

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO  
CON MESCOLOMENTO  
TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

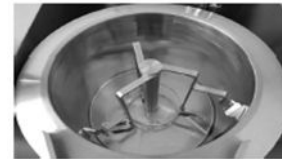
INDIRECT ELECTRIC BOILING  
PAN ELECTRIC TILTING  
WITH MIXING  
TOUCH SCREEN

SUPERMIX- SPEM® SERIES

SPEM-100E

SPEM-150E

SPEM-220E

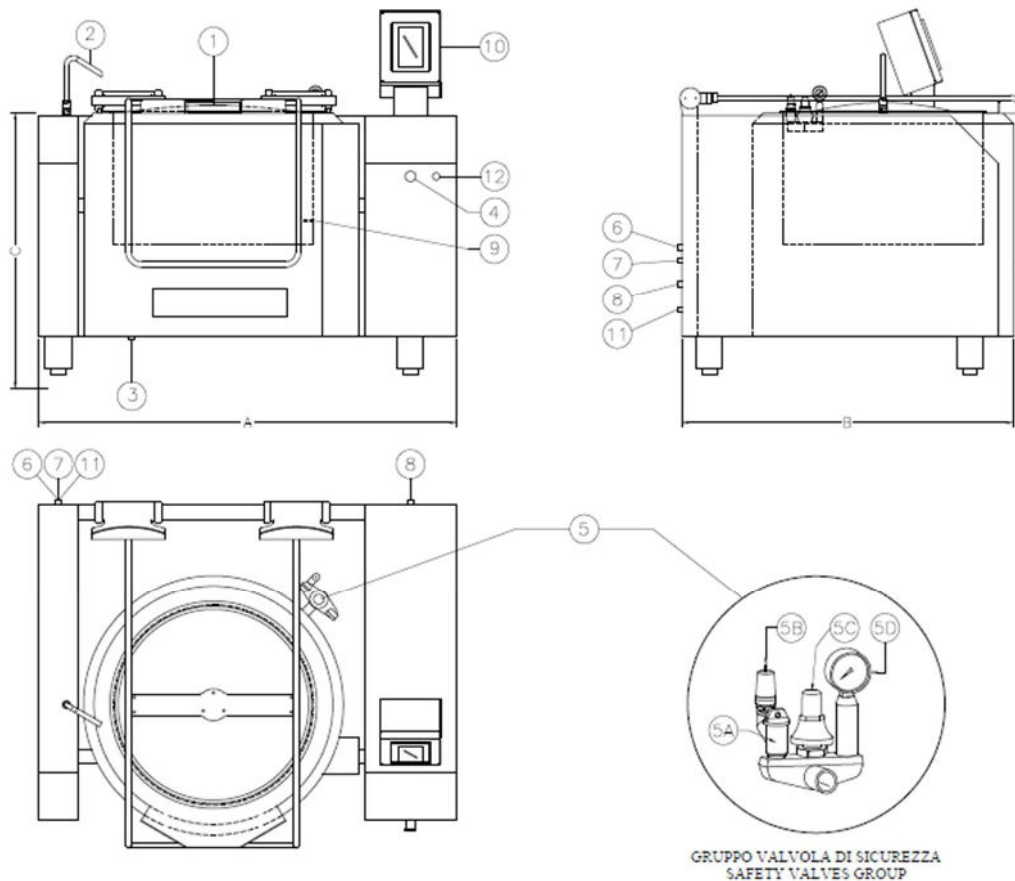


- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- **PRESSIONE INTERCAPEDINE 1,0 Bar**
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- **CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE**
- MESCOLOMENTO CON VELOCITÀ' REGOLABILE E POSSIBILITÀ' DI INVERSIONE
- **CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI**
- BRACCI MESCOLATORI CON RASCHIATOI SUL FONDO E SULLE PARETI DELLA VASCA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CON MESCOLOMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ESTREMA FACILITÀ' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITÀ' DEI MATERIALI
- LA SERIE SPEM-E DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- INDIRECT ELECTRIC HEATING WITH WATER JACKET
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE
- **WATER JACKET PRESSURE 1,0 Bar**
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- **WATER JACKET WATER AUTOMATIC LOAD**
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- **HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES**
- MIXING ARMS WITH SCRAPERS ON THE BOTTOM AND ON THE SIDE OF THE TANK
- THE MIXING INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- SPEM-E SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

