

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

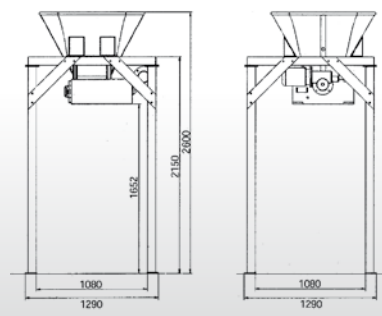
Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>

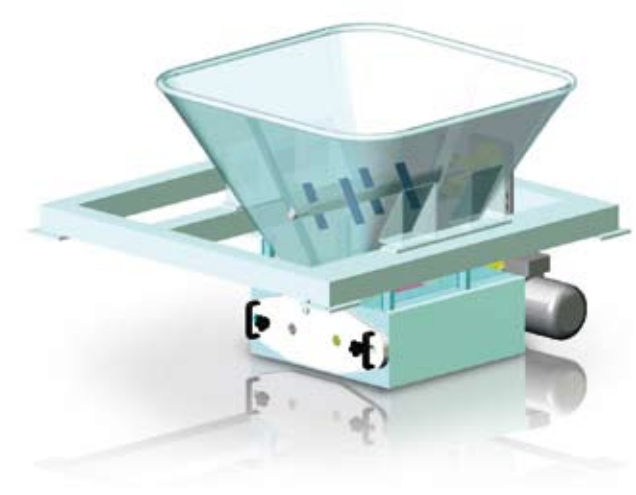




Mod.	Kw	Peso Kg	Dimensioni PEZZO PRODOTTO	Peso PEZZO PRODOTTO	Capacità TRAMOGGIA	Dimensioni
TR250	1,5	300	200x250	5/6	270	1290x1290x2600
TR350	1,5	310	200x350	7/8	290	1290x1290x2600
TR400	1,5	320	200x400	8/9	300	1290x1290x2600
TR500	1,5	340	200x500	10/11	350	1290x1290x2600



TRAMOGGE SPECIALI



Tramoggia di alimentazione per impasti semi secchi o granulosi

Feeding hopper for half-dry or granulose mixtures
Trémie d'alimentation pour pâtes demi-secs et granuleuses
Tolva por masas semisecas o granulosas
Trichter fur halbtrockene oder kornige Mischung
Загрузочная воронка для полусухих или гранулированных смесей

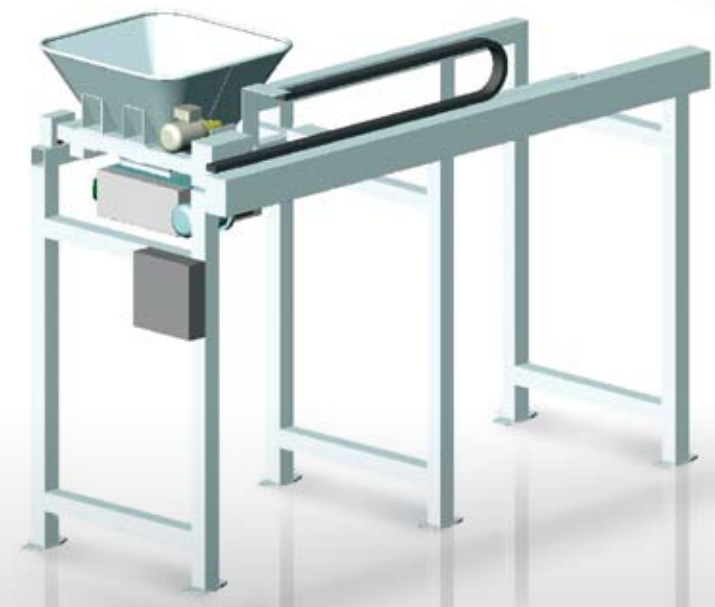
Tramoggia di alimentazione con sistema traslante e postazione di pulizia

Feeding hopper with shifting system and cleaning position
Trémie d'alimentation avec système de translation et position de nettoyage
Tolva con sistema de transporte y posicione de limpieza
Trichter mit Verlegungssystem und Reinigungsstellung
Загрузочная воронка с системой переключения и возможностью очистки



Tramoggia di alimentazione per sistema multilinea

Feeding hopper for multi-line systems
Trémie d'alimentation pour systèmes multilignes
Tolva de alimentacion por posiciones multiples
Trichter fur mehrfachen Stellungen
Загрузочная воронка для мультилинейных систем





