



ilem
BAKERY



SPIRAL MIXER
PÉTRIN À SPIRALE
خلاط حلزوني

**IMPASTATRICE
A SPIRALE**

5/10/20/30/40/50 KG
60/80/100/130/160/200 KG

5 / 10 KG

IMPASTATRICE MANUALE A VASCA FISSA
CON VARIATORE DI VELOCITÀ

MANUAL MIXER WITH FIXED BOWL
WITH SPEED VARIATOR

PETRINS MANUELS AVEC CUVE FIXE
AVEC VARIATEUR DE VITESSE

خلاط يدوي بوعاء ثابت
مع مغير السرعة

I Impastatrici altamente professionali, ideali per lavorare rapidamente pasta per pane e pizza, consentendone un' ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore. Macchina dotata di protezione vasca a norma Europea CE + UNI EN 453.

GB Highly professional mixers, ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of bread and pizza dough. The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make knead hardest dough. Every elements which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operators safety. Machine equipped with tank protection according to European CE + UNI EN 453.

F Petrins hautement professionnel, idéal pour travailler rapidement la pâte à pain et la pizza. En permettant une excellente oxygénation. Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Tous les organes en contact direct avec la pâte sont en acier inox, afin de respecter toutes les normes en vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur. Machine équipée d'une protection de cuve selon la norme européenne CE + UNI EN 453.

SA خلاطات احترافية للغاية ، مثالية لعجن عجينة الخبز والبيتزا بسرعة ، مما يتيح أكسجة ممتازة. يتم ضبط حجم ناقلات الحركة الميكانيكية والمحركات لتكون قادرة على العمل حتى أكثر الخلطات مقاومة. جميع الأجهزة التي تلامس المعكرونة بشكل مباشر مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتتوافق مع جميع اللوائح الحالية بالإضافة إلى اللوائح المتعلقة بسلامة المشغل. الآلة مجهزة بحماية الخزان وفقاً لمعايير CE + UNI EN 453 الأوروبية.



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

VE

I Pannello di comando per variatore elettronico

GB Control panel for electronic variator

F Tableau de commande pour variateur électronique

SA لوحة تحكم للمغير الإلكتروني



DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		SP 5 VE	SP 10 VE
Capacità di impasto / Dough capacity Cuve capacité / سعة العجين	Kg	5	10
Capacità farina / Flour capacity Capacité farine / سعة الدقيق	Kg	3	6
Capacità vasca / Bowl capacity Cuve capacité / سعة الوعاء	lt	7	12
Variatore velocità monofase Speed variator single-phase Variateur de vitesse monophasé مغير سرعة أحادي الطور		✓	✓
1 Timer / 1 Timer / 1 Minuterie / جهاز توقيت		✓	✓
Vasca / Bowl / Cuvel / صحن	Ø cm	26	28
	R.P.M.	6 / 34	6 / 34
Utensile / Tool / Outil / أداة	R.P.M.	80 / 230	80 / 230
Versione INOX / Stainless steel version Version en acier inoxydable نسخة الفولاذ المقاوم للصدأ		●	●
Inversione bacinella / U-turn speed for bowl Inverion de la cuvel / قلب الوعاء		✗	✗
Montata su piedini antivibranti Fixed on anti-vibration feet Montage sur pieds antivibratores مثبتة على أقدام مضادة للاهتزاز		✓	✓
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,55*	0,75*
Alimentazione / Current / Courante / تيار		110 V / 50 HZ / 1F // 24 V 230 V / 50 HZ / 1F // 24 V	

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد		SP 5 VE	SP 10 VE
Altezza / High / Hauteur / الارتفاع	cm	53 / 70	55 / 73
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	29	32
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	54	54
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	20	25

✓ Di serie
Standard
اساسي

● Optional
Optionnel
اختياري

✗ Non disponibile
Not available
Indisponible
غير متوفر

20 / 30 KG

IMPASTATRICE MANUALE A VASCA FISSA

MANUAL MIXER WITH FIXED BOWL

PETRIN MANUEL AVEC CUVE FIXE

خلاط يدوي بوعاء ثابت

I Impastatrici altamente professionali, ideali per lavorare rapidamente pasta per pane e pizza, consentendone un' ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. A seconda dei modelli, sono disponibili con due velocità trifase oppure due velocità monofase.

Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore.

Macchine dotate di protezione vasca a norma Europea CE + UNI EN 453. Possibilità di avere versione HH - Alta idratazione: con trasmissione e caratteristiche idonee a impasti fino a 80/90% di idratazione.

GB Highly professional mixers, ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of bread and pizza dough. The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make knead hardest dough.

Depending on the model, they are available with two speeds 3 phases or 2 speeds 1 phase.

Every elements which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operators safety.

Machines equipped with tank protection according to European CE + UNI EN 453.

Possibility to have HH version - High hydration: with transmission and characteristics suitable for doughs up to 80-90% hydration.

F Petrins hautement professionnel, idéal pour travailler rapidement la pâte à pain et la pizza. En permettant une excellente oxygénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Les modèles, sont disponibles avec deux vitesses triphasées ou deux vitesses monophasées. Tous les organes en contact direct avec la pâte sont en acier inox, afin de respecter toutes les normes en vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur. Machine équipée d'une protection de cuve selon la norme européenne CE + UNI EN 453.

Possibilité d'avoir la version HH - Haute hydratation: avec transmission et caractéristiques adaptées aux mélanges jusqu'à 80-90% d'hydratation.

SA خلاطات احترافية للغاية ، مثالية لعجن عجينة الخبز والبيتزا بسرعة ، مما يتيح أكسجة ممتازة. يتم ضبط حجم ناقلات الحركة الميكانيكية والمحركات لتكون قادرة على العمل حتى أكثر الخلطات مقاومة. اعتماداً على الطرازات ، فهي متوفرة بسرعتين من ثلاث مراحل أو سرعتين على مرحلة واحدة.

جميع الأجهزة التي تلامس المعكرونة بشكل مباشر مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتتوافق مع جميع اللوائح الحالية بالإضافة إلى اللوائح المتعلقة بسلامة المشغل.

الآلات مزودة بحماية الخزان وفقاً لمعايير CE + UNI EN 453 الأوروبية. إمكانية الحصول على HH - نسخة ترطيب عالية: مع ناقل حركة وخصائص مناسبة للعجائن حتى 80/90% ترطيب.



DATI TECNICI / TECHNIC DATA DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		SP 20/18	SP 30/18
Capacità di impasto / Dough capacity Cuve capacité / سعة العجين	Kg	20 / 25	25 / 30
Capacità farina / Flour capacity Capacité farine / سعة الدقيق	Kg	13	16
Capacità vasca / Bowl capacity Cuve capacité / سعة الوعاء	lt	31	40
2 Velocità trifase / Two speed 3 phases Deux vitesses triphasées / سرعتان ثلاث مراحل		✓	✓
2 Velocità monofase / 2 Single-phase speed Deux vitesses monophasées سرعتان أحادي الطور		●	●
Vasca / Bowl / Cuvel / صحن	Ø cm	40	44
	R.P.M.	10 / 15	10 / 15
Utensile / Tool / Outil / أداة	R.P.M.	84 / 126	84 / 126
Versione INOX / Stainless steel version Version en acier inoxydable نسخة الفولاذ المقاوم للصدأ		●	●
Kit Alta idratazione / Kit High hydration Kit Haute hydratation / طقم ترطيب عالي		●	●
Inversione vasca / U-turn speed for bowl Inverion de la cuvel / قلب الوعاء		✗	✗
Montata su ruote / Mounted on wheels Montage sur roulette / مثبتة على عجلات		✓	✓
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,95 / 1,3 1,13*	0,95 / 1,3 1,15*
Alimentazione / Current / Courante / تيار		400V(220V)/50HZ/3F//24V 230 V / 50 HZ / 1F // 24 V	

DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / أبعاد		SP 20/18	SP 30/18
Altezza / High / Hauteur / الارتفاع	cm	70,2 / 106,5	70,2 / 112,5
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	44	50
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	76	81,6
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	101	115

