

PENTOLA A VAPORE INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO  
CON MESCOLOMENTO  
TOUCH SCREEN  
SERIE SUPERMIX-SPEM®

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

SPEM-100V

SPEM-150V

SPEM-220V

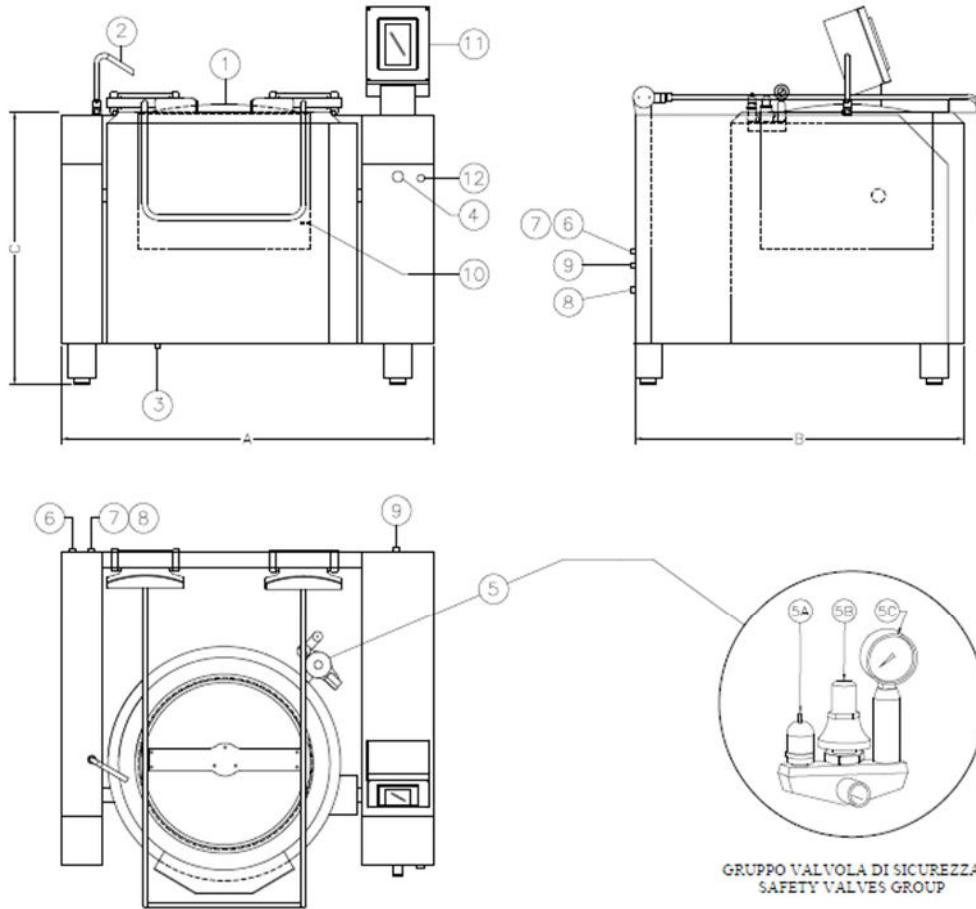


- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- **PRESSIONE INTERCAPEDINE 1,0 Bar**
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- 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-V 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 STEAM 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**
- 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-V 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 SICUREZZA<br>SAFETY VALVE                   | 10. SONDA AL CUORE<br>HEART PROBE                 |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP            | 5C. MANOMETRO<br>MANOMETER                                 | 11. COMANDI TOUCH SCREEN<br>TOUCH SCREEN          |
| 3. SCARICO CONDENSA<br>CONDENSATION DRAIN    ½" F    | 6. COLLEGAMENTO VAPORE<br>STEAM CONNECTION    1"¼ M        | 12. ACCENSIONE MACCHINA<br>SWITCHING ON APPLIANCE |
| 4. STOP DI EMERGENZA<br>EMERGENCY STOP               | 7. COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION    ½" M |   |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE GROUP | 8. COLLEGAM. ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION    ½" M   |   |
| 5A. VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE       | 9. 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	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUPTION
		AxBxC (mm)		Lt		kW	Bar	Kg/h
SPEM-100V	453117554	1440x1215x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	110	230/3/50-60 400-415/3+N/50	0,8	1,0	60-80
SPEM-150V	453117555	1560x1265x1070		155		1,2	1,0	60-80
SPEM-220V	453117556	1770x1425x1070		220		1,2	1,0	60-80

\* 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 A VAPORE INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO  
CON MESCOLOMENTO  
TOUCH SCREEN  
SERIE SUPERMIX-SPEM®