**PRINCIPALE APPLICAZIONI:** ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE.

**MAIN APPLICATIONS:** SOUPES, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION.



- |  |  |   |
|--|--|---|
| 1. COPERCHIO<br>LID  | 5B. VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE                       | 9. SONDA AL CUORE<br>HEART PROBE  |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP                                | 5C. VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE                             | 10. COMANDI TOUCH SCREEN<br>TOUCH SCREEN  |
| 3. SCARICO INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER DRAIN $\frac{1}{2}$ " M   | 5D. MANOMETRO<br>MANOMETER   | 11. COLLEGAM. ACQUA CARICO AUTOMATICO<br>INTERCAPEDINE<br>WATER CONNECTION FOR WATER JACKET<br>AUTOMATIC LOAD |
| 4. STOP DI EMERGENZA<br>EMERGENCY STOP                                   | 6. COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION $\frac{1}{2}$ " M | 12. ACCENSIONE MACCHINA<br>SWITCHING ON APPLIANCE   |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE GROUP                     | 7. COLLEGAM. ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION $\frac{1}{2}$ " M   |   |
| 5A. CARICO MANUALE ACQUA INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER MANUAL LOAD | 8. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI<br>CORD CONNECTOR             |   |
- PRESSIONE MAX  
MAX PRESSURE 1,0 Bar**

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO  
 OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAP. VASCA TANK CAP.	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER	PRESS. INTERCAPEDINE JACKET PRESSURE
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Bar
SPEM-100E	453117520	1340x1115x1000	INOX AISI 316 AIS I 316 S.STEEL	110	230/3/50-60 400-415/3+N/50	16,8	1,0
SPEM-150E	453117521	1440x1215x1070		155		24,8	1,0
SPEM-220E	453117522	1560x1265x1070		220		33,2	1,0

\* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

**BARATTA S.R.L.**

Via del Brentino  
 55054 Massarosa – LU – ITALIA  
 Telefono +39 0584 941766 – 31349 – Telefax +39 0584 962577  
 E-mail: sales@baratta-kitchens.com – info@baratta-kitchens.com  
 www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.  
 Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications  
 without notice in order to improve products.

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO  
CON MESCOLAMENTO  
TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-330E



