



ilem
BAKERY



PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
خلاط كوكبي

**MESCOLATRICE
PLANETARIA**

5/8/10/20 LT
30/40/60/80 LT

5 / 8 / 10 / 20 LT

DA BANCO / BENCH PLANETARY

BATTEUR MELANGEUR / خلاط العجين التقليدي

20 LT

A COLONNA / FLOOR MODEL / MODÈLE A SOL

خلاط العمود



I Questa serie di mescolatrici planetarie è stata realizzata con gli standard di potenza e robustezza come da tradizione Ilem Bakery e consente all'utilizzatore di eseguire tutte le lavorazioni come nelle planetarie di grosse dimensioni. La nostra forte esperienza ha consentito che in queste planetarie sia assemblata una meccanica di grande precisione e quindi affidabilità e resistenza. Sicurezza garantita con applicazione di tutti gli accorgimenti per l'attrezzatura professionale.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza e igiene:

- Protezione schermata a norma UNI EN 453
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare formazione di ruggine
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Utensili in acciaio inox
- Convogliatore prodotto

Equipaggiamento:

- 1 vasca
- 1 frusta + 1 spatola + 1 utensile a spirale

Caratteristiche tecniche:

- Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti
- Motore asincrono trifase (connessione 220 V)
- Variatore elettronico di velocità
- Sollevamento vasca con leva (per PL 20 a colonna)

GB This series of planetary mixers has been built with Ilem Bakery's traditional standards of power and strength and allows users to carry out all the same operations as our larger planetary models.

Our great experience has allowed us to incorporate an extremely precise mechanism in this planetary mixer and therefore provide great reliability and endurance. Safety is guaranteed with the application of all the devices required for professional equipment.

STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene:

- Bowl guard closed (UNI EN 453)
- Cam made of aluminium for foodstuff's to prevent the formation of rust
- Stainless steel utensil-holder shaft
- Stainless steel tools
- Product conveyor

Equipment:

- 1 bowl
- 1 whisk + 1 spatula + 1 spiral tool

Technical features:

- Mechanical transmission with self-lubricating gears
- Asynchronous three-phase motor (220 V connection)
- Speed variator
- Lever tank lifting (for PL 20 floor model)

F Ce series de mélangeurs planétaires réalisé avec les critères de puissance et robustesse selon la tradition Ilem Bakery, permet à l'utilisateur d'effectuer toutes les opérations comme dans le cas des mélangeurs planétaires de dimensions plus consistantes. Notre solide expérience nous a permis de proposer un mélangeur planétaire doté d'une mécanique de grande précision et donc garantissant une haute fiabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et Hygiène:

- Protection de cuve est fermée (UNI EN 453)
- Convoyeur produit
- Carne en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille
- Arbre porte ustensile en acier inox
- Outils en acier inox

Équipement:

- 1 cuve
- 1 fuet + 1 spatule + 1 outil à spirale

Caractéristiques techniques:

- Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants
- Moteur asynchrone triphasé
- Variateur de vitesse
- Levier de levage (pour PL 20 modèle a sol)

SA تم تصنيع هذه السلسلة من الخلاطات الكوكبية وفقا لمعايير الطاقة وذلك من تقاليد شركة ILEM BAKERY وتسمح للمستخدمين بأداء جميع العمليات كما هو الحال في خلاطات ذو الاسطوانات الكبيرة لقد سمحت لنا خبرتنا الكبيرة بالوصول الى اقوى واجود معدات المعجنات ميكانيكية والالكترونية مع تطبيق كافة الاجراءات القانونية والاحتياطات الخاصة بالمعدات المهنية

المعدات القياسية

السلامة والنظافة:

- حماية الاسطوانات وفقا لمعايير EN UNI 453
- الهيكل مصنع من الالمنيوم المخصص للطعام لتجنب تكون الصدأ
- كل ادوات الفولاذ هي مقاومة للصدأ
- كل الفولاذ هو من INOX

معدات:

