



ilem
BAKERY



DIVIDER/ROUNDER
DIVISEUR/ ARRONDISSEUR
مقسّم/مستدير

**SPEZZATRICE
ARROTONDATRICE**

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE BUN DIVIDER MOULDER MOULEUSE DIVISEUSE DE PETITS PAINS قالب مقسم كعكة

15 / 22 / 30 / 36 / 52

PEZZI / PIECES / PIÈCES / قطع



L La spezzatrice-arrotondatrice è una macchina ideale per spezzare e arrotondare impasti di pasticceria, panificazione e pizzeria. La macchina spezza il pastone inserito sul piatto in parti uguali e arrotonda ogni singolo pezzo fino a formare una pallina di impasto perfettamente chiusa. Ideale per pane, pizza e molto altro. Il suo utilizzo è indicato per tutte le pizzerie e panifici che desiderano ottimizzare i tempi di preparazione degli impasti. Le versioni Idruliche danno il massimo delle precisione di peso dei pezzi di pasta spezzata.

CARATTERISTICHE

- Ripiano di stampo in alluminio
- 6 versioni diverse, in base a varie grammature richieste
- Coperchio testata facilmente asportabile per la pulizia interna
- 3 piatti in plastica
- Lavorazione perfetta di paste dure e molli
- Può essere usata solo come spezzatrice
- Montata su ruote
- A normativa Europea CE

GB The divider-rounder is an ideal machine for breaking and rounding pastry, bakery and pizzeria doughs. The machine breaks the mash inserted on the plate into equal parts and rounds each single piece to form a perfectly closed ball of dough. Ideal for bread, pizza and much more. Its use is suitable for all pizzerias and bakeries wishing to optimize the preparation time of the dough. The Hydraulic versions give the maximum precision of weight of the pieces of broken dough.

FEATURES

- Aluminum mold shelf
- 6 different versions, based on various weights required
- Head cover easily removable for internal cleaning
- 3 plastic plates
- Perfect processing of hard and soft pastes
- It can only be used as a divider
- Mounted on wheels
- According to European CE regulations

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 spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS préavis. الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

F La diviseuse-bouleuse est une machine idéale pour diviser et arrondir la pâte à pâtisserie, à boulangerie et à pizza. La machine casse la purée placée sur la plaque en parties égales et arrondit chaque morceau pour former une boule de pâte parfaitement fermée. Idéal pour le pain, la pizza et bien plus encore. Son utilisation est indiquée pour toutes les pizzerias et boulangeries souhaitant optimiser les temps de préparation de la pâte. Les versions hydrauliques donnent la précision maximale du poids des pâtons brisés.

CARACTÉRISTIQUES

- Étagère à moules en aluminium
- 6 versions différentes, basées sur les différents poids requis
- Couvercle de tête facilement amovible pour le nettoyage interne
- 3 assiettes en plastique
- Traitement parfait des pâtes dures et molles
- Il ne peut être utilisé que comme diviseur
- Monté sur roues
- Conforme à la réglementation européenne CE

SA تعتبر أداة التقسيم المستديرة آلة مثالية لتكسير وتقريب المعجنات والمخابز وعجائن البيتزا. تقوم الآلة بتقسيم الهريس الذي يتم إدخاله على اللوح إلى أجزاء متساوية وتدور كل قطعة لتشكيل كرة عجين مغلقة تماما. مثالي للخبز والبيتزا وغير ذلك الكثير. استخدامه مناسب لجميع مطاعم البيتزا والمخابز التي ترغب في توفير وقت تحضير العجين. توفر الإصدارات الهيدروليكية أقصى دقة لوزن قطع العجين المكسور.

مميزات

- رف قالب من الألمونيوم
- 6 إصدارات مختلفة، بناء على الأوزان المختلفة المطلوبة
- غطاء الرأس قابل للإزالة بسهولة للتنظيف الداخلي
- 3 صحن بلاستيك
- معالجة مثالية للمعاجين الصلبة والناعمة
- يمكن استخدامه فقط كمقسم
- مثبتة على عجلات
- وفقًا للوائح الأوروبية CE

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

S-AR 15 / S-AR 22 / S-AR 30 / S-AR 30M / S-AR 36 / S-AR 52

PRESSATA MANUALE E ARROTONDAMENTO ELETTRICO / MANUAL PRESSING AND ELECTRIC ROUNDING
PRESSURAGE MANUEL ET BOULONNAGE ELECTRIQUE / الضغط اليدوي والتقريب الكهربائي

