




COOKERS


WWW.SIGMASRL.INFO




ELECTRIC COOKER

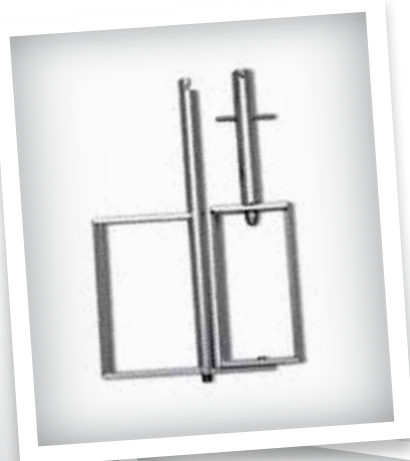


 Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bignè al latte condensato, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti e tanti altri prodotti. Sono macchine estremamente versatili, esistono in varie versioni, con semplice movimento di un utensile oppure con movimento planetario di due utensili contemporaneamente, a 1, 2 velocità fisse o con variatore elettronico, con struttura opportunamente rinforzata sono ottime nella preparazione dell'impasto per torrone sia morbido che duro. Dal punto di vista tecnico, si tratta di macchine costruite completamente in acciaio inox rigorosamente alimentare, che sfruttano il principio della cottura a "baino-maria" con vasca tripla parete ad intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antinfortunistiche che ne rendono l'uso semplice e sicuro. L'utensile mescolatore centrale è dotato di raschiatori a lato e fondo vasca, per evitare ogni incollamento del prodotto alle pareti della vasca, il movimento tradizionalmente in senso orario, può essere richiesto anche su comando a senso antiorario qualora le tipologie degli impasti da preparare lo richiedano. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico che è possibile integrare con timer per temporizzare il funzionamento delle resistenze e dell'utensile mescolatore. L'applicazione su richiesta del programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere dalla capacità 30 fino alla 200 lt, completano veramente il quadro fornendo così uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.

 Electric cookers essential in the food industry for preparing and cooking a variety of types of products: to name just a few, from creams, jams, cream puff dough, condensed milk, béchamel sauce, polenta and risottos to meat, mushroom and vegetable sauces. They are extremely versatile machines available in several versions with the simple movement of one tool or with the planetary movement of two tools at the same time. They come in 1 or 2 fixed speeds or with electronic variator, and with the structure properly reinforced, they are excellent for preparing both soft and hard almond nougat mixture. From the technical viewpoint, these machines are completely built in stainless steel suitable for alimentation. They make use of the "bain-marie" cooking concept, with a triple-wall tank with hollow space in a diathermic oil bath to meet the EC standards, and are equipped with accident-prevention protections that make their use simple and safe. The central mixing tool is fitted with scrapers on the sides and bottom of the tank to prevent the product from adhering to the walls of the tank. Its traditional clockwise movement can be substituted with anti-clockwise movement upon command, should the types of dough to be prepared require it. The cooking temperature is controlled by an electronic thermostat that can be integrated with a timer for timing operation of the heating elements and the mixing tool. Application of the work cycle programmer upon request and the possibility to choose capacities ranging from 30 to 200 l truly complete the picture, thus providing a work tool open to all needs, from patisserie to gastronomy.