- 1 حوض
- 1 خفاقة + 1 ملعقة + 1 أداة لولبية

الميزات التقنية:

- ناقل حركة ميكانيكي مع جيب ذات تشحيم ذاتي
- محرك غير متزامن ثلاثي الاطوار مع اتصال 220 فولت
- مغبر السرعة
- رفع الخزان برافعة بالتركيب على عمود 20PL

PRODOTTI PRODUCTS PRODUIT منتجات	COMPONENTI COMPONENTS COMPOSANTS عناصر	VELOCITÀ / SPEED LA RAPIDITÉ سرعة VAR R.P.M.	PL 5 B	PL 8 B	PL 10 B	PL 20 B	PL 20 VE
Pane / Bread / Pain / رغيف الخبز		40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
Pizza / Pizza dough Pâte à pizza / بيتزا	Kg farina + 50% acqua Kg flour + 50% water Kg farine + 50% eau كغم طحين + 50% ماء	40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
Croissant		40÷80	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
Brioche		40÷80	0,2÷1,3	0,4÷2	0,4÷2	1÷5	1÷5
Albume / Egg white Albumen / بياض البيض	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	150÷200	2÷7	4÷12	0,4÷14	10÷30	10÷30
Meringa / Meringue Meringue / مرغ	Kg di zucchero Kg of sugar Kg de sucre كيلو سكر	100÷200	0,1÷0,3	0,2÷0,7	0,4÷1	0,5÷1,5	0,5÷1,5
Biscotti / Biscuits Biscuits / بسكويت	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	140÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
Pan di spagna / Sponge cake Gâteau éponge / كعكة إسفنجية	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	150÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
Pasta all'uovo / Fresh pasta Pâtes aux oeufs / المعكرونة الطازجة	Kg farina / Kg flour Kg de farine / كغم طحين	40÷60	0,1÷0,5	0,1÷0,7	0,1÷0,8	0,2÷1,6	0,2÷1,6

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	PL 5 B	PL 8 B	PL 10 B	PL 20 B	PL 20 VE
Variatore di velocità digitale / Digital speed variator Variateur digital / مغبر السرعة الرقمي	✓	✓	✓	✓	✓
Comando 24 Volt / Comand 24 Volt Commande 24 Volts / فولت القيادة 24	✓	✓	✓	✓	✓
Capacità vasca / Bowl capacity Cuve capacité / سعة الوعاء	lt	5	8	10	20
Vasca supplementare / Bowl extra Cuve supplémentaire / وعاء إضافي	lt	5	8	10	20
Vasca doppio fondo refrigerata / Cooled double jacket bowl Cuve refroidi à double enveloppe / وعاء مزدوج مبرد	lt	✗	5	5	✗
Piedistallo inox (altezza) / Stainless steel pedestal (height) Socle en inox (hauteur) / قاعدة من الفولاذ المقاوم للصدأ (ارتفاع)	cm	✗	✗	✗	35
Versione Inox / Stainless steel version Version en acier inoxydable / نسخة الفولاذ المقاوم للصدأ		●	●	●	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,25	0,37	0,37	0,75
Alimentazione / Current / Courante / تيار		230 V / 50 HZ / 1F // 24 V			400 V(220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	PL 5 B	PL 8 B	PL 10 B	PL 20 B	PL 20 VE
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	47	52	56	86,5
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	40	48	48	70
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	35	44	44	58
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	25	32	34	74

✓ Di serie
Standard
اساسي

● Optional
Optionnel
اختياري

✗ Non disponibile
Not available
Indisponible
غير متوفره

30 / 40 / 60 / 80 LT

MESCOLATRICE PLANETARIA
CON VARIATORE ELETTRONICO O 3 VELOCITÀ ELETTRICHE

PLANETARY MIXER
ELECTRONIC SPEED VARIATOR OR 3 ELECTRIC SPEEDS

BATTEUR MELANGEUR
VARIATEUR ELECTRONIQUE OU 3 VITESSES ELECTRIQUES

مغير سرعة إلكتروني أو 3 سرعات كهربائية

■ EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza e igiene:

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250 N di sforzo come richiesto da D.L. 626
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt

Equipaggiamento:

- 1 vasca (per modello 80 su ruote)
- 1 frusta + 1 spatola + 1 utensile a spirale

Trasmissione:

- Riduttore con ingranaggi autolubrificanti.
- Motore elettrico asincrono trifase.

