

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN
SERIE SUPERMIX-SPEM®

INDIRECT ELECTRIC BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN
SUPERMIX- SPEM® SERIES

SPEM-100RE

SPEM-150RE

SPEM-220RE



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- 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
- 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-RE 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
- REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER
- 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-RE 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.

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN
SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-330RE



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- 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-RE DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

INDIRECT ELECTRIC BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN
SUPERMIX- SPEM® SERIES

SPEM-400RE



- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- PROTECTION DEGREE IP44
- INDIRECT ELECTRIC HEATING WITH WATER JACKET
- REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER
- 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-RE SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR ACCESSORIES SEE PRICE LIST FURTHER

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.