 Cuissons électriques indispensables dans l'industrie alimentaire, utilisés pour la préparation et la cuisson de différents types de produits: des crèmes aux confitures, de la pâte à choux au lait condensé, de la béchamel à la polenta italienne, des ragoûts de viande, de champignons, de légumes, aux risottos, pour n'en citer que quelques-uns. Ce sont des machines extrêmement polyvalentes, qui existent en différentes versions, avec simple mouvement d'un ustensile ou bien avec mouvement planétaire de deux ustensiles simultanément, à 1, 2 vitesses fixes ou avec variateur électronique; dotées d'une structure opportunément renforcée, elles sont l'idéal pour préparer la pâte pour le nougat dur ou mou. D'un point de vue technique, il s'agit de machines entièrement construites en acier inoxydable pour l'alimentation, qui exploitent le principe de la cuisson au "bain-marie" avec cuve triple paroi à chemise avec bain d'huile diathermique, conformes aux normes CE, munies de dispositifs de protection pour la prévention des accidents garantissant une utilisation simple et sûre. Le bras mélangeur central est équipé de racleurs pour les côtés et le fond de la cuve, pour éviter l'adhérence du produit contre les parois de la cuve; le mouvement, qui est traditionnellement fourni dans le sens des aiguilles d'une montre, peut être demandé également dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre si les types de mélanges à préparer l'exigent. Le contrôle de la température de cuisson se produit par l'intermédiaire d'un thermostat électronique qui peut être intégré avec un temporisateur pour temporiser le fonctionnement des résistances et du bras mélangeur. L'application sur demande du programmatore de cycles de travail et la possibilité de choisir la capacité entre 30 et 200 l, complètent vraiment la gamme en fournissant ainsi un instrument de travail approprié à toutes les exigences: de la pâtisserie à la gastronomie.

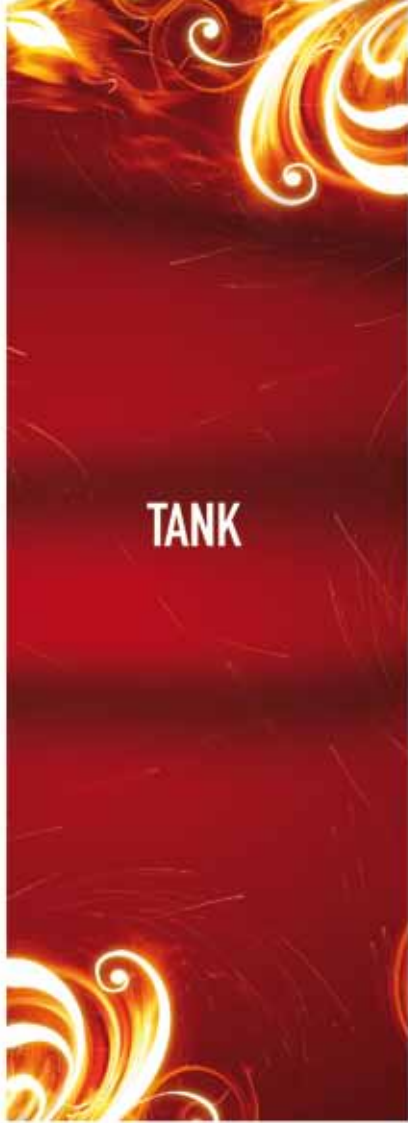
PLANETARY COOKER



È il Cooker completo per eccellenza, è disponibile in varie versioni: a 1 velocità fissa - a 2 velocità fisse con variatore di velocità. Il mescolamento del prodotto avviene mediante il movimento rotatorio planetario di 2 utensili, di cui beneficia la qualità del prodotto che a fine lavorazione risulta perfettamente omogenea. È la macchina ideale per realizzare l'impasto degli gnocchi di patate a caldo tipici della tradizione gastronomica italiana. Si presta benissimo alla preparazione di tutti gli impasti, poiché qualora lo si desidera è possibile applicare in modo semplice e veloce l'utensile mescolatore del cooker tradizionale e realizzare così tutti quei prodotti per i quali è sufficiente un singolo utensile mescolatore.


It is the complete Cooker par excellence, and is available in a number of versions: 1 fixed speed - 2 fixed speeds - with speed variator. The product is mixed by the rotary planetary movement of 2 tools which benefits the quality of the product as it is perfectly homogeneous at the end of processing. It is the ideal machine for making the hot dough of potato gnocchi, characteristic of the Italian gastronomic tradition. It wonderfully lends itself to preparing all mixtures since, if desired, it is possible to simply and quickly change the mixer tool of the traditional cooker and thus make all those products for which a single mixer tool suffices.

