



AEROMIX



Made in Italy

La planetaria che diventa impastatrice

The planetary mixer becomes a dough mixer
Le batteur mélangeur qui devient pétrin

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com



La planetaria più versatile sul mercato

- monta e miscela come una planetaria
- impasta come un'impastatrice a spirale
- garantisce un'ottima ossigenazione dell'impasto

SISTEMA BREVETTATO

L'azione combinata della spirale e di un utensile speciale controrotante garantisce:

- doppia raffinazione e continua ripartizione dell'impasto senza surriscaldare il prodotto
- maggiore alveolatura e volume del prodotto finale
- riduzione del tempo necessario per la formazione della maglia glutinica

The most versatile planetary mixer on the market

- whips and mix like a planetary mixer
- kneads like a spiral mixer
- guarantees excellent final dough oxygenation

PATENTED SYSTEM

The combined action of the spiral and a special counter-rotating tool guarantees:

- double refining and continuous division of the dough without overheating the product
- greater alveolation and volume of the final product
- quick leavening and less time to properly develop the gluten net in the dough

Le mélangeur le plus polyvalente dans le marché

- monte et mélange comme un batteur mélangeur
- pétrit comme un pétrin à spirale
- garantit une excellente oxygénation finale de la pâte

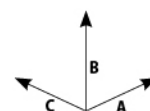
SYSTEME BREVETE

L'action combinée du crochet et d'un outil spécial contre rotatif assure:

- double raffinage et distribution continue de la pâte sans surchauffer le produit
- alvéolage et volume du produit final plus grand
- réduction du temps nécessaire à la formation du réseau gluten



7,5



| MODEL | kW | Kg | VOLTAGE | VASCA/BOWL/CUVE [L] | Øxh [mm] | AxBxC [mm] |
|-------|------|----|----------|------------------------|----------|---------------|
| 7,5 | 0.25 | 40 | 220/1/50 | 7,5 | 230x210 | 400x613x365 |

CARATTERISTICHE GENERALI

- Modello da banco in acciaio verniciato
- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante
- 6 velocità con variatore elettronico (inverter)
- Griglia di sicurezza in acciaio inox facilmente asportabile
- Pannello comandi digitale: start and stop, timer e pulsante di emergenza
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Vasca in acciaio inox
- Salita e discesa dalle vasca manuale

OPTIONAL

Tensioni speciali
Porta utensili da muro

GENERAL CHARACTERISTICS

- Bench Model in powder-coated steel
- Standard equipment: blade, whisk, spiral and counter-rotating tool
- 6 speeds with electronic variator (inverter)
- Safety guard in stainless steel easily to remove for the cleaning
- Digital Control panel: start & stop, timer, emergency button
- Three-phase motor with single-phase power supply
- Stainless steel bowl
- Manual bowl lifting

OPTIONAL

Special tensions
Wall tools stand

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Modèle à poser sur table en acier peint
- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif
- 6 vitesses avec variateur électronique (inverter)
- Grille de sécurité en acier inox facilement amovible
- Panneau de commandes numérique: start and stop, minuterie et bouton d'urgence
- Moteur triphasé avec alimentation monophasé
- Cuve en acier inox
- Montée et descente cuve manuelle

OPTIONAL

Tensions spéciales
Porte-outils mural

10·20

Modello da banco
Table model
Modèle à poser sur table



20H·30·40

Modello da terra
con piedini in acciaio inox
Floor standing model
with stainless steel feet
Modèle de sol
avec pieds en acier inox



| MODEL | kW | Kg | VOLTAGE | VASCA/BOWL/CUVE | | AxBxC [mm] |
|-------|-----|-----|----------|-----------------|----------|---------------|
| | | | | [L] | Øxh [mm] | |
| 10 | 0.5 | 120 | 400/3/50 | 10 | 250x230 | 600x775x560 |
| 20 | 0.9 | 130 | 400/3/50 | 20 | 315x290 | 725x840x605 |
| 20H | 0.9 | 145 | 400/3/50 | 20 | 315x290 | 725x1180x605 |
| 30 | 1.1 | 150 | 400/3/50 | 30 | 350x365 | 735x1180x605 |
| 40 | 1.5 | 225 | 400/3/50 | 40 | 400x370 | 910x1355x700 |

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 7 velocità con cambio meccanico
- Griglia di sicurezza in acciaio inox facilmente asportabile
- Elevata coppia motrice a bassi regimi
- Corpo in acciaio verniciato
- Pannello comandi digitale: start and stop, timer e pulsante di emergenza
- Vasca in acciaio inox
- Salita e discesa della vasca manuale (10-20-20H-30)
- Salita e discesa della vasca motorizzata (40)
- Piedini in acciaio inox (20H-30-40)

OPTIONAL

Tensioni speciali
 Frusta speciale
 Porta utensili da muro
 Carrello per vasca (30-40)