S-AR 15 SA / S-AR 22 SA / S-AR 30 SA / S-AR 30M SA / S-AR 36 SA / S-AR 52 SA

SEMI AUTOMATICA OLEODINAMICA / SEMI-AUTOMATIC OLEODINAMIC
SEMI-AUTOMATIQUE OLEODINAMIC / الأوليوديناميك شبه التلقائي

S-AR 15 A / S-AR 22 A / S-AR 30 A / S-AR 30M A / S-AR 36 A / S-AR 52 A

AUTOMATICA / AUTOMATIC / AUTOMATIQUE / تلقائي

DATI TECNICI / TECHNIC DATA DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	S-AR 15	S-AR 22	S-AR 30	S-AR 30M	S-AR 36	S-AR 52
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات pz	15	22	30	30	36	52
Pezzatura/Weighrange/Échelledepoids / مجموعة الوزن gr	150÷360	60÷220	40÷135	25÷90	34÷110	12÷30
3 Piatti in plastica / 3 Plastic moulding plates 3 plaques de moulage en plastique 3 صفائح من البلاستيك	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Montata su ruote / Mounted on wheels Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع cm	145	145	145	145	1451	145
Larghezza / Width / Largeur / الطول cm	73	73	73	73	73	73
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق cm	73	73	73	73	73	73
Peso / Weight / Poids / وزن Kg	180	180	180	180	180	180
Potenza / Power / Puissance / قوة Kw	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V					

DATI TECNICI / TECHNIC DATA DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	S-AR 15 SA	S-AR 22 SA	S-AR 30 SA	S-AR 30M SA	S-AR 36 SA	S-AR 52 SA
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات pz	15	22	30	30	36	52
Pezzatura/Weighrange/Échelledepoids / مجموعة الوزن gr	150÷360	60÷220	40÷135	25÷90	34÷110	12÷30
3 Piatti in plastica / 3 Plastic moulding plates 3 plaques de moulage en plastique 3 صفائح من البلاستيك	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Montata su ruote / Mounted on wheels Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع cm	145	145	145	145	145	145
Larghezza / Width / Largeur / الطول cm	73	73	73	73	73	73
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق cm	73	73	73	73	73	73
Peso / Weight / Poids / وزن Kg	230	230	230	230	230	230
Potenza / Power / Puissance / قوة Kw	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V					

DATI TECNICI / TECHNIC DATA DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	S-AR 15 A	S-AR 22SA	S-AR 30 A	S-AR 30M A	S-AR 36 A	S-AR 52 A
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات pz	15	22	30	30	36	52
Pezzatura/Weighrange/Échelledepoids / مجموعة الوزن gr	150÷360	60÷220	40÷135	25÷90	34÷110	12÷30
3 Piatti in plastica / 3 Plastic moulding plates 3 plaques de moulage en plastique 3 صفائح من البلاستيك	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Montata su ruote / Mounted on wheels Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع cm	145	145	145	145	145	145
Larghezza / Width / Largeur / الطول cm	73	73	73	73	73	73
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق cm	73	73	73	73	73	73
Peso / Weight / Poids / وزن Kg	230	230	230	230	230	230
Potenza / Power / Puissance / قوة Kw	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75	0,55÷0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V					

SPEZZATRICE QUADRA SQUARE DIVIDER DIVISION CARRÉ / تقسيم مربع

SQ 10-20 / SQ 30 / SQ 80

SEMI AUTOMATICA / SEMI-AUTOMATIC
SEMI-AUTOMATIQUE / شبه آلي

10 / 20 / 30 / 80
PEZZI / PIECES / PIÈCES / قطع



SPEZZATRICE QUADRA SQUARE DIVIDER DIVISION CARRÉ / تقسيم مربع

SQ 10-20 A / SQ 30 A SQ 80 A / SQ 20 A S (SPECIAL)

AUTOMATICA / AUTOMATIC / AUTOMATIQUE / تلقائي

10 / 20 / 30 / 80
PEZZI / PIECES / PIÈCES / قطع



IT CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina ideale per la tranciatura di pasta per filoni, ciabatte e baguettes
- Con comandi oleodinamici veloce e silenziosa
- Organi meccanici di facile accesso
- A normativa Europea
- Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox
- Gli stampi sono in nylon alimentare

GB TECHNICAL FEATURES

- This machine is ideal for dough shapes for filoni, ciabatte and baguettes
- Fast e silent machine with hydraulic control
- Mechanical parts are easily accessible
- "CE" norms
- The basket and knives are in stainless steel
- The stamps are in alimentary nylon

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cette machine est idéale pour les formes de pâte pour filoni, ciabatte et baguettes
- Machine rapide et silencieuse avec commande hydraulique
- Les pièces mécaniques sont facilement accessibles
- Normes "CE"
- Le panier et les couteaux sont en acier inoxydable
- Les tampons sont en nylon alimentaire