*Monofase / One phase / Monophasé / على مرحلة واحدة

40 / 50 KG

IMPASTATRICI MANUALI, AUTOMATICHE 2 VELOCITÀ,
VARIATORE DI VELOCITÀ E TOUCH SCREEN A VASCA FISSA

MANUAL, AUTOMATIC TWO SPEED, SPEED VARIATOR
ALSO TOUCH SCREEN CONTROLS MIXERS WITH FIXED BOWL

PETRINS MALAXEURS MANUELS, AUTOMATIQUES DEUX VITESSES,
VARIATEUR DE VITESSE ET ÉCRAN LACTILE À CUVE FIXE

خلاطات يدوية ، أوتوماتيكية 2 سرعات ،
مغير السرعة وشاشة لمس وعاء ثابت



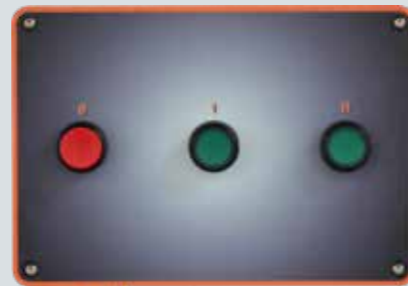
I Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane, pasticcena e pizza; consentendone un'ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. A seconda dei modelli, sono disponibili con temporizzatori digitali per programmare l'arresto della macchina. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti, oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore. La macchina ha protezione vasca a normativa Europea UNI EN 453. Possibilità di avere versione HH - Alta idratazione: con trasmissione e caratteristiche idonee a impasti fino a 80-90% di idratazione.

GB Our mixers are ideal for quickly working dough for bread, pastry and pizza; allowing excellent oxygenation. The mechanical transmissions and motors are sized to work even the most resistant mixes. Depending on the models, they are available with digital timers to program the machine stop. All the parts in direct contact with the dough are in stainless steel to comply with all current regulations, in addition to those relating to operator safety. The machine has a bowl protection according to the European standard UNI EN 453. Possibility to have HH version - High hydration: with transmission and characteristics suitable for doughs up to 80-90% hydration.

F Nos pétrisseuses sont idéales pour travailler rapidement la pâte à pain, la pâtisserie et la pizza, en permettant une excellente oxygénation. Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Selon les modèles, certains sont disponibles avec temporisateur digital pour programmer l'arrêt de la machine. Tous les organes en contact direct avec la pâte sont en acier inoxydable pour respecter toutes les réglementations en vigueur en plus de celles concernant la sécurité pour l'opérateur. Machines équipées de protection de cuve selon la norme européenne UNI EN 453. Possibilité d'avoir la version HH - Haute hydratation: avec transmission et caractéristiques adaptées aux mélanges jusqu'à 80-90% d'hydratation.

SA خلاطات مثالية لعجن عجينة الخبز والمعجنات والبيتزا بسرعة. السماح بالأكسجة الممتازة. يتم ضبط حجم ناقلات الحركة الميكانيكية والمحركات لتكون قادرة على العمل حتى أكثر الخلطات مقاومة. اعتماداً على الطرازات ، فهي متوفرة مع مؤقتات رقمية لبرمجة إيقاف تشغيل الجهاز. جميع الأجهزة التي تلامس المعكرونة بشكل مباشر مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتتوافق مع جميع اللوائح الحالية ، بالإضافة إلى اللوائح المتعلقة بسلامة المشغل. الآلة مزودة بحماية الخزان وفقاً للمعيار الأوروبي UNI EN 453. إمكانية الحصول على HH - نسخة ترطيب عالية: مع ناقل حركة وخصائص مناسبة للعجائن التي تصل إلى 80-90% ترطيب.

