



Viale del Lavoro, 30  
37030 Colognola ai Colli  
Verona - Italy  
Tel. +39 045 6152139  
info@ilembakery.com  
www.ilembakery.com

FORK MIXER  
PETRIN AXEOBLIQUE  
خلاط شوكة



IMPASTATRICE  
A FORCELLA

35/40/80 KG  
120/160/200 KG



**35 / 40 / 80 KG**

A VASCA FISSA

FIXED BOWL

AVEC CUVE FIXE

وعاء ثابت



**I** Macchina robusta costruita in lamiera d'acciaio di grosso spessore, silenziosa per la raffinata meccanica in bagno d'olio, per offrire una garanzia di durata nel tempo.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304, mentre le parti di comando rispettano le normative vigenti per una grande sicurezza dell'operatore.

Grande completezza anche negli accessori di serie per la categoria, dalle ruote per lo spostamento della macchina alle due velocità con la possibilità di avere in optional i due timer e poter quindi lavorare in ciclo automatico.

**GB** Sturdy machine built in thick sheet steel, silent due to the sophisticated oil ath lubrication, offering a guarantee of duration over time. All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards. A complete range of standard accessories for the category are installed including wheels to facilitate moving the machine and two operating speeds, as well as the optional extra two timers to permit automatic operation.

**F** Machine robuste construite en tôle d'acier de grosse épaisseur, silencieuse, grâce à la mécanique raffinée en bain d'huile, qui offre une garantie de longue durée.

Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 alors que les pièces de commande sont conformes aux législations en vigueur afin de garantir une sécurité optimale à l'opérateur.

La gamme des accessoires fournis en série est elle aussi très très complète, depuis les roues pour le déplacement de la machine jusqu'aux deux vitesses avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en cycle automatique.

**SA** آلة قوية مبنية من ألواح الصلب السميكة ، صامته بسبب الميكانيكا المكررة في حمام الزيت ، مما يوفر ضمانًا للمدة بمرور الوقت. جميع الأجزاء الملامسة للمنتج مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304 ، بينما تتوافق أجزاء التحكم مع اللوائح الحالية لزيادة سلامة المشغل. اكتمال كبير أيضًا في الملحقات القياسية للفئة ، من عجلات لتحريك الماكينة بسرعتين مع إمكانية وجود مؤقتين كخيار وبالتالي القدرة على العمل في دورة تلقائية.

**120 / 160 KG**

A VASCA LIBERA

FREE BOWL

AVEC CUVE LIBRE

مع خزان مجاني



**I**

- 2 velocità (75 e 45 giri/minuto)
- Trasmissione diretta
- Forcella: lega di alluminio
- Freno con ferodo, frenatura sulla vasca
- Vasca acciaio inox 304/S
- Dispositivi di sicurezza sull'apertura della rete e sulla mancanza accidentale di energia elettrica

**GB**

- 2 speeds (75 and 45 turns/minute)
- Direct transmission
- Fork: aluminium alloy
- Brake with lining, braking on bowl
- 304 S/S bowl
- Safety devices on opening of grid and on accidental cut off of electricity

**F**

- 2 vitesses (75 and 45 tums/minute)
- Transmission directe
- Fourche: alliage de alu
- Frein sur cuve
- Cuve en inox 304
- Système de securité sur l'ouverture de la grille et sur le decoupe accidentelle de l'electricité

**SA**

- سرعتان (75 و 45 دورة في الدقيقة)
- انتقال مباشر
- الشوكة: سبائك الألومنيوم
- بطانة الفرامل ، الكبح على الخزان
- خزان من الفولاذ المقاوم للصدأ S / 304
- أجهزة السلامة عند فتح الشبكة وانقطاع الكهرباء العرضي

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	IMP 230	IMP 330
Capacità impasto / Capacity finished / Petrisage capacité / سعة العجين	Kg 120	160
Capacità farina / Flour capacity / Farine capacité / سعة الدقيق	Kg 75	100
Volume vasca / Bowl capacity / Cuve capacité / حجم الخزان	lt 230	330
Timer / Timer / Minuterie / مؤقت	✘	●
Forcella in lega d'alluminio / Aluminum alloy fork / Fourche en alliage d'aluminium / شوكة سبائك الألومنيوم	✔	✔
Forcella INOX / Stainless steel fork / Fourche en acier inoxydable / شوكة ستانلس ستيل	✘	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 2,09 / 1,41	5,22 / 2,83