SA

- هذه الآلة مثالية لأشكال العجين لكل من الفيلوني والشيباتي والخبز الفرنسي
- آلة صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي
- الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
- معايير "CE"
- السلة والسكاكين من الستلس ستيل
- الطوابيع من النايلون الغذائي

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		SQ 10/20	SQ 30	SQ 80
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات	pz	10/20	30	80
Pezatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr	150÷1800	100÷660	40÷250
Stampi in nylon alimentare / Moulds in alimentary nylon Moules en nylon alimentaire / قوالب من النايلون الغذائي		✓	✓	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	116	116	116
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	62	62	62
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	65	65	65
Profondità piatto / Depth of place / Profondeur du lieu / عمق المكان	cm	10	10	10
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	220	220	220
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,75	0,75	0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	Volt	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V		

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina ideale per la tranciatura di pasta per filoni, ciabatte e baguettes
- Con comandi oleodinamici veloce e silenziosa
- Servomeccanismi azionati da centralina idraulica
- Tempo di pressatura regolabile da PLC
- Ciclo di lavoro: pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici
- Organi meccanici di facile accesso
- Capacità massima di Kg.16
- Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox
- Gli stampi sono in nylon alimentare

GB TECHNICAL FEATURES

- This machine is ideal for dough shapes for filoni, ciabatte and baguettes
- Fast e silent machine with hydraulic control
- Servo devices activated by hydraulic unit
- Pressing time adjustable by PLC device
- Fully automatic pressing, dividing and lid opening working cycle
- Mechanical parts are easily accessible
- Maximum capacity of Kg.16
- The basket and knives are in stainless steel
- The stamps are in alimentary nylon

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cette machine est idéale pour les formes de pâte pour filoni, ciabatte et baguettes
- Machine rapide et silencieuse avec commande hydraulique
- Dispositifs servo activés par l'unité hydraulique
- Temps de pressage réglable par dispositif PLC
- Cycle de travail de pressage, de division et d'ouverture du couvercle entièrement automatique
- Les pièces mécaniques sont facilement accessibles
- Capacité maximale de Kg.16
- Le panier et les couteaux sont en acier inoxydable
- Les tampons sont en nylon alimentaire

SA

- هذه الآلة مثالية لأشكال العجين لكل من الفيلوني والشيباتي والخبز الفرنسي
- آلة صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي
- أجهزة موازنة يتم تنشيطها بواسطة وحدة هيدروليكية
- وقت الضغط قابل للتعديل بواسطة جهاز PLC ؛
- دورة عمل أوتوماتيكية بالكامل للضغط والتقسيم وفتح الغطاء
- الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
- السعة القصوى 16 كجم
- السلة والسكاكين من الستلس ستيل
- الطوابيع من النايلون الغذائي

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		SQ 10/20 A	SQ 30 A	SQ 80 A
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات	pz	10/20	30	80
Pezatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr	150÷1800	100÷660	40÷250
Stampi in nylon alimentare / Moulds in alimentary nylon Moules en nylon alimentaire / قوالب من النايلون الغذائي		✓	✓	✓
Comandi con PLC / Control panel with PLC display / Panneau de commande avec affichage PLC لوحة تحكم مع شاشة PLC		✓	✓	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	116	116	116
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	62	62	62
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	65	65	65
Profondità piatto / Depth of place / Profondeur du lieu / عمق المكان	cm	10	10	10
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	220	220	220
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,75	0,75	0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	Volt	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V		

SPEZZATRICE ESAGONALE / EXAGONAL DIVIDER DIVISEUR EXAGONAL / مقسم سطحي

SME 19 / SME 37

MANUALE / MANUAL / MANUEL / يدوي

SE 37

SEMI AUTOMATICA / SEMI-AUTOMATIC / SEMI-AUTOMATIQUE / شبه آلي

SE 19 A / SE 37 A / SE 37M A

AUTOMATICA / AUTOMATIC / AUTOMATIQUE / تلقائي



SME 19 / SME 37

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina veloce e silenziosa a comandi manuali
- Organi meccanici di facile accesso
- A normativa Europea
- Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox
- Gli esagoni in nylon alimentare

GB TECHNICAL FEATURES

- Fast e silent machine with manual control
- Mechanical parts are easily accessible
- "CE" norms
- The basket and knives are in stainless steel
- The exagons are in alimentary nylon

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	SME 19	SME 37
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات	pz 19	37
Pezatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr 90÷300	30÷130
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm 116	116
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 54	54
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 62	62
Lato esagono / Side of exagon / Côté de l'hexagone / الجانب السداسي	cm 6	6
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 150	150