- ✓ Di serie Standard أساسي
- Optional Optionnel اختياري
- ✗ Non disponibile Not available Indisponible غير متوفره



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

- I** 2 velocità trifase
- GB** Two speed 3 phases
- F** Deux vitesses triphasées
- SA** سرعتان ثلاث مراحل



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج **VE**

- I** Pannello di comando per variatore elettronico
- GB** Control panel for electronic variator
- F** Tableau de commande pour variateur électronique
- SA** لوحة تحكم للمغير الإلكتروني



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج **DGT**

- I** Pannello di comando 2 timer
- GB** Control panel 2 timers
- F** Tableau de commande 2 minuteriers
- SA** لوحة تحكم 2 مؤقتات



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج **TS**

- I** Pannello di comando Touch Screen
- GB** Control panel Touch Screen
- F** Tableau Touch Scree
- SA** لوحة تحكم تعمل باللمس

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	SP 40/18	SP 50/18
Capacità di impasto / Dough capacity / Cuve capacité / سعة العجين	Kg 40	50
Capacità farina / Flour capacity / Capacité farine / سعة الدقيق	Kg 20	33
Capacità vasca / Bowl capacity / Cuve capacité / سعة الوعاء	lt 48	63
2 Velocità trifase / Two speed 3 phases / Deux vitesses triphasées / سرعتان ثلاث مراحل	✓	✓
Variatore di velocità elettronico / Electronic speed variator / Variateur électronique / مغير السرعة الإلكتروني	●	●
2 Velocità 2 Timer / 2 Speeds 2 Timers / 2 Vitesses 2 Minuteriers / سرعتان وموقتان	DGT ●	●
Variatore di velocità touch screen / Touch screen speed variator / Variateur touch scree / مغير سرعة شاشة اللمس	TS ●	●
Vasca / Bowl / Cuvel / صحن	Ø cm 44	48
	R.P.M. 13 / 19	13 / 19
Utensile / Tool / Outil / أداة	R.P.M. 109 / 164	109 / 164
Versione INOX / Stainless steel version / Version en acier inoxydable / نسخة الفولاذ المقاوم للصدأ	●	●
Kit Alta idratazione / Kit High hydration / Kit Haute hydratation / طقم ترطيب عالي	●	●
Fungo centrale / Central pole / Poreau central / القطب المركزي	●	●
Inversione vasca / U-turn speed for bowl / Inverion de la cuvel / قلب الوعاء	✗	✗
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✓	✓
Basamento di cm 18 / Extra base of cm 18 / Base supplémentaire de 18 cm / قاعدة إضافية 18 سم	●	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 1,5 / 2,2 2*	1,5 / 2,2 2*
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V 230 V / 50 HZ / 1F // 24 V	

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	SP 40/18	SP 50/18
Altezza / High / Hauteur / الارتفاع	cm 95,3 / 138	95,3 / 141
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 52	58
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 89,2	92,7
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 140	150

*Monofase / One phase / Monophasé / على مرحلة واحدة

60 / 80 / 100 / 130 / 160 / 200 KG

IMPASTATRICI AUTOMATICHE A VASCA FISSA

AUTOMATIC FIXED BOWL MIXERS

AUTOMATIQUES À CUVE FIXE

خلاطات أوتوماتيكية بوعاء ثابت



I Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane, pasticceria e pizza; consentendone un'ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche e i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti.

A seconda dei modelli, sono disponibili con temporizzatori digitali per programmare l'arresto della macchina. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti, oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore. È possibile a richiesta realizzare la vasca con il fungo centrale per ottenere una lavorazione ancora più delicata dell'impasto.

GB Our mixers are ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of a bread, pastry and pizza dough.

The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make it possible to knead even the hardest dough. Some models are fitted with digital timers so that the machines can be programmed to stop when required. Every element which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operator's safety. Upon request, the bowls can be fitted with a central pole for an even gentler kneading of the dough.

F Nos pétrins sont idéals pour travailler rapidement la pâte à pain, la pâtisserie et la pizza, en permettant une excellente oxigénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Selon les modèles, certains sont disponibles avec temporisateur digital pour programmer l'arrêt della machine. Tous les organes and contact direct avec la pâte sont en acier inox, afin de respecter toutes les normes en vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur.

Il est possible sur demande de réaliser la cuve avec le poteau central pour obtenir un travail de la pâte encore plus délicat.