Strumentazione:

A seconda del modello scelto, come descritto nelle varie versioni.

Disponibile su richiesta:

- Carrello di movimentazione della vasca (lt 40, 60)
- Vasca supplementare
- Raschiatore (per PL 40, 60, 80)

■ STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene:

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

Equipment:

- 1 bowl (for model 80 on wheels)
- 1 whisk + 1 spatula + 1 spirai tool

Transmission:

- Speed reducer with self-lubricating gears.
- Three-phase fixedrate electric motor.

Instrumentation:

According to the select model, as described in the various version.

Available upon request:

- Trolley tor moving the bowl (lt 40, 60)
- Additional bowl
- Scraper (for PL 40, 60, 80)

■ EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiène:

- Protection selon la loi européenne EN 453
- Convoyeur produit amovible sur la protection avant
- Levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour respecter les 250 N de contrainte ainsi que requis par le décret-loi 626
- Axe d'attache en aluminium alimentaire pour éviter que de la peinture ou de la rouille éventuelle ne puisse entrer en contact avec le produit
- Arbre porte-outils en acier inox
- 24 volt tableau de commande

Equipement:

- 1 cuve (por modèle 80 sur roues)
- 1 fuet + 1 spatule + 1 outil à spirale

Transmission:

- Réducteur à engrenages autolubrifiants.
- Moteur électrique asynchrone triphasé.

Appareillage:

Selon le modele choisi, comme décrit dans les verions différents.

Disponibile sur demande:

- Chariot de déplacement de la cuve (lt 40, 60)
- Cuve supplémentaire
- Racleur (pour PL 40, 60, 80)

■ SA

- المعدات القياسية
- السلامة والنظافة:
- الحماية الأمامية وفقاً للقانون الأوروبي EN 453
- ناقل المنتج القابل للإزالة على الحماية الأمامية
- رافعة رفع الوعاء المعززة بالطاقة لتتوافق مع جهد 250 نيوتن حسب ما تتطلبه شركة D.L. 626
- العمود في الألومنيوم المخصص للطعام لمنع تلامس الطلاء أو أي صداد مع المنتج
- عمود حامل الأدوات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- لوحة تحكم 24 فولت

معدات:

- وعاء واحد (للموديل 80 على عجلات)
- 1 خفاقة+1 ملعقة+1 أداة لولبية

توصيل:

- المخفض مع التروس ذاتية التشحيم.
- ثلاث مراحل محرك كهربائي غير متزامن.

الأجهزة:

اعتماداً على النموذج المختار ، كما هو موضح في الإصدارات المختلفة.

متوفرة عند الطلب:

- عربة مناولة الخزان (40 ، 60 لتراً)
- حوض إضافي
- مكشطة (لـ 80 ، 60 ، PL 40)