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 spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

Di serie Standard أساسي

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Machine rapide et silencieuse avec commande manuelle
- Les pièces mécaniques sont facilement accessibles
- Normes "CE"
- Le panier et les couteaux sont en acier inoxydable
- Les exagons sont en nylon alimentaire

SA

- مميزات تقنية
- آلة صامتة سريعة مع التحكم اليدوي
 - الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
 - معايير "CE"
 - السلة والسكاكين من الستلس ستيل
 - تم العثور على exagons في النايلون الغذائي

SE 37

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina a comandi oleodinamici veloce e silenziosa, semi automatica
- Comandi con joystick per pressare e tagliare la pasta (SE 37)
- Organi meccanici di facile accesso
- A normativa Europea
- Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox
- Gli esagoni in nylon alimentare

GB TECHNICAL FEATURES

- Fast e silent machine with hydraulic control, semi automatic
- Joystick for controls of pressing and cutting process
- Mechanical parts are easily accessible
- "CE" norms
- The basket and knives are in stainless steel
- The exagons are in alimentary nylon

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	SE 37
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات	pz 37
Pezatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr 30÷160
Comandi con joystick / Joystick controls / Manettes de commande / ضوابط التحكم	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm 110
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 61
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 71
Lato esagono / Side of exagon / Côté de l'hexagone / الجانب السداسي	cm 6
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 205
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	Volt 400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V

SE 19 A / SE 37 A / SE 37M A

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina a comandi oleodinamici veloce e silenziosa, automatica
- Predisposta con dispositivo per aumentare o diminuire la pressione
- Con regolatore di tempo per allargare al massimo anche le paste più dure
- Organi meccanici di facile accesso
- Con 10 memorie di lavoro
- Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox
- Gli esagoni in nylon alimentare

GB TECHNICAL FEATURES

- Fast e silent automatic machine with hydraulic control
- Provided with device for lowering or increasing pressure
- With timer for the maximum spread of even the hardest dough
- Mechanical parts are easily accessible
- With 10 setting programs
- The basket and knives are in stainless steel
- The exagons are in alimentary nylon

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	SE 19 A	SE 37 A	SE 37M A
Divisioni / Divisions / Divisions / الانقسامات	pz 19	37	37
Pezatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr 90÷500	30÷160	45÷220
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm 116	116	116
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 54	54	54
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm 62	62	62
Lato esagono / Side of exagon / Côté de l'hexagone / الجانب السداسي	cm 6	6	6
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 205	205	205
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw 0,75	0,75	0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار	400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V		

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Machine rapide et silencieuse avec commande hydraulique, semi-automatique
- Joystick pour les commandes du processus de pressage et de coupe
- Les pièces mécaniques sont facilement accessibles
- Normes "CE"
- Le panier et les couteaux sont en acier inoxydable
- Les exagons sont en nylon alimentaire

SA

- مميزات تقنية
- آلة صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي ، نصف أوتوماتيكي
 - عمود التحكم للتحكم في عملية الضغط والقطع
 - الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
 - معايير "CE"
 - السلة والسكاكين من الستلس ستيل
 - تم العثور على exagons في النايلون الغذائي

SA

- مميزات تقنية
- آلة أوتوماتيكية صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي
 - مزود بجهاز لخفض الضغط أو زيادته
 - مزود بموقت لأقصى انتشار حتى لأقصى عجينة
 - الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
 - مع 10 برامج ضبط
 - السلة والسكاكين من الستلس ستيل
 - تم العثور على exagons في النايلون الغذائي

SPEZZATRICE VOLUMETRICA VOLUMETRIC DIVIDER DIVISEUR VOLUMÉTRIQUE

مقسم حجمي

PAN PH



I La spezzatrice modello PAN PH è una macchina precisa e robusta. La sua funzione è quella di dividere l'impasto del pane in porzioni del peso desiderato. È una spezzatrice volumetrica. L'impasto viene assorbito da un pistone, dopo essere stato compresso ed espulso. Questo sistema offre una buona precisione di pesatura.

CARATTERISTICHE

- La macchina può dividere impasti con un contenuto d'acqua compreso tra il 50 e il 65% (con arrotondatrice) e superiore al 65% (senza arrotondatrice)
- Produzione di 1400-2400 pezzi/ora (per lavorare a velocità inferiori è necessario installare un inverter)
- Contapezzi che consente all'utente di selezionare il numero di pezzi da realizzare
- Sistema di oliatura a consumo minimo
- Nastro trasportatore in PVC
- Rondella in teflon antiaderente, regolabile per ottenere un migliore arrotondamento
- Tramoggia in acciaio inox rivestita di teflon antiaderente, capacità 50 L
- Copertura in acciaio inox
- Spolverino di farina
- Divide l'impasto del pane (con farina di frumento, acqua, sale e lievito, per gli altri ingredienti chiedere prima).

