

SIGMA Srl

BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

BAKERY
CATERING
PASTRY
PIZZA
EQUIPMENT

PLANETARIE BEST MIX

BEST MIX PLANETARY MIXERS

WWW.SIGMASRL.INFO



BEST MIX

10
20
20H
30













BEST MIX

40
60
80









accessories



Tirasfoglia
Sheeter
Ausrollgeraet
Laminadora
Laminoir
Устройство тестораскаточное



Gruppo per tagliatelle
Noodle strip cutter
Tagliatelleschneider
Corta tagliatelle
Coupe-tagliatelle
Нож для лапши



Bruciatore a gas
Gas burner
Gasbrenner
Quemador de gas
Bruleur à gaz
Горелка газовая



Tagliaverdure
Vegetable slicer
Gemueseschneider
Corta verduras
Coupe-légumes
Овощерезка



Cubettarice per mozzarella
Mozzarella cutter
Mozzarellamesser
Corta mozzarella
Coupe-mozzarella
Нож для сыра mozzarella



Grattuggia formaggio
Cheese grater
Kaesereiber
Rallador de queso
Râpe de fromage
Терка для сыра



Passapomodoro
Tomato juice extractor
Tomatenpresse
Pasatomate
Presse-tomate
Соковыжималка для томатов



Macinacarne
Meat mincer
Fleischwolf
Picador de carne
Hache-viande
Мясорубка



Presa di forza
Reducer
Anschlussnabe
Toma de energia
Prise de force
Редуктор понижающей передачи









Protezione trasparente
Transparent safety protection
Durchsichtiger Schutz
Protecciòn Transparente
Protéction Transparente
Устройство защитное прозрачное

Carrello porta vasca
Trolley for Bowl
Kesselwagen
Carrito porta perrol
Chariot porte cuve
Тележка для дежи

Fruste speciali
Special whisks
Spezielle Besen
Batidores especiales
Fouets speciaux
Венчики специальные

Raschiatore
Scraper
Abstreifer
Rascadore
Racleur
Скребок









Riduzioni: vasca, spirale,frusta, pala
Reductions: bowl, spiral, blade, whisk
Verkleinerung: Kessel, Spiralhaken, Besen, Bischof

Reduccion: perrol, espiral, pala, batidor
Réductions: cuve, spirale, palette, fouet
Принадлежности меньшего размера: дежа, спираль, лопатка, венчик

Best Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

Best Mix is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum guaranteeing the highest low speed torque values. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, most parts treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility.

Best Mix est le nom de ce batteur mélangeur avec caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales, les hache-viande, les coupe-légumes, les cuves et les ustensiles réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

Best Mix es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par en bajos regímenes. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral, picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качествен-ные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи создан-ных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предостав-ляет широкий диапазон между минимальной и мак-симальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти ма-шины пригодны для высоко профессионального ис-пользования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

Best Mix ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und höchster Geschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebesen, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen, Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

technical specifications

MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
BM 10	55	0,5	560	600	775
BM 20	108	0,9	605	735	840
BM 20H	128	0,9	605	735	1180
BM 30	130	1,1	605	735	1180



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
BM 40	204	1,5	700	910	1355
BM 60	280	2,2	730	985	1490
BM 80	300	3,0	730	985	1490



SIGMA srl
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole (Bs) Italy
tel. +39 030 2650479 / 88 fax +39 030 2650143
www.sigmasrl.info

www.agenziapep.it