

SIGMA Srl
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

BAKERY
CATERING
PASTRY
PIZZA
EQUIPMENT

PLANETARIE CHEF

WWW.SIGMASRL.INFO

CHEF

7,5
10
20
20H
30







CHEF 30



CHEF 20H



CHEF 20



CHEF 10



CHEF 7,5

CHEF 40 60



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
Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung

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

Le planetarie della serie Chef sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. Simili alla serie Best Mix per ciò che riguarda potenze, utensili e vasche, esse sono più compatte e quindi meno ingombranti. L'azionamento avviene mediante variatore elettronico a 6 velocità preimpostate, premendo pulsanti di grande semplicità operativa. 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, 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.

The Chef line planetary mixers are highly recommended for use in the hotel sector. Though similar to the Best Mix line in terms of power, tools and bowls, these machines are more compact and therefore take up less space. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. 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, the fact that most parts of the machines are 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 bowl, 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 from our machines.

Les batteurs de la série Chef sont des machines particulièrement adaptées à l'utilisation dans le secteur de l'hôtellerie. Similaires à la série Best Mix en ce qui concerne les puissances, les outils les cuves, elles sont plus compactes et donc moins encombrantes. L'actionnement par le variateur électronique (inverter) permet de gérer les 6 vitesses préétabliées es en appuyant sur les boutons de grande simplicité opérative. 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.

Las planetarias de la serie Chef son máquinas particularmente aptas para ser utilizadas en el sector hotelero. Similares a las de la serie Best Mix en cuanto a potencia, utensilios y perrol, éstas son más compactas y por lo tanto menos voluminosas. El accionamiento mediante variador electrónico (inverter) permite gestionar las 6 velocidades predispuestas presionando los pulsadores de gran simplicidad operativa. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen idóneas 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, 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.

Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной линии машин получить сертификаты наиболее престижных международных сертификационных органов по качеству. Кроме стандартных принадлежностей, таких как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть оснащены большим количеством дополнительных принадлежностей, таких как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные крышки, редукторы, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего размера, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчикам широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машин.

Die Planetenruhrmaschinen der Chef-Baureihe sind Maschinen, die insbesondere für den Hotelbereich geeignet sind. Leistung, Zubehör und Wannen sind ähnlich wie bei der Best Mix-Baureihe, nur kompakter und platzsparender. Der Antrieb erfolgt über einen elektronischen Regler (Inverter), welcher es erlaubt mit 6 voreingestellten Geschwindigkeiten zu arbeiten, indem die entsprechenden leicht zu bedienenden Tasten gedrückt werden. 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, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen und Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

Mixerele planetare ale seriei Chef sunt maÐini destinate în mod particular domeniului hotelier. Similar cu seria Best Mix în ceea ce priveÐte puterea, ustensilele Ði bazinele din dotare, aceste maÐini sunt mai compacte, deci de dimensioni mai reduse. Act ionarea lor cu variator electronic (inverter) permite gestionarea celor 6 viteze prestabilite, printr-o simplÐ apÐsare a tastelor. Rezerva de putere ridicatÐ Ði except ionala robustet e transformÐ aceste maÐini în produse de o mare performant Ð operat ionalÐ. GrÐtarul de protect ie, uÐor de demontat pentru a facilita operat iile de spÐlare, dispozitivele de sigurant Ð, numeroasele componente tratate chimic cu nichel alimentar, precum Ði vopseaua certificatÐ utilizatÐ, au permis acestor maÐini sÐ obt inÐ aprobarea celor mai prestigioase organisme internat ionale de certificare a calitÐt ii. În afara dotÐrilor standard (bazin, paletÐ, tel Ði spiralÐ), maÐinile pot fi dotate cu numeroase accesorii, ca rÐzuitoare, teluri speciale, protect ii transparente, reductoare cu prizÐ de putere lateralÐ, tocÐtor de carne sau legume, bazine Ði ustensile cu dimensiuni reduse, arzÐtoare pe gaz. NenumÐratele posibilitÐt i de alegere puse la dispozit ia client ilor garanteazÐ maximul de eficient Ð Ði de adaptabilitate a acestor maÐini.

technical specifications

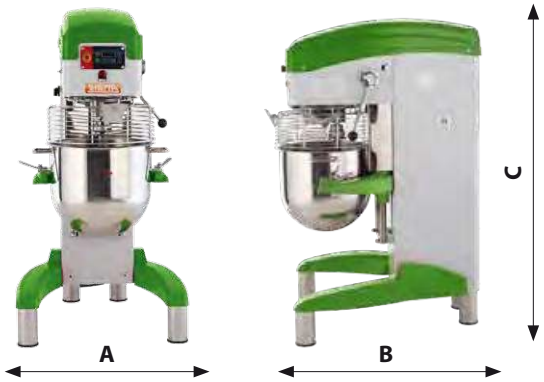
www.agenziapep.it



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 7,5	33	0,25	365	440	613
CHEF 10	55	0,55	560	600	775
CHEF 20	80	0,75	605	735	840



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 20H	95	0,75	605	735	1180
CHEF 30	100	1,1	605	735	1180



MODEL	Weight kg	Total kw	A mm	B mm	C mm
CHEF 40	160	1,5	700	910	1355
CHEF 60	240	2,2	730	985	1490

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