OPTIONAL

- Tramoggia da 80, 150, 200 o 250 L di capacità
- Nastro trasportatore con motore indipendente: possibilità di raddoppiare il peso massimo
- Controllo automatico della velocità mediante inverter di frequenza
- Motore di regolazione del peso azionato.

GB The divider model PAN PH is an accurate and robust machine. Its function is to divide the bread dough in portions with the desired weight. It is a volumetric divider. The dough is absorbed by a piston, after it is compressed and expeled. This systems offers a good weighing accuracy.

FEATURES

- The machine can divide dough with a content of water between 50 and 65% (with rounder) and higher than 65% (without rounder)
- Production of 1400-2400 pieces/hour (to work at lower speed a frequency inverter must be installed)
- Piececounter that allows the user to select the number of pieces to be made
- Oiling system with minimum consumption.
- PVC conveyor belt
- Rounder made of non-sticking teflon, adjustable to obtain a better rounding
- Stainless steel hopper covered with non-sticking teflon, 50 L capacity
- Stainless steel covering
- Flour duster
- Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients ask first).

OPTIONAL

- Hopper of 80, 150, 200 or 250 L capacity
- Conveyor belt with independent motor: possibility of doubling the maximum weight
- Automatic speed control by means of frequency inverter
- Weight regulation motor actioned.

F La diviseuse modèle PAN PH est une machine précise et robuste. Sa fonction est de diviser la pâte à pain en portions du poids désiré. Il s'agit d'une diviseuse volumétrique. La pâte est absorbée par un piston, après quoi elle est comprimée et expulsée. Ce système offre une bonne précision de pesage.

CARACTÉRISTIQUES

- La machine peut diviser des pâtes dont la teneur en eau est comprise entre 50 et 65% (avec diviseuse) et supérieure à 65% (sans diviseuse).
- Production de 1400-2400 pièces/heure (pour travailler à une vitesse inférieure, il faut installer un variateur de fréquence)
- Compteur de pièces qui permet à l'utilisateur de sélectionner le nombre de pièces à réaliser.
- Système d'huilage à consommation minimale.
- Bande transporteuse en PVC
- Rondeur en téflon anti-adhérent, réglable pour obtenir un meilleur arrondi
- Trémie en acier inoxydable recouverte de téflon anti-adhérent, d'une capacité de 50 L
- Couvercle en acier inoxydable
- Pulvérisateur de farine
- Divise la pâte à pain (avec farine de blé, eau, sel et levure, pour les autres ingrédients demander d'abord).

EN OPTION

- Trémie d'une capacité de 80, 150, 200 ou 250 L
- Bande transporteuse avec moteur indépendant : possibilité de doubler le poids maximum
- Contrôle automatique de la vitesse au moyen d'un convertisseur de fréquence
- Moteur de régulation du poids actionné.

SA آلة التقسيم موديل PAN PH هي آلة دقيقة وقوية. وظيفتها تقسيم عجينة الخبز إلى أجزاء بالوزن المطلوب. إنه مقسم حجمي. يتم امتصاص العجين بواسطة مكبس، بعد ضغطه وطرده. يوفر هذا النظام دقة وزن جيدة.

المميزات

- يمكن الآلة تقسيم العجين بمحتوى من الماء يتراوح بين 50 و65% (مع جهاز التقريب) وأعلى من 65% (بدون جهاز التقريب)
- إنتاج 1400-2400 قطعة/ساعة (للعمل بسرعة أقل يجب تركيب عاكس تردد)
- عداد القطع الذي يسمح للمستخدم بتحديد عدد القطع المراد صنعها
- نظام تزييت بأقل استهلاك
- حزام ناقل PVC
- جهاز تقريب مصنوع من التفلون غير اللاصق وقابل للتعديل للحصول على تقريب أفضل
- قادوس من الفولاذ المقاوم للصدأ مغطى بالتفلون غير اللاصق بسعة 50 لتر
- غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
- منفضة الدقيق
- تقسم عجينة الخبز (مع دقيق القمح والماء والملح والخميرة، اسأل أولاً عن المكونات الأخرى)

- اختباري
- قادوس بسعة 80 أو 150 أو 200 أو 250 لترًا
- سير ناقل مزود بمحرك مستقل: إمكانية مضاعفة الوزن الأقصى
- التحكم التلقائي في السرعة عن طريق محول الترددات الحرة
- تشغيل محرك تنظيم الوزن.

