



# IMPASTATRICI INDUSTRIALI

SINGLE AND DOUBLE SPIRAL MIXERS

[WWW.SIGMASRL.INFO](http://WWW.SIGMASRL.INFO)

**TAURO SINGLE MIX**  
**TAURO DOUBLE MIX**

**VE**  
**250**  
**350**

# TAURO SINGLE VE 250 E VE 330



Le impastatrici industriali a vasca estraibile a doppia o a semplice spirale della serie DoubleMix VE o SingleMix VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e grande professionalità, adatte a linee di elevata produzione. Capace di eseguire 4-5 impasti ora con una spirale oppure 8-10 impasti ora con la doppia spirale sono ideali per paste da pane per le quali si ottengono grandi incrementi sullo sviluppo, risultato dell'ottima raffinazione e ossigenazione della pasta. Queste impastatrici possono lavorare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (per impasti con meno del 40% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Le motorizzazioni che variano da 25kw a 50kw a seconda dei modelli forniscono una grande riserva di potenza e garantiscono la coppia necessaria nelle situazioni più gravose. La vasca, la cui rotazione è garantita da ingranaggi dimensionati con larghezza e realizzati con acciaio temperato ad induzione è azionata da un motoriduttore ad ingranaggi in bagno d'olio e motore indipendente che consente l'inversione della vasca per favorire la premiscelazione quando questa è richiesta. La trasmissione fra motoriduttore e ingranaggi vasca è realizzata con cinghie e puleggia con dispositivo a protezione degli strappi. Una centralina idraulica comanda il pistone di apertura e chiusura della testa, mentre due pistoni azionano due perni conici per il bloccaggio della stessa. La centralina idraulica funziona solo al momento dell'apertura e della chiusura della testa, mentre si spegne automaticamente quando la macchina è chiusa. Un accumulatore di pressione garantisce la chiusura dei perni

conici durante l'impasto anche con centralina idraulica spenta. Per un concetto di affidabilità il dimensionamento dei pistoni è tale da garantire pressioni di esercizio molto basse (max 80 Bar) mentre la quantità di olio contenuta nel serbatoio consente una stabilizzazione della temperatura ottimale anche per un uso continuativo. La vasca è bloccata in posizione di lavoro da due potenti elettromagneti di grande affidabilità, mentre le spinte sulla vasca provocate dalle spirali sono sopportate direttamente da rulliere autoallineate. Il riparo vasca è stato studiato in acciaio inox con una fascia in polietilene munita di labbro interno per garantire una buona tenuta e la non fuoriuscita di farina, mentre una barra sensibile protegge l'apertura e assolve il compito di antinfortunistica. L'apparecchiatura elettrica è situata in un box laterale (destro o sinistro) isolato dalla macchina e completamente stagno, facilmente ispezionabile, sormontato dal pannello comando comprendente i pulsanti di apertura e chiusura, mentre la parte operativa è comandata da due timers programmabili in automatico. Un comando consente l'inversione della vasca in 1<sup>a</sup> velocità, mentre un selettore a chiave permette di selezionare manualmente la 1<sup>a</sup> e la 2<sup>a</sup> velocità escludendo il controllo dei timers. Questa è una funzione di emergenza e garantisce l'uso della macchina in manuale anche con i timers guasti. La macchina contiene 5 ventilatori di raffreddamento per garantire la stabilizzazione della temperatura di esercizio anche per uso continuativo.

# TAURO DOUBLE VE 250 E VE 330



The double and single spiral mixers with removable bowl of the DoubleMix VE and SingleMix VE series are the latest models of high performance professional machines, suitable for elevated production lines. These machines are able to execute 4-5 mixtures per hour with the single spiral and 8-10 mixtures per hour with the double spiral are ideal for preparing bread dough. They provide a significant increase in the development process, resulting in excellent refining and oxygenation of the dough. These mixers can work all types of leavened dough and all types of baking dough (for dough with less than 40% humidity level, consult with our technical department). The motor that powers the spirals can vary from 25 to 50 KW according to the type of dough, supplying an ample power reserve and guaranteeing the necessary torque in even the most difficult situations. The bowl, whose rotation is guaranteed by wide gears, is constructed in induction tempered steel and powered by an oil bath lubricated gear motor and an independent motor, which permits the inversion of the bowl to facilitate pre-mixing when necessary. The transmission between the gear motor and the bowl gears is made up of belts and pulleys with a strap protection device. A hydraulic system controls the piston that opens and closes the head of the mixer, while two pistons activate two cone-shaped pins for blocking. The hydraulic system operates only when the head is opening and closing, and turns off automatically when the machine is closed. A pressure accumulator guarantees the closure of the cone-shaped pins during mixing, even when the hydraulic system is

turned off. To ensure reliability, the size of the pistons is such that they can guarantee very low operating pressure (maximum 80 bar), while the quality of the oil in the bowl permits excellent temperature stabilization, even during continuous use. The bowl is blocked in the working position by two extremely reliable and powerful electromagnets, while the pressure on the bowl caused by the spirals is absorbed directly by self-aligning rollers. The bowl cover is constructed in stainless steel and has a polyethylene border with an internal flap for guaranteeing a firm seal and for preventing any flour spills, and a pressure-sensitive bar protects the opening and provides accident prevention. The electrical apparatus is situated in a side box (right or left) which is isolated from the machine, completely watertight, easy to inspect and covered by a control panel with the opening and closing command buttons, while the operative section is controlled by two automatic programmable timers. A command permits the inversion of the bowl in the 1st speed, and a key selector permits the manual selection of the 1st and 2nd speeds by excluding control of the timers. This emergency function allows the machine to be operated even in case of malfunction of the timers. The machine contains 5 cooling fans for ensuring temperature stabilization while operating, even during continuous use.



# IMPASTATRICE INDUSTRIALI

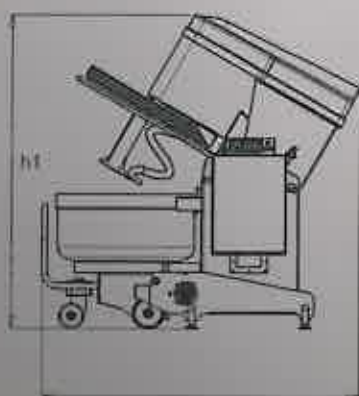
**TAURO SINGLE MIX**  
**TAURO DOUBLE MIX**

**VE**  
**250**  
**350**

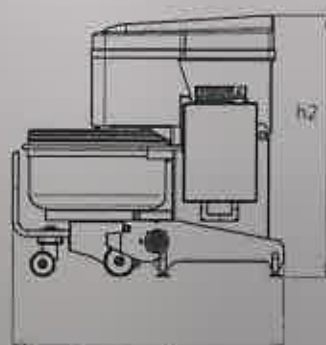
## TAURO SINGLE MIX

## TAURO DOUBLE MIX

Mod.	VE 250 sm	VE 330 sm	VE 250 dm	VE 330 dm
a	2450	2600	2450	2500
b	2160	2210	2160	2210
c	1380	1430	1380	1430
h1	2300	2550	2300	2550
h2	1900	2150	1900	2150
Kg	2200	2500	2300	2600
Kw	20	35	30	48
lit. vasca	370	480	370	480



a



b



c

**SIGMA**  
BAKERY-CATERING PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

Via Artigianato,85 - 25030 Torbole (Bs) Italy - tel. +39 030 2650488 - fax +39 030 2650143

[www.sigmasrl.info](http://www.sigmasrl.info)