Il s'agit du Cooker complet par excellence, disponible en différentes versions : à 1 vitesse fixe - à 2 vitesses fixes - avec variateur de vitesse. Le mélange du produit est exécuté par le mouvement rotatif planétaire de 2 ustensiles, garantissant ainsi la qualité du produit qui est parfaitement homogène à la fin du procédé de préparation. C'est la machine idéale pour réaliser la pâte des gnocchis de pommes de terre à chaud typiques de la tradition gastronomique italienne. Elle se prête parfaitement à la préparation de tous les mélanges, puisqu'il suffit, si on le souhaite, d'appliquer de manière simple et rapide l'utensile mélangeur du cooker traditionnel et réaliser ainsi tous les produits nécessitant un seul ustensile mélangeur.





TANK

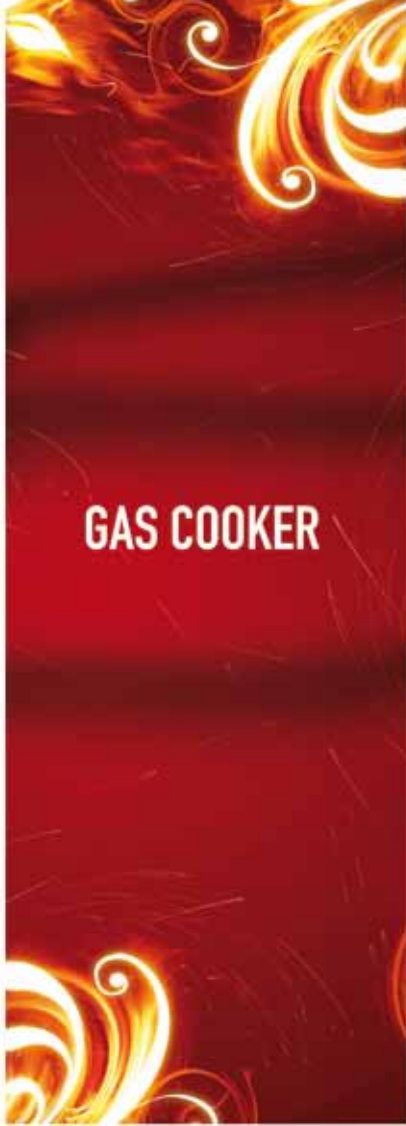


 Tank suitable for dissolving and keeping chocolate and fats such as pats of butter, palm oil and margarine at a constant temperature. Self-supporting structure completely made of stainless steel that rest on 4 feet. It comes complete with a product discharge cock with ball valve, electric board on the machine with electronic thermostat for temperature control, heating using electric heating elements and bain-marie operation. Gearmotor assembly complete with stirrer arm having side and bottom scrapers; fixed tank cover half closed and half that can be opened for adding products.



 Serbatoio adatto alla scioglimento ed al mantenimento in temperatura costante di cioccolato e grassi quali pani di burro, olio di palma e margarina. Struttura autoportante realizzata completamente in acciaio inox, poggiate su 4 piedini, dotato di rubinetto di scarico del prodotto con valvola a sfera, quadro elettrico a bordo macchina con termostato elettronico per il controllo della temperatura; riscaldamento per mezzo di resistenze elettriche e funzionamento a bagnomaria. Gruppo moto-riduttore completo di braccio agitatore con raschiatori lato e fondo; coperchio vasca fisso mezzo chiuso e mezzo apribile per l'inserimento dei prodotti.

 Réservoir idéal pour délayer et maintenir à une température constante le chocolat et les graisses telles que pains de beurre, huile de palme et margarine. Structure autoportante entièrement réalisée en acier inoxydable, reposant sur 4 petits pieds, munie d'un robinet de vidange du produit avec clapet à bille, tableau électrique incorporé à la machine avec thermostat électronique pour le contrôle de la température; chauffage par résistances électriques et fonctionnement au bain-marie. Groupe motoréducteur équipé de bras agitateur avec racleurs côtés et fond; couvercle cuve, dont la moitié est fixe fermée et l'autre moitié est ouvrable pour l'introduction des produits.