- Optional / Optionnel / اختياري
- ✘ Non disponibile / Not available / Indisponible / غير متوفره

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	IMP230	IMP330
Altezza / High / Hateur / الارتفاع	cm 130	145
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 95	110
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 145	155
Peso netto / Weight net / Poids net / الوزن الصافي	Kg 380	480
Peso lordo / Weight gross / Poids brut / الوزن الإجمالي	Kg 400	500

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار. /

**160 / 200 KG**

A VASCA FISSA

FIXED BOWL

AVEC CUVE FIXE

وعاء ثابت



**I** Impastatrice ideale per laboratori medio grandi di panificazione, pizzeria e pasta fresca. Concepita e costruita in carpenteria di grosso spessore e con trasmissioni meccaniche di grande affidabilità. Macchina ideale per impasti con bassa idratazione, a partire da 35-40% di umidità. Entrambe le versioni sono dotate di trasmissione con motoriduttore in bagno olio sia per il movimento dell'utensile-forca che per la movimentazione della vasca. Le ruote movimento macchina sono di serie. Di serie i due timer digitali da 0 a 99 minuti, con memoria. Tutti i modelli sono dotati di protezione vasca a normativa Europea UNI EN 453 come richiesto e d'obbligo per legge.

**GB** Ideal mixer for medium to large bakery, pizzeria and fresh pasta laboratories. Conceived and built in thick carpentry and highly reliable mechanical transmissions. This machine is ideal for strong dough, starting 35-40% of hydratation. The two versions have a maximum mixing capacity of 160 kg and 200 kg. both versions are equipped with transmission with gearmotor in oil bath for both the movement of the fork tool and the bowl. Machine movement wheels are standard. Among the options we have the stainless steel scraper and two digital timers from 0 to 99 minutes, with memory. All models are equipped with a tank protection according to European standard UNI EN 453 as required and required by law.

**I** Mélangeur idéal pour les laboratoires de moyenne à grande boulangerie, pizzeria et pâtes fraîches. Conçu et construit en menuiserie épaisse et avec des transmissions mécaniques très fiables. Machine idéale pour les pâtes à faible hydratation, à partir de 35-40% d'humidité. Les deux versions sont équipées d'une transmission par moteur à engrenages à bain d'huile pour le mouvement des outils à fourche et le mouvement du bol. Les roues de mouvement de la machine sont standard. En standard, les deux minuteriers numériques de 0 à 99 minutes, avec mémoire. Tous les modèles sont équipés d'une protection de réservoir conforme à la réglementation européenne UNI EN 453, comme demandé et obligatoire par la loi.

**SA** خلاط مثالي للمخابز المتوسطة والكبيرة ومطعم البيترزا ومختبرات المعكرونة الطازجة. تم تصميمها وبنائها في التجارة السميكة وينقل حركة ميكانيكي موثوق للغاية. آلة مثالية للعجانز منخفضة الترتيب ، تبدأ من ٪ 35-40 رطوبة. كلا الإصدارين مزودان بناقل حركة موجه لحمام الزيت لكل من حركة أداة الشوكة وحركة الوعاء. عجلات حركة الآلة قياسية. كمعيار ، فإن العدادات الرقمية من 0 إلى 99 دقيقة ، مع الذاكرة. تم تجهيز جميع الموديلات بحماية الخزان وفقًا للوائح الأوروبية UNI EN 453 حسب الطلب والإلزامي بموجب القانون.

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	FC 20 160	FC 20 200
Capacità impasto / Capacity finished Petrisage capacité / سعة العجين	Kg 160	200
Capacità farina / Flour capacity / Farine capacité / سعة الدقيق	Kg 100	125
Volume vasca / Bowl capacity / Cuve capacité / حجم الخزان	lt 250	330
2 Timer / 2 Timers / 2 Minuteries / اثنين من أجهزة ضبط الوقت	✔	✔
Vasca / Bowl / Cuve / حوض	Ø cm 105	105
Utensili / Tools / Outils / أدوات	RPM 4,5	4,5
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات	RPM 24 / 36	24 / 36
Raschiatore / Scraper / Racleur / مكشطة	●	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 0,95 / 1,3	1,84 / 3,1
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V

- ✔ Di serie / Standard / اساسي
- Optional / Optionnel / اختياري

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	FC 20 160	FC 20 200
Altezza / High / Hateur / الارتفاع	cm 165	165
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 105	105
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 168	168
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 330	370