GAMMA DI PESO / WEIGHT RANGE / GAMME DE POIDS / نطاق الوزن		
Diametro pistoni / Diameter of pistons / Diamètre de pistons / قطر المكابس	Min	Max
mm	gr.	gr.
40	15	150
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300
150	200	1700

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	PAN PH
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm 147
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm 180
Lunghezza / Lenght / Longueur / الطول	cm 73
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg 700
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw 1,9

I DIVISORI A PISTONI MULTIPLI

Quando è necessaria una produzione elevata, i divisori sono realizzati con pistoni multipli, in modo tale che per ogni ciclo di lavoro si possano ottenere 2, 3, 4 o 5 pezzi di pasta alla volta, moltiplicando così la produzione della macchina. Tuttavia, nelle spezzatrici il diametro massimo dei pistoni è limitato a seconda del numero di pistoni.

GB MULTIPLE PISTON DIVIDERS

When it is needed a high production, the dividers are made with multiple pistons, in such a way that for each cycle of work we can get 2, 3, 4 or 5 dough pieces at a time, so the production of the machine is multiplied. However, in these dividers the maximum diameter of the pistons is limited depending on the number of pistons.

PISTONI MULTIPLI / MULTIPLE PISTON PISTONS MULTIPLES / مكبس متعدد			
Numero pistoni Number of pistons Nombre de pistons عدد المكابس	Pezzi/ora Pieces/hour Pièces à l'heure القطع في الساعة	Max	Diametro max Max. diameter Diamètre max. الحد الأقصى للقطر
		gr.	mm
2	4800	400	90
3	7200	300	80
4	9600	200	60
5	12000	200	60

F DIVISEURS À PISTONS MULTIPLES

Lorsqu'une production élevée est nécessaire, les diviseuses sont fabriquées avec des pistons multiples, de sorte que pour chaque cycle de travail, nous pouvons obtenir 2, 3, 4 ou 5 pâtons à la fois, ce qui multiplie la production de la machine. Cependant, dans ces diviseurs, le diamètre maximum des pistons est limité en fonction du nombre de pistons.

SA مقسمات متعددة المكبس عندما تكون هناك حاجة إلى إنتاج عالٍ، تُصنع المقسمات بمكابس متعددة، بحيث يمكننا في كل دورة عمل الحصول على 2 أو 3 أو 4 أو 5 قطع عجينة في المرة الواحدة، وبالتالي يتضاعف إنتاج الآلة. ومع ذلك، في هذه المقسمات يكون الحد الأقصى لقطر المكابس محدوداً في هذه المقسمات اعتماداً على عدد المكابس.



SPEZZATRICE VOLUMETRICA VOLUMETRIC DIVIDER DIVISEUR VOLUMÉTRIQUE

مقسم حجمي

PAN PN



I Questa macchina è una novità esclusiva, completamente diversa dalle altre spezzatrici volumetriche. La particolarità di questa macchina è che la spezzatrice è in grado di gestire gli impasti senza togliere il gas e senza "stressarli", proprio come se fossero spezzati a mano o con una spezzatrice idraulica. È la macchina ideale per produrre automaticamente pane artigianale, senza dover investire in costosi sistemi di divisione continua tramite lame di taglio.

CARATTERISTICHE

- Divide l'impasto del pane (con farina di frumento, acqua, sale e lievito, per altri ingredienti chiedere prima).
- Ideale per lavorare con masse ad alta idratazione (funziona perfettamente dal 50 al 90% di idratazione).
- Produzione massima 1200 pezzi/ora.
- Controllo touch-screen. Memorizzazione fino a 20 prodotti diversi. Cambiare il peso è semplice come premere un pulsante!
- Sistema di oliatura con consumo minimo.
- Tramoggia in acciaio inox rivestita in teflon antiaderente, capacità 50 L.
- Copertura in acciaio inox.
- Spruzzatore di farina.

OPTIONAL

- Tramoggia da 80, 150, 200 o 250 L di capacità
- Sistema di taglio con coltello pneumatico (per staccare i pezzi più piccoli).

GB This machine is an exclusive novelty, completely different from other volumetric dividers. What's unique about it is that the divider can handle the dough without taking out the gas neither punishing it, just as if they were split by hand or with a hydraulic divider.

It is the ideal machine for automatically producing artisan bread, without having to invest in expensive systems of continuous division by cutting blades.

