



  
  
AEROMIX

# AEROMIX

PLANETARY MIXERS

WWW.SIGMASRL.INFO



PARTNERED WITH



# AEROMIX

7,5  
10  
20  
20H  
30



AEROMIX 30

AEROMIX 20H

AEROMIX 20

AEROMIX 10

# AEROMIX

40  
60



# AEROMIX

## 80 100



# AEROMIX

## 120 160





**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



**Bruciatore a gas**


Gas burner  
Gasbrenner  
Quegador de gas  
Bruleur à gaz  
Горелка газовая





**Vasca carrellata**


Bowl on wheels  
Cuve sur roulettes  
Kessel mit Rädern  
Perrol con ruedas  
Дежа на колесах




 **Aeromix** è il nome di questa linea di planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi, con l'uso delle fruste con i prodotti montati e con le pale nelle emulsioni, mescolazioni tipiche per pasticceria e gastronomia. Ciò che le rende uniche è l'uso combinato di due utensili speciali nella produzione degli impasti: una spirale molto particolare che interagisce con un secondo utensile rotante che ha la funzione di contrastare l'azione della spirale ottenendo così una doppia raffinazione dell'impasto oltre ad aerarlo maggiormente per effetto della continua ripartizione che l'impasto subisce durante la lavorazione. Tale invenzione, coperta da un brevetto mondiale unico nel suo genere, garantisce un risultato dell'impasto nettamente migliore, soprattutto nella formazione della maglia glutinica. La planetaria diventa quindi a tutti gli effetti una impastatrice di ottime prestazioni poiché l'utensile di contrasto, interagendo con la spirale, fornisce una migliore ripartizione della pasta, razionalizzando quindi la funzione della spirale e scaricando le forze di spinta sulla vasca, consentendo quindi un notevole incremento della capacità di impasto della macchina.

 **Aeromix** 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 when used with whisks for whipped products and with blades for emulsions, typical mixtures for pastry and gastronomy. What makes these machines unique is the combined use of two tools, special in the production of dough: a very particular spiral that interacts with a second rotating tool. This tool has the task to contrast the action of the spiral, getting a double refining and a bigger airing of dough, thanks to its continuous division of the dough during its preparation. Such an invention, covered by a worldwide patent unique in its sort, guarantees a much better dough result, particularly in making the gluten net. Therefore "the planetary" becomes at all intents and purposes a mixer for excellent performances. As a matter of fact the counter tool, interacting with the spiral, makes a very good division of dough, rationalizing the spiral task and relieving the push forces on the bowl. In this way the dough capacity of the machine is remarkably increased.

 **Aeromix** est le nom de cette ligne des batteurs mélangeur avec caractéristiques exceptionnelles. Impeccable sans les rapports de vitesse, ils donnent les meilleurs résultats de qualité, avec l'utilisation de fouets sur les produits fouettés et avec les palettes pour les émulsions typique de la boulangerie. Ce qui les rend unique est l'utilisation combinée de deux outils spéciaux dans la production des mélanges: une spirale très particulier qui interagit avec un second outil rotatif qui a la fonction de contrer l'action de la spirale en obtenant ainsi un raffinage double de la pâte et une aération plus importante par la distribution continue que le mélange subit pendant le traitement. Cette invention, qui est couverte par un brevet mondiale unique en son genre, fournit un résultat significativement meilleur du mélange, en particulier dans la formation du gluten. Le Batteur devient ainsi effectivement un pétrin d'excellente performance, parce que l'outil de contraste, coopérant avec la spirale, fournit une meilleure répartition de la pâte à l'intérieur de la cuve, en rationalisant la fonction de la spirale et la distribution des forces de poussée sur la paroi de la cuve, permettant ainsi une augmentation considérable de la capacité de mélange de la machine.