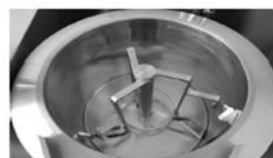
SPEM-330V



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO A VAPORE 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**
- 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-V DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

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

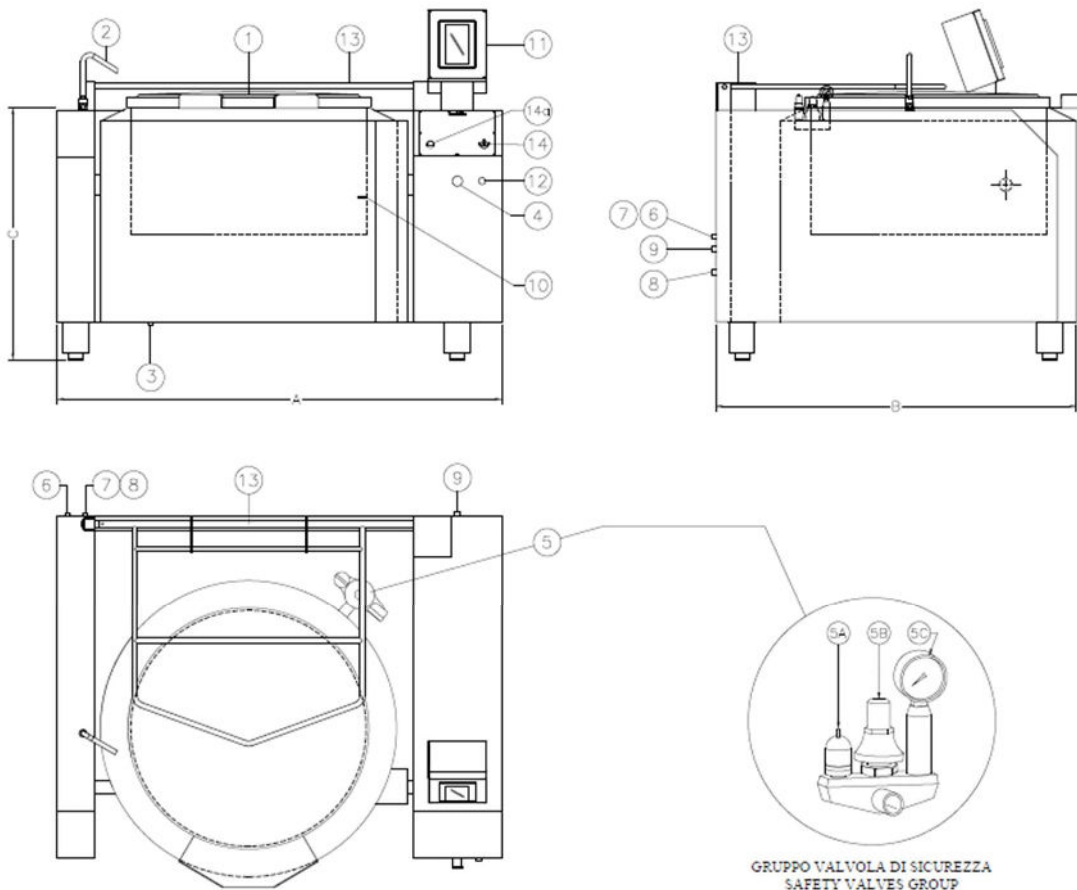
SPEM-400V



- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- INDIRECT STEAM 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**
- 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-V 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 SICUREZZA<br>SAFETY VALVE                           | 10. SONDA AL CUORE<br>HEART PROBE                          |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP            | 5C. MANOMETRO<br>MANOMETER   | 11. COMANDI TOUCH SCREEN<br>TOUCH SCREEN                   |
| 3. SCARICO CONDENSA<br>CONDENSATION DRAIN     ½" F   | 6. COLLEGAMENTO VAPORE<br>STEAM CONNECTION     1"¼ M               | 12. ACCENSIONE MACCHINA<br>SWITCHING ON APPLIANCE          |
| 4. STOP DI EMERGENZA<br>EMERGENCY STOP               | 7. COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION     ½" M        | 13. SISTEMA APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SYSTEM       |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE GROUP | 8. COLLEGAM. ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION     ½" M          | 14. SELETTORE APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SELECTOR   |
| 5A. VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE       | 9. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI<br>CORD CONNECTOR HOT WATER | 14A. PULSANTE APERTURA COPERCHIO<br>BUTTON FOR LID OPENING |

**PRESSIONE MAX     0.5 Bar**  
**MAX PRESSURE**

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	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUMPTION
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Bar	Kg/h
SPEM-330V	453117557	1820x1510x1250	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	330	230/3/50-60 400-415/3+N/50	1,2	0,45	80-100
SPEM-400V	453117558	1820x1510x1250		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.