INDIRECT ELECTRIC BOILING  
PAN ELECTRIC TILTING  
WITH MIXING  
TOUCH SCREEN

SUPERMIX- SPEM® SERIES

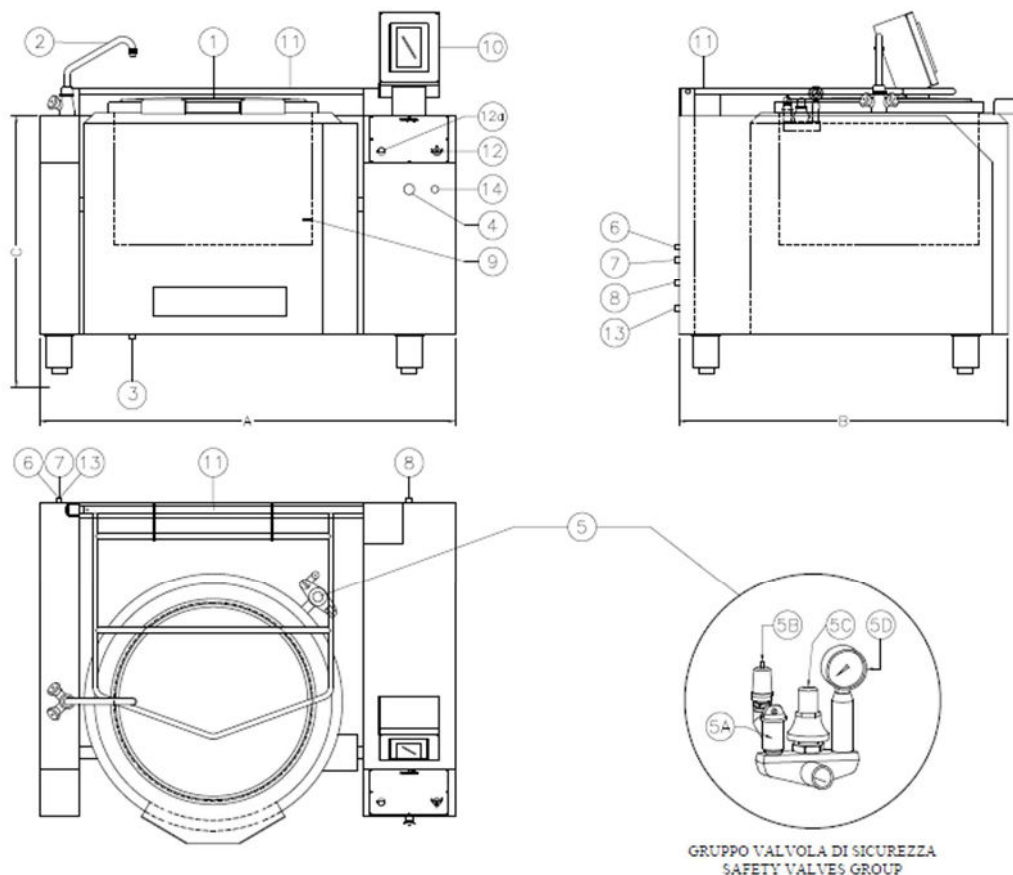
SPEM-400E



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- **PRESSIONE INTERCAPEDINE 0,45 Bar**
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- **CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE**
- MESCOLAMENTO CON VELOCITÀ' REGOLABILE E POSSIBILITÀ' DI INVERSIONE
- **CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI**
- BRACCI MESCOLATORI CON RASCHIATOI SUL FONDO E SULLE PARETI DELLA VASCA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ESTREMA FACILITÀ' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITÀ' DEI MATERIALI
- LA SERIE SPEM-E DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- INDIRECT ELECTRIC HEATING WITH WATER JACKET
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE
- **WATER JACKET PRESSURE 0,45 Bar**
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- **WATER JACKET WATER AUTOMATIC LOAD**
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- **HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES**
- MIXING ARMS WITH SCRAPERS ON THE BOTTOM AND ON THE SIDE OF THE TANK
- THE MIXING INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- SPEM-E SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

**PRINCIPALE APPLICAZIONI:** ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE.  
**MAIN APPLICATIONS:** SOUPES, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION.



- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1. COPERCHIO<br>LID  | 5C. VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE                    | 11. SISTEMA APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SYSTEM  |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP                                | 5D. MANOMETRO<br>MANOMETER                                  | 12. SELETTORE APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SELECTOR  |
| 3. SCARICO INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER DRAIN     ½" M            | 6. COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION     ½" M | 12a. PULSANTE APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SYSTEM  |
| 4. STOP DI EMERGENZA<br>EMERGENCY STOP                                   | 7. COLLEGAM. ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION     ½" M   | 13. COLLEGAM. ACQUA CARICO<br>AUTOMATICO INTERCAPEDINE<br>WATER CONNECTION FOR WATER<br>JACKET AUTOMATIC LOAD |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE GROUP                     | 8. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI<br>CORD CONNECTOR    | 14. ACCENSIONE MACCHINA<br>SWITCHING ON APPLIANCE   |
| 5A. CARICO MANUALE ACQUA INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER MANUAL LOAD | 9. SONDA AL CUORE<br>HEART PROBE                            |   |
| 5B. VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE                           | 10. COMANDI TOUCH SCREEN<br>TOUCH SCREEN                    |   |
|  |   | <b>PRESSIONE MAX<br/>MAX PRESSURE                    0.5 Bar</b>  |

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO  
 OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAP. VASCA TANK CAP.	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER	PRESS. INTERCAPEDINE JACKET PRESSURE
		AxBxC (mm)		Lt			
SPEM-330E	453117523	1770x1425x1070	INOX AISI 316	330	230/3/50-60 400-415/3+N/50	37,2	0,45
SPEM-400E	453117524	1820x1510x1250	AISI 316 S.STEEL	400			

\* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

**BARATTA S.R.L.**

Via del Brentino  
 55054 Massarosa – LU – ITALIA  
 Telefono +39 0584 941766 – 31349 – Telefax +39 0584 962577  
 E-mail: sales@baratta-kitchens.com – info@baratta-kitchens.com  
 www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.  
 Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications  
 without notice in order to improve products.