 **Aeromix** es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Lo que hace únicas a estas máquinas es el uso combinado de dos útiles especiales en la producción de la masa: una espiral muy particular que interacciona con un segundo útil rotativo que tiene la función de oponerse a la acción de la espiral, obteniendo así un doble refinado y un mayor aireamiento de la masa gracias a la continua división de ésta durante su preparación. Tal invención, única en su género y cubierta por una patente mundial, garantiza un resultado en el amasado notablemente mejor, sobretodo en la formación de la estructura glutinica. La batidora planetaria se convierte entonces a todos los efectos en una amasadora, porque el útil de contraste, interactuando con la espiral, garantiza una mejor mezcla y oxigenación de la masa, aprovechando al máximo la capacidad de amasado propia de la espiral. La acción combinada de los dos útiles reduce notablemente las vibraciones y el empuje sobre la artesa y sobre el eje de transmisión; resultando que para el mismo volumen de artesa se incrementa la capacidad máxima de amasado de la batidora."

 **Aeromix** – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. То что делает эти машины незаменимыми это комбинирование 2х специальных инструментов для приготовления смесей. Первая это особая спираль которая, взаимодействует со вторым вращающимся инструментом имеющим противодейственную движению спирали функцию. С помощью постоянного дробления смеси во время обработки, которое насыщает его воздухом, тесто получается мягким и пушистым. Это изобретение, имеющее единственный в своем роде патент, гарантирует наилучшее качество теста особенно в образовании клейковой ткани. Планетарная машина таким образом становится великолепным тестомесом, благодаря контрастирующему инструменту, который входя в контакт со спиралью, позволяет лучший замес теста максимально используя производственную мощность спирали. Комбинирующее действие этих 2х инструментов значительно уменьшает вибрацию и интенсивность толчка на дежу и на передаточный вал. Таким образом, в зависимости от объема дежи, увеличивается максимальная способность замеса планетарной машины.

 **Aeromix** ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die optimalen Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben qualitativ höchste Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Was diese Linie einzigartig macht, ist die Kombination von zwei speziellen Werkzeugen für die Produktion von Teigen: eine spezielle Spirale interagiert mit einem zweiten umlaufenden Werkzeug, das der Bewegung der Spirale entgegenwirkt. So wird der Teig dank seiner unaufhörlichen Teilung besonders fein und luftig. Diese mit einem Patent geschützte Erfindung ermöglicht die Herstellung eines, im Vergleich zu herkömmlichen Geräeten, viel besseren Teiges, besonders im Hinblick auf die Bildung von Gluten. Die Planetenrührmaschine AEROMIX ist in jeder Hinsicht ein ausgezeichneter Knefer da das zweite, gegenläufige Werkzeug, in Wechselwirkung mit der Spirale, eine bessere Mischung und Sauerstoffaufnahme des Teiges bewirkt. Auf diese Weise wird die Mischkapazität der Spirale optimiert. Die Kombination der zwei Werkzeugen reduziert zudem erheblich die Schwingungen und Druckkräfte auf den Kessel. Daher kann eine deutlich höhere Teigkapazität erreicht werden.

modello model	Kw	volt	lt. vasca bowl lt	dimensioni mm dimensions mm	peso kg weight kg	A	B	C
<b>AEROMIX 7,5</b>	0,25	220/1/50	7,5	230x210	60	365	440	613
<b>AEROMIX 10</b>	0,5	400/3/50	10	250x230	120	560	600	775
<b>AEROMIX 20</b>	0,9	400/3/50	20	315x290	130	605	735	840
<b>AEROMIX 20H</b>	0,9	400/3/50	20	315x290	135	605	735	1180
<b>AEROMIX 30</b>	1,1	400/3/50	30	350x365	140	605	735	1180
<b>AEROMIX 40</b>	1,5	400/3/50	40	400x370	215	700	910	1355
<b>AEROMIX 60</b>	2,2	400/3/50	60	450x430	290	800	1000	1750
<b>AEROMIX 80</b>	4	400/3/50	80	480x506	380	766	1029	1954
<b>AEROMIX 100</b>	4	400/3/50	100	510x600	400	766	1029	1954
<b>AEROMIX 120</b>	4	400/3/50	120	550x600	580	980	1115	2045
<b>AEROMIX 160</b>	5,5	400/3/50	160	600x600	595	980	1115	2045



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