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 7 speeds with mechanical variator
- Safety guard in stainless steel easily to remove for the cleaning
- High torque at low speeds
- Models in powder-coated steel
- Digital control panel: start & stop, timer, emergency button
- Stainless steel bowl
- Manual bowl lifting (10-20-20H-30)
- Motorized bowl lifting (40)
- Stainless steel feet (20H-30-40)

OPTIONAL

Special tensions
 Special whisk
 Wall tools stand
 Trolley for bowl (30-40)

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 7 vitesses avec variation mécanique
- Grille de sécurité en acier inox facilement amovible
- Valeurs élevées de couple à bas régimes
- Corps en acier peint
- Panneau de commande digitale: start and stop, minuterie et bouton d'urgence
- Cuve en acier inox
- Montée et descente de la cuve manuelle (10-20-20h-30)
- Montée et descente de la cuve motorisée (40)
- Pieds en acier inox (20H-30-40)

OPTIONAL

Tensions spéciales
 Fouet spécial
 Porte-outils mural
 Chariot de cuve (30-40)

60·80·100



| MODEL | kW | Kg | VOLTAGE | VASCA/BOWL/CUVE [L] | Øxh [mm] | AxBxC [mm] |
|-------|-----|------|----------|------------------------|----------|---------------|
| 60 | 2.2 | 1000 | 400/3/50 | 60 | 450x370 | 1000x1750x800 |
| 80 | 4.0 | 980 | 400/3/50 | 80 | 480x506 | 1015x1954x800 |
| 100 | 4.0 | 1029 | 400/3/50 | 100 | 510x600 | 1029x1954x800 |

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 5 velocità + pausa con variatore elettronico (inverter)
- Griglia di sicurezza: in acciaio inox facilmente asportabile (60) protezione in plastica alimentare (80-100)
- Corpo in acciaio verniciato
- Piedini in acciaio inox
- Pannello comandi digitale laterale: timer, velocità, contagiri, termostato con sonda a cuore
- Vasca in acciaio inox su ruote
- Salita e discesa della vasca motorizzata con disimpegno totale dell'utensile
- Memorizzazione delle ricette

OPTIONAL

Tensioni speciali
Frusta speciale
Porta utensili da muro
Insufflazione aria nella vasca
Set di filtri
Sistema nebulizzazione acqua
Pannello comandi con PLC
Illuminazione vasca
Tappo scarico vasca
Versione in inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 5 speeds + pause with electronic variator (inverter)
- Safety guard: in stainless steel (60) or food-grade plastic protection (80-100)
- Models in powder-coated steel
- Stainless steel feet
- Digital control panel: timer, spiral rpm counter, thermometer with thermal probe
- Stainless steel bowl on wheels
- Motorized bowl lifting and total release of the tools
- Memorization of recipes

OPTIONAL

Special tensions
Special whisk
Wall tools stand
Air pressure incoming system
Set of filters
Water nebulisation system
PLC control panel
Bowl lighting
Drain Cap
Stainless steel version

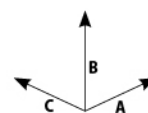
CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 5 vitesses + pause avec variateur électronique (inverter)
- Grille de sécurité: en acier inox facilement amovible (60) Protection en plastique alimentaire (80-100)
- Corps en acier peint
- Pieds en acier inox
- Panneau de commandes digitale latéral: minuterie, vitesse, compte-tours, thermostat avec sonde cœur
- Cuve en acier inox sur roulettes
- Montée et descente cuve motorisée avec désengagement total de l'outil
- Mémorisation des recettes

OPTIONAL

Tensions spéciales
Fouet spécial
Porte-outils mural
Insufflation d'air dans la cuve
Jeu de filtres
Système de nébulisation d'eau
Panneau de contrôle avec PLC
Éclairage cuve
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox

120·160



| MODEL | kW | Kg | VOLTAGE | VASCA/BOWL/CUVE [L] | Øxh [mm] | AxBxC [mm] |
|-------|-----|-----|----------|------------------------|----------|---------------|
| 120 | 4.0 | 595 | 400/3/50 | 120 | 550x600 | 1115x2045x980 |
| 160 | 5.5 | 610 | 400/3/50 | 160 | 600x600 | 1250x2045x980 |

CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 5 velocità + pausa con variatore elettronico (inverter)
- Protezione in plastica alimentare
- Corpo in acciaio verniciato
- Piedini in acciaio inox
- Pannello comandi digitale laterale: timer, velocità, contagiri, termostato con sonda a cuore
- Vasca in acciaio inox su ruote
- Salita e discesa della vasca motorizzata con disimpegno totale dell'utensile
- Memorizzazione delle ricette