Le tramogge di alimentazione presentate sono uno strumento indispensabile per la corretta alimentazione delle linee di produzione per pane e prodotti da forno. Infatti poste sopra le spezzatrici sono in grado di dosare la pasta contenuta nella loro tramoggia garantendo così il loro perfetto funzionamento. Le tramogge possono essere montate su sistemi traslanti per l'alimentazione di più linee oppure per avere una posizione libera per la pulizia. E' composta da una tramoggia in acciaio inox e da un sistema a lobi triangolari che ruotando fornisce pezzi di pasta dal peso variabile, secondo la lunghezza dei lobi utilizzati e il tipo di pasta. Un telaio composto da tubolari in acciaio sostiene la macchina all'altezza desiderata. L'apparecchiatura elettrica è completa di due sensori di profondità i quali consentono in modo automatico, di alimentare la spezzatrice sottostante. Quando il sensore di profondità indica che la spezzatrice ha bisogno di pasta, la macchina fornisce un numero di pezzi programmabile dall'operatore. Il secondo sensore di profondità, posto sulla sommità della tramoggia di alimentazione, indica quando quest'ultima si sta vuotando e comanda un segnale luminoso. Questo contatto, opportunamente interfacciato può comandare in automatico la salita di un sollevatore con vasca per rifornire di pasta la tramoggia. Particolare cura è stata posta nella scelta dei materiali, le parti a contatto con la pasta sono in PE o in inox, il tutto facilmente smontabile per la normale pulizia e lavaggio. Per paste tenere o appiccicose sono previsti alcuni optional come:

- Tramoggia teflonata internamente
- Sistema di lubrificazione dei lobi triangolari
- Sistema di nebulizzazione olio in tramoggia

Sono disponibili inoltre versioni speciali per impasti semiseccati, o granulati, e versioni traslanti per sistemi multi carico o per la stazione di pulizia, oppure per l'alimentazione di più linee. L'ufficio tecnico di Sigma è a disposizione per tutte le informazioni tecniche necessarie ed eventuali proposte personalizzate.



The feeding hoppers here presented are indispensable machines for the correct feeding of production lines for bread and other oven products. These machines- put over the dividers- are able to dose the dough contained in their hoppers so that the work of the divider is guaranteed. The feeding hoppers can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. This machine is made of a hopper in stainless steel and of a system of triangular lobes that turning supply portions of dough variable in weight, according to the length of the lobes used and to the type of dough. A frame made of tubular steel elements supports the machine at the wished height. The electrical equipment is provided with two depth sensors to allow automatic feeding of the divider below. When the depth sensor indicates that the divider requires more dough, the machine supplies a programmed number of pieces. The second depth sensor, put on the top of the feeding hopper, indicates that the hopper is almost empty and controls a signal light. This contact causes the appropriately interfaced bowl lifter to go up and to fill the hopper with dough. Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel: they can be easily disassembled for normal cleaning and washing.

Some options are available for soft or sticky dough:

- Hopper covered with Teflon inside
 - Lubrication system of the triangular lobes.
 - Oil nebulization system of the hopper
- Special hoppers are available for half-dry or granulose mixtures. Special shifting versions are also available for an easier cleaning, for multi load systems or for feeding more lines.

Sigma technical staff is at your disposal for further information and personalized proposals.



Представленные здесь загрузочные воронки являются обязательным оборудованием для правильного обеспечения работы производственных линий для изготовления хлеба и других выпекаемых хлебобулочных изделий. Эти устройства, установленные над делителями, способны дозировать тесто, содержащееся в них и, таким образом, гарантировать работу делителей. Загрузочные воронки могут быть установлены на транспортирующие системы для подачи продукта на несколько линий или для выгрузки продукта при чистке оборудования.

Этот механизм состоит из загрузочной воронки из нержавеющей стали и системы треугольных пластин, которые выгружают порции теста разного веса, благодаря использованию пластин разной длины и теста разного вида. Основание конструкции, изготовленное из стальных элементов трубчатой формы, поддерживает механизм на желаемой высоте. Электрооборудование оснащено двумя датчиками глубины, позволяющими осуществлять выгрузку продукта в стоящий внизу делитель автоматически. Датчик глубины показывает, что необходимо добавить дополнительное количество теста в делитель, и машина выгружает запрограммированное количество кусков теста.

Второй датчик глубины, установленный сверху загрузочной воронки, показывает, когда воронка становится почти пустой и контролирует подачу светового сигнала. Этот сигнал подается подъемнику дежи с тестом, чтобы наполнить загрузочную воронку тестом. Особое внимание было уделено подбору материалов для деталей, контактирующих с тестом, – они изготовлены из полиуретана или нержавеющей стали. Их можно легко снять для обычной чистки и мойки. Имеются опции для работы с жидким или липким тестом:

- воронка, покрытая внутри тефлоном;
- система смазки треугольных пластин;
- система распыления масла в воронке.

Существуют специальные загрузочные воронки для полусухих или гранулированных смесей. Также имеются специальные передвижные виды воронок для легкой очистки, для систем множественной загрузки или для загрузки нескольких линий. Технический персонал компании СИГМА всегда готов предоставить Вам дополнительную информацию и специальные предложения.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Кириллов (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-50-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>