



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**SIGMA**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Automatic Mixing System**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

I nuovi Automatic Mixing System prodotti dalla Sigma sono essenzialmente costituiti da un'impastatrice con vasca estraibile, nelle diverse capacità, montata su un pianale rinforzato interamente inox capace di estrarre, automaticamente, a fine ciclo, la propria vasca posizionandola nei vari sollevatori a seconda dell'altezza di scarico. Il tutto gestito da PLC che ne stabilisce i programmi e i tempi al fine di automatizzare completamente il processo di produzione di pasta. Gli Automatic Mixing System sono particolarmente adatti a produrre paste da pane con lieviti naturali. La modularità del sistema con diversa capacità delle impastatrici, altezze di scarico dei sollevatori differenziate e la possibilità di avere tramogge traslanti di varia misura e tipo, consente di comporre diverse soluzioni che rispondono alle più svariate esigenze del mercato.