FEATURES

- Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients ask first).
- Ideal to work with high hydration mass (works perfectly from 50 to 90% hydration).
- Maximum output 1200 pieces / hour.
- Touch-screen control. Store up to 20 different products. Changing the weight is as simple as pressing a button!.
- Oiling system with minimum consumption.
- Stainless steel hopper covered with non-sticking teflon, 50 L capacity.
- Stainless steel covering.
- Flour sprinkler.

OPTIONAL

- Hopper of 80, 150, 200 or 250 L capacity
- Cutting system with pneumatic knife (to detach smaller pieces).

F Cette machine est une nouveauté exclusive, complètement différente des autres diviseuses volumétriques. C'est la machine idéale pour produire automatiquement du pain artisanal, sans avoir à investir dans des systèmes coûteux de division continue par des lames coupantes.

CARACTÉRISTIQUES

- Divise la pâte à pain (avec de la farine de blé, de l'eau, du sel et de la levure, pour d'autres ingrédients, demander d'abord).
- Idéal pour travailler avec une masse d'hydratation élevée (fonctionne parfaitement de 50 à 90% d'hydratation).
- Rendement maximum de 1200 pièces / heure.
- Contrôle par écran tactile. Possibilité de stocker jusqu'à 20 produits différents et de modifier le poids en appuyant simplement sur un bouton.
- Système d'huilage à consommation minimale.
- Trémie en acier inoxydable recouverte de téflon antiadhésif, d'une capacité de 50 L.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Arroseur de farine.

EN OPTION

- Trémie d'une capacité de 80, 150, 200 ou 250 L
- Système de coupe avec couteau pneumatique (pour détacher les petits morceaux).

SA هذه الالة هي ابتكار حصري مختلف تماماً عن المقسمات الحجمية الأخرى. ما يميزها هو أن المقسم يمكنه التعامل مع العجين دون إخراج الغاز كما لو تم تقسيمه يدوياً أو باستخدام مقسم هيدروليكي، إنها الالة المثالية لإنتاج الخبز التقليدي، دون الحاجة إلى الاستثمار في أنظمة باهظة الثمن للتقسيم المستمر بواسطة شفرات النقطيع.

المميزات

- يقسم عجين الخبز (مع دقيق القمح والماء والملح والخميرة، اسأل عن المكونات الأخرى أولاً).
- مثالية للعمل مع كتلة ترطيب عالية (تعمل بشكل مثالي من 50 إلى 90% ترطيب).
- أقصى إنتاج 1200 قطعة / ساعة.
- تحكم بشاشة تعمل باللمس. تخزين ما يصل إلى 20 منتجاً مختلفاً. تغيير الوزن بسيط مثل الضغط على زر!
- نظام ترطيب بأقل استهلاك.
- قادوس من الفولاذ المقاوم للصدأ مغطى بالتفلون غير اللاصق بسعة 50 لتر.
- غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- رشاش دقيق.

اختياري

- قادوس بسعة 80 أو 150 أو 200 أو 250 لترًا
- نظام تقطيع بسكين هوائي (لفصل القطع الصغيرة).



PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH-SCREEN

TOUCH-SCREEN CONTROL PANEL

PANNEAU DE CONTRÔLE À ÉCRAN TACTILE

لوحة تحكم بشاشة تعمل باللمس

GAMMA DI PESO / WEIGHT RANGE / GAMME DE POIDS / نطاق الوزن		
Diametro pistoni / Diameter of pistons / Diamètre de pistons / قطر المكابس	Min	Max
mm	gr.	gr.
110	50	1000
120	80	1200
135	140	1500

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	PAN PN	
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	147
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	180
Lunghezza / Length / Longueur / الطول	cm	73
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	700
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	1,9

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 spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis / إشعار / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

