



ilem
BAKERY



DIVIDER
DIVISEUR
مقسم

SPEZZATRICE
ARROTONDATRICE
QUADRA/ESAGONALE

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 Idrauliche 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

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 الهميس 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.

- ميزات
- رف قالب من الألومنيوم
- 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 CE الأوروبية

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

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/Weightrange/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/Weightrange/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/Weightrange/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					

✓ Di serie
Standard
أساسي

✗ Non disponibile
Not available
Indisponible
غير متوفره

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 / قِطَع



I 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

- ميزات تقنية
- هذه الآلة مثالية لأشكال العجين لكل من الفيلوني والشباباتي والخبز الفرنسي
- آلة صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي
- الأجزاء الميكانيكية يمكن الوصول إليها بسهولة
- معايير "CE"
- السلة والسكاكين من الستنلس ستيل
- الطوابع 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
Pezzatura / 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		

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 / قِطَع



I 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

- ميزات تقنية
- هذه الآلة مثالية لأشكال العجين لكل من الفيلوني والشباباتي 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 الستنلس ستيل
- الطوابع 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
Pezzatura / 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 PLC لوحة تحكم مع شاشة		✓	✓	✓
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

1 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

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

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

Di serie Standard اساسي

SE 37

1 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

1 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-automatic
- 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 exagones 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

F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Machine rapide et silencieuse avec commande hydraulique, automatic
- Fourni avec un dispositif pour abaisser ou augmenter la pression
- Avec minuterie pour un étalement maximal même de la pâte la plus dure
- Les pièces mécaniques sont facilement accessibles
- Avec 10 programmes de réglage
- Le panier et les couteaux sont en acier inoxydable
- Les exagones sont en nylon alimentaire

SA

- مميزات تقنية
- آلة أوتوماتيكية صامتة سريعة مع تحكم هيدروليكي
- مزود بجهاز لخفض الضغط أو زيادته
- مزود بمؤقت 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

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 والوصف عرضة للتغير دون إشعار



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

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com