SA خلاطات مثالية لعجن عجينة الخبز والمعجنات والبيتزا بسرعة. السماح بالأكسجة الممتازة. يتم ضبط حجم ناقلات الحركة الميكانيكية والمحركات لتكون قادرة على العمل حتى أكثر الخلطات مقاومة. اعتماداً على الطرازات ، فهي متوفرة مع مؤقتات رقمية لبرمجة إيقاف تشغيل الجهاز. جميع الأجهزة التي تلامس المعكرونة بشكل مباشر مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتوافق مع جميع اللوائح الحالية ، بالإضافة إلى اللوائح المتعلقة بسلامة المشغل. عند الطلب ، يمكن عمل الوعاء مع الفطر المركزي للحصول على عمل أكثر دقة للعجين.

OPTIONAL / OPTIONNEL / اختياري



FUNGO CENTRALE
CENTRAL POLE
POREAU CENTRAL
القطب المركزي

DATI TECNICI / TECHNIC DATA DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	SP 60	SP 80	SP 100	SP 130	SP 160	SP 200
Capacità di impasto / Dough capacity / Cuve capacité سعة العجين	Kg 60	80	100	130	160	200
Capacità farina / Flour capacity / Capacité farine سعة الدقيق	Kg 40	50 / 55	60 / 70	70 / 80	10 / 110	125
Capacità vasca / Bowl capacity / Cuve capacité سعة الوعاء	lt 90	140	180	210	250	270
2 Velocità 2 Timer / 2 Speeds 2 Timers / 2 Vitesses 2 Minuterier سرعتان وموقتان	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pannello di comando touch screen / Control panel touch screen / Tableau touch sree / لوحة تحكم تعمل باللمس	●	✗	✗	✗	✗	✗
Vasca / Bowl / Cuvel / صحن	Ø cm 60	70	90	90	90	105
	R.P.M. 14	14	14	14	14	14
Utensile / Tool / Outil / أداة	R.P.M. 102 / 204	100 / 200	100 / 200	100 / 200	100 / 200	100 / 200
Inversione vasca / U-turn speed for bowl قلب الوعاء	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Montata su ruote / Mounted on wheels مثبتة على عجلات	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fungo centrale / Central pole / Poreau central / القطب المركزي	●	●	●	●	●	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 1,5 / 3 / 0,37**	2 / 4,7 / 0,37**	2 / 4,7 / 0,37**	3 / 5,2 / 0,55**	5 / 7 / 0,75*	7 / 10 / 0,75*
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V					

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	SP 60	SP 80	SP 100	SP 130	SP 160	SP 200
Altezza / High / Hauteur / الارتفاع	cm 115 / 165	152 / 195	152 / 195	154 / 207	160 / 215	160 / 215
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 65	75	75	84,5	95	95
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 105	125	125	133	145	145
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 320	475	490	580	620	640

*monofase / one phase / monophasé / على مرحلة واحدة

**le potenze in Kw sono espresse nel seguente ordine: I[^], II[^] vasca / The powers in Kw are expressed in the following order: I[^], II[^] bowl
Les puissances en Kw sont exprimées dans l'ordre suivant : I[^], II[^] cuvel
يتم التعبير عن القوى في Kw بالترتيب التالي: I[^] , II[^] TANK

Le macchine SP 80 / 100 / 130 / 160 / 200 possono essere a trasmissione diretta o con rinvio.

The SP 80 / 100 / 130 / 160 / 200 machines can have direct drive or back gear drive.

Les machines SP 80 / 100 / 130 / 160 / 200 peuvent être à entraînement direct ou à engrenage arrière.

يمكن أن تحتوي آلات SP 80/100/130/160/200 على محرك مباشر أو محرك ترس خلفي.

- ✓ Di serie Standard أساسي
- Optional Optionnel اختياري
- ✗ Non disponibile Indisponible غير متوفرة



MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

- I** Pannello di comando 2 timer
- GB** Control panel 2 timers
- F** Tableau de commande 2 minuterier
- SA** لوحة تحكم 2 مؤقتات



MODELLO / MODEL
MODÈLE / نموذج

TS

- I** Pannello di comando Touch Screen
- GB** Control panel Touch Screen
- F** Tableau Touch Sree
- SA** لوحة تحكم تعمل باللمس



ilem
BAKERY

Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com