ARROTONDATRICE TUBOLARE
TUBULAR ROUNDER
ARRONDISSEUR TUBULAIRE
مستدير أنبوبي

PAN HT



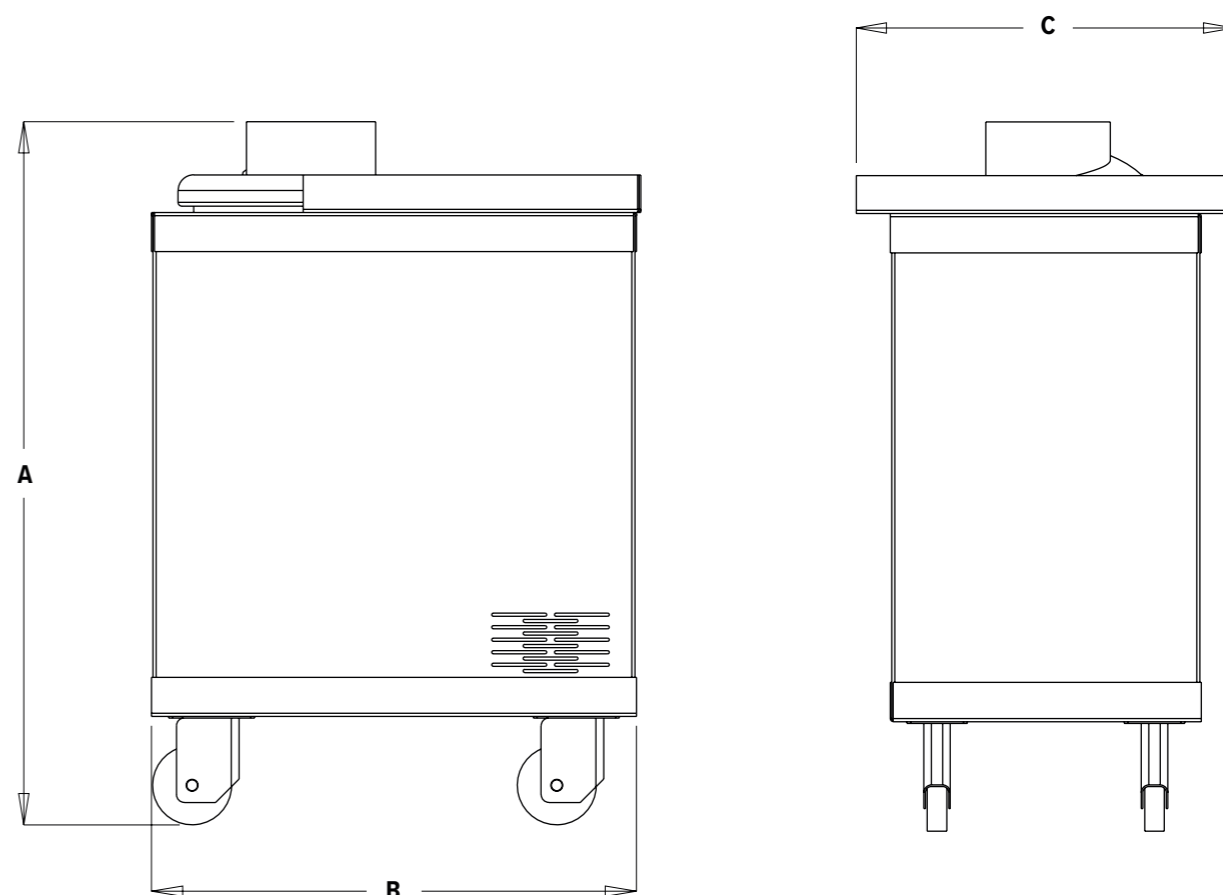
I L'arrotondatrice tubolare è adatta per impasti di pane e pizza, arrotonda perfettamente per ottenere un impasto a forma di palla. È una macchina estremamente robusta, semplice e facile da usare e da mantenere. È uno strumento indispensabile per panifici e pizzerie, poiché facilita e riduce notevolmente il lavoro. Sono disponibili due modelli: MINI e MAXI.

GB The tubular rounder is suitable for bread and pizza doughs, it rounds perfectly to get a ball shaped dough. It is an extremely robust machine, simple and easy to use and maintain. It is an indispensable tool for bakeries and pizzerias since it facilitates and reduces the work considerably. There are two available models: MINI and MAXI.

F Le laminoir tubulaire convient aux pâtes à pain et à pizza, il arrondit parfaitement pour obtenir une pâte en forme de boule. Il s'agit d'une machine extrêmement robuste, simple et facile à utiliser et à entretenir. C'est un outil indispensable pour les boulangeries et les pizzerias car il facilite et réduit considérablement le travail. Deux modèles sont disponibles : MINI et MAXI.

SA آلة التقليل الأنبوبية مناسبة لعجائن الخبز والبيتزا، فهي تقوم بالتقليل بشكل مثالي للحصول على عجينة على شكل كرة. إنها آلة قوية للغاية وبسيطة وسهلة الاستخدام والصيانة. إنها أداة لا غنى عنها للمخابز ومطاعم البيتزا لأنها تسهل وتقلل من العمل إلى حد كبير: MINI و MAXI.

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		MINI	MAXI
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	(A) cm	80	85
Larghezza / Width / Largeur / الطول	(B) cm	58	50
Lunghezza / Length / Longueur / الطول	(C) cm	32	40
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	60	75
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	0,37	0,37
Gamma di peso / Weight range / Gamme de poids / نطاق الوزن	Min (gr.)	30	200
	Max (gr.)	280	800







ilem
BAKERY

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

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com