour moteur et dispositifs électriques
- Faible consommation d'énergie et entretien
- Bruit < 70 dB(A)

### OPTIONAL

Tensions spéciales  
Couleur personnalisée  
Version en acier inox



Made in Italy





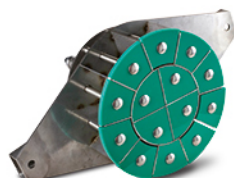


Made in Italy

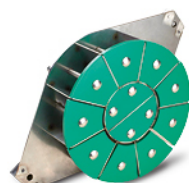


# Spezzarrotondatrice da banco semiautomatica

Semiautomatic benchtop divider-rounder - Diviseuse-bouleuse semi-automatique à poser sur table



Gruppo taglio 14 divisioni  
14 Sections cutting group

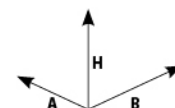


Gruppo taglio 11 divisioni  
11 Sections cutting group

Massima precisione  
nella realizzazione di  
porzioni dello stesso peso  
e nell'arrotondamento  
dell'impasto

Maximum precision in  
dividing portions of same  
weight and rounding dough

Précision maximale pour  
diviser des portions  
de même poids et  
arrondir la pâte



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	PORTIONS		COPPA CUP/COUPELLE	AxBxH
				n.	[g]		
DR 14	0,30	100	220/1/50	14	250/300	A	618x736x973
					175/225	B	
					150/200	C	
					110/150	D	
					220/260	H	
DR 11	0,30	100	220/1/50	11	480/650	E	618x736x973
					320/480	F	
					300/350	G	

## CARATTERISTICHE GENERALI

- 800-1000 pezzi/h
- Sistema di porzionatura di grande precisione azionato con leva manuale
- Gruppo taglio in acciaio inox da 11 o 14 divisioni
- Sistema di arrotondatura automatico con timer
- Coppette per arrotondatura in plastica alimentare
- Facile da pulire e manuteneere

## GENERAL CHARACTERISTICS

- 800-1000 pcs/h
- High precision portioning system operated by a manual lever
- Stainless steel cutting group with 11 or 14 divisions
- Automatic rounding system with timer
- Food grade plastic rounding cups
- Easy to clean and maintain

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- 800-1000 pcs/h
- Système de portionnage de grande précision actionné par levier manuel
- Groupe de coupe en acier inoxydable de 11 ou 14 divisions
- Système d'arrondi automatique avec minuterie
- Coupelles d'arrondi en plastique alimentaire
- Facile à nettoyer et entretenir

## OPTIONAL

Tensioni speciali

## OPTIONAL

Special tensions

## OPTIONAL

Tensions spéciales


## **Sigma Srl**

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

Tel. +39 030 2650488/479


Fax +39 030 2650143

info@sigmasrl.com

 @sigmabakeryequipment

 @sigmasrl

 /sigmaindustrial

 /sigma-bakery-equipments

NUMERO VERDE GRATUITO  
**800 948484**

**SIGMA**   
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com