OPTIONAL

Tensioni speciali
Frusta speciale
Porta utensili da muro
Insufflazione aria nella vasca
Set di filtri
Sistema nebulizzazione acqua
Pannello comandi con PLC
Illuminazione vasca
Tappo scarico vasca
Versione in inox

GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 5 speeds + pause with electronic variator (inverter)
- Safety guard in food-grade plastic
- Models in powder-coated steel
- Stainless steel feet
- Digital control panel: timer, spiral rpm counter, thermometer with thermal probe
- Stainless steel bowl on wheels
- Motorized bowl lifting and total release of the tools
- Memorization of recipes

OPTIONAL

Special tensions
Special whisk
Wall tools stand
Air pressure incoming system
Set of filters
Water nebulisation system
PLC control panel
Bowl lighting
Drain Cap
Stainless steel version

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 5 vitesses + pause avec variateur électronique (inverter)
- Protection en plastique alimentaire
- Corps en acier peint
- Pieds en acier inox
- Panneau commandes digitale latéral: minuterie, vitesse, compte-tours, thermostat avec sonde cœur
- Cuve en acier inox sur roulettes
- Montée et descente cuve motorisée avec désengagement total de l'outil
- Mémorisation des recettes

OPTIONAL

Tensions spéciales
Fouet spécial
Porte- outils mural
Insufflation d'air dans la cuve
Jeu de filtres
Système de nébulisation d'eau
Panneau de contrôle avec PLC
Eclairage cuve
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES GENERALES

| Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve | 7,5 | 10 | 20 | 20H | 30 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 | 160 |
|---|---|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Pala, frusta, spirale, utensile controrotante Blade, whisk, spiral, counter-rotating tool Feuille, Fouet, crochet, outil contre rotatif | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Raschiatore Scraper Racleur | | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Velocità Speed Vitesse | 6 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 5 + pausa 5 + pause 5 + pause | 5 + pausa 5 + pause 5 + pause | 5 + pausa 5 + pause 5 + pause | 5 + pausa 5 + pause 5 + pause | 5 + pausa 5 + pause 5 + pause |
| Variazione velocità Speed variator Variation de vitesse | elettronica electronic électronique | meccanica mechanical mécanique | meccanica mechanical mécanique | meccanica mechanical mécanique | meccanica mechanical mécanique | meccanica mechanical mécanique | elettronica electronic électronique | elettronica electronic électronique | elettronica electronic électronique | elettronica electronic électronique | elettronica electronic électronique |
| Vasca in acciaio inox Stainless steel bowl Cuve en acier inox | • | • | • | • | • | • | con ruote on wheels sur roulettes | con ruote on wheels sur roulettes | con ruote on wheels sur roulettes | con ruote on wheels sur roulettes | con ruote on wheels sur roulettes |
| Salita/discesa vasca motorizzata Motorized bowl lifting Montée/descente cuve motorisée | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Pannello comandi digitale Digital control panel Panneau de contrôle digital | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Memorizzazione ricette Recipes Memorization Mémorisation des recettes | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Timer, contagiri e termostato Timer, tool rpm counter, thermometer Minuterie, compte-tours e thermostat | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Piedini in inox Stainless steel feet Pieds en acier inox | | | | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Alimentazione Voltage Alimentation | monofase 1-phase monophasé | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase | trifase 3-phase triphase |
| Griglia di protezione in inox Safety grid in stainless steel Grille de protection inox | • | • | • | • | • | • | • | | | | |
| Riparo vasca in PETG trasparente Safety guard in transparent PETG Protection de cuve en PETG transparente | | | | | | | | • | • | • | • |
| Disimpegno totale dell'utensile Bowl extraction without removing tool Désengagement total de l'outil | | | | | | | • | • | • | • | • |
| CE | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| EAC | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |

OPTIONAL

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tensioni speciali Special tensions Tensions speciales | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Versione in inox Stainless steel version Version en acier inox | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Insufflazione aria nella vasca Air pressure incoming system Insufflation d'air dans la cuve | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Sistema di nebulizzazione acqua Water nebulisation system Système de nébulisation d'eau | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Sistema PLC PLC system Système PLC | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Illuminazione vasca Bowl lighting Eclairage cuve | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Tappo scarico vasca Drain Cap Bouchon de vidange cuve | | | | | | | • | • | • | • | • |
| Carrello vasca Trolley for bowl Chariot pour cuve | | | | • | • | • | | | | | |


Sigma Srl

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

Tel. +39 030 2650488/479

Fax +39 030 2650143

info@sigmasrl.com

 [@sigmabakeryequipment](https://www.facebook.com/sigmabakeryequipment)

 [@sigmasrl](https://www.instagram.com/sigmasrl)

 [/sigmaindustrial](https://www.youtube.com/sigmaindustrial)

 [/sigma-bakery-equipments](https://www.linkedin.com/company/sigma-bakery-equipments)

NUMERO VERDE GRATUITO
800 948484

SIGMA 
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com