GAS COOKER



Il cuocicrema a gas è adatto per piccoli e medi laboratori di pasticceria e trova applicazione nella preparazione di tutte le creme a caldo. È composto da una vasca di acciaio inossidabile provvista di intercapedine riempita di olio termico, da un attrezzo agitatore anch'esso di acciaio inossidabile e da un robusto basamento che racchiude gli organi di movimento e l'apparecchiatura elettrica. Un grosso bruciatore garantisce un rapido riscaldamento che è controllabile attraverso l'apposito termometro di cui la vasca è provvista. Tutto il gruppo vasca è montato su supporti girevoli in modo da consentire un facile svuotamento agendo sull'apposita leva. Un contaminuti a suoneria avverte operatore dell'avvenuta cottura. Particolare cura è stata posta nella realizzazione dei sistemi di sicurezza rendendo la macchina conforme alle normative vigenti.

Our gas cooker is suitable for preparing any of hot creams in small and medium confectioneries. It is composed of a stainless steel bowl with a hollow space filled with thermal oil, of a stainless steel mixing tool and of a strong base containing the movement controls and the electrical equipment. The rapid heating is guaranteed by a large burner which can be controlled by means of an appropriate thermometer supplied with the bowl. The entire bowl unit is mounted on revolving supports to allow easy emptying by using the suitable lever. A timer sounds to warn the operator when the cooking process has been completed. Great care has been given to the carrying out of the safety devices so that the machine complies with the regulations in force.

Notre gas cuiseur à crème est désigné pour petites et moyennes pâtisseries pour la préparation de toutes les crèmes à chaud. Il est composé d'une cuve en acier inoxydable dotée d'un interstice rempli d'huile thermique, d'un agitateur en acier inoxydable et d'une base robuste qui renferme les organes de mouvement et les dispositifs électriques. Un gros brûleur garantit un chauffage rapide qui peut être contrôlé à l'aide du thermomètre spécial dont la cuve est équipée. Tout le groupe cuve est monté sur des supports pivotants de façon à en permettre un vidage aisé au moyen du levier prévu à cet effet. Une minuterie à sonnerie avvertit l'opérateur quand la cuisson est achevée. Un soin tout particulier a été apporté à la réalisation des dispositifs de sécurité, le résultat est une machine conforme aux règles en vigueur.

ELECTRIC COOKER

2 Velocità Fisse

Mod.	Capacità vasca Lt	Quantità prodotto Lt	Resistenze ellett. Kw	Motore Kw	Peso Kg	Dimensione mm
EC30	30	24	3,75	0,45	120	1360x740x700
EC60	60	45	6,00	0,45	135	1360x740x760
EC100	100	75	12,00	1,10	340	1850x1320x1050
EC120	120	90	15,00	1,10	360	1850x1320x1050
EC150	150	110	18,00	2,20	430	2030x1420x1100
EC200	200	150	18,00	2,20	470	2030x1420x1100
EC250	250	190	24,00	3,60	730	2280x1750x1350
EC300	300	230	30,00	3,60	800	2280x1750x1350

PLANETARY COOKER

Con Variatore di Velocità

Mod.	Capacità vasca Lt	Quantità prodotto Lt	Resistenze ellett. Kw	Motore Kw	Peso Kg	Dimensione mm
PC120	120	80	15,00	4,00	460	2000x1350x1050
PC150	150	100	18,00	5,50	510	2200x1420x1100
PC200	200	130	18,00	5,50	580	2200x1420x1100

TANK

1 Velocità Fissa

Mod.	Capacità vasca Lt	Quantità prodotto Lt	Resistenze ellett. Kw	Motore Kw	Peso Kg	Dimensione mm
TK100	100	80	2,50	0,75	140	1650x850x750
TK200	200	160	2,50	0,75	180	1700x950x850
TK300	300	240	3,75	1,00	250	1800x1100x980
TK500	500	400	6,00	1,00	300	1800x1230x1120

GAS COOKER

1 Velocità Fissa

Mod.	Capacità vasca Lt	Quantità prodotto Lt	Motore Kw	Peso Kg	Dimensione mm
GC30 2V	-	30	0,37	744	550x1290x70
GC50 1V	-	50	0,37	744	600x1290x85
GC50 2V	-	50	0,37	744	600x1290x85