PRODOTTI PRODUCTS PRODUIT منتجات	COMPONENTI COMPONENTS COMPOSANTS عناصر	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	VELOCITÀ / SPEED / VITESSE / سرعة			
						1	2	3	R.P.M.
Pane / Bread / Pain / رغيف الخبز		1,5÷7	2÷9	2,5÷14	4÷18	X			35÷50
Pizza / Pizza dough Pâte à pizza / بيتزا	Kg farina + 50% acqua Kg flour + 50% water Kg farine + 50% eau	1,5÷7	2÷9	2,5÷14	4÷18	X			35÷50
Croissant	كغم طحين+50% ماء	1,5÷7	2÷9	2,5÷14	4÷18	X	X		35÷70
Brioche		1÷8	2÷10	2,5÷16	4÷20	X	X		35÷80
Albume / Egg white Albumen / بياض البيض	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	15÷45	20÷60	30÷90	40÷120			X	110÷150
Meringa / Meringue / Meringue / مرنغ	Kg di zucchero Kg of sugar Kg de sucre كيلو سكر	1÷2	1÷3	2÷6	2÷7			X	100÷150
Biscotti / Biscuits Biscuits / بسكوت	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	15÷45	20÷60	30÷90	40÷120			X	120÷150
Pan di spagna / Sponge cake Gâteau éponge / كعكة إسفنجية	Numero di uova Number of eggs Nombre d'œufs عدد البيض	15÷45	20÷60	30÷90	40÷120			X	120÷150
Pasta all'uovo / Fresh pasta Pâtes aux oeufs المعكرونة الطازجة	Kg farina Kg flour Kg de farine كغم طحين	0,3÷2	0,4÷3,8	0,6÷4,2	0,8÷4,6	X			40÷60

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	
Tre velocità / Three speed / Trois vitesses / ثلاثة سرعات	3E / 3E1T	✓	✓	✓	✓
Variatore di velocità digitale / Digital speed variator Variateur digital / مغير السرعة الرقمي	VE	●	●	●	●
Variatore di velocità touch screen / Touch screen speed variator Variateur touch screen / مغير سرعة شاشة اللمس	TS	✗	●	●	●
1 Timer / 1 Timer / 1 Minuterie / 1 مؤقت	VE 3E	✓	✓	✓	✓
4 Timer / 4 Timer / 4 Minuterie / 4 مؤقت	TS	✗	●	●	●
Capacità vasca / Bowl capacity / Cuve capacité / سعة الوعاء	lt	30	40	60	80
Vasca supplementare / Bowl extra / Cuve supplémentaire / وعاء إضافي	lt	30	40	60	80
Sollevamento vasca / Bowl lift / Relevage de cuve / رفع الوعاء		✓	✓	✓	✓
Carrello vasca / Bowl trolley / Cuve sur rulettes / عربة وعاء		✗	●	●	✗
Vasca su ruote / Bowl on wheels / Cuve sur roues / وعاء على عجلات		✗	✗	✗	✓
Riduzione vasca / Bowl reduction / Equipement réducteur / تخفيض الوعاء	lt 20	✗	●	✗	✗
Riduzione vasca / Bowl reduction / Equipement réducteur / وعاء تخفيض	lt 30	✗	✗	●	✗
Riduzione vasca / Bowl reduction / Equipement réducteur / وعاء تخفيض	lt 40	✗	✗	●	●
Raschiatore per bordo vasca / Bowl scraper / Racleur pour cuve / مكشطة حافة الوعاء		✗	●	●	●
Versione Inox / Stainless steel version / Version en acier inoxydable/ نسخة الفولاذ المقاوم للصدأ		●	●	●	●
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	1,1	1,5	2,2	3
Alimentazione / Current / Courante / تيار		400 V / (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V			

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / أبعاد	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	145	160	160	160
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	87	90	90	103
Profondità / Lenght / Profondeur / العمق	cm	73	77	95	81
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	160	245	265	280



Di serie
Standard
أساسي



Optional
Optionnel
اختياري



Non disponibile
Not available
Indisponible
غير متوفر

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

PANNELLO DI COMANDO / CONTROL PANEL / TABLEAU DE COMANDE / لوحة التحكم

PL 40 / 60 / 80 LT

MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

TS



IT PANNELLO DI COMANDO TOUCH SCREEN

Combinazione tra le velocità fisse e la velocità variabile. Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra loro per centrare al meglio qualsiasi ciclo di lavoro. Grazie ad un sistema di messaggi visibili sul display comunica in tempo reale lo stato operativo della macchina.

GB CONTROL PANEL TOUCH SCREEN

Thanks to the combination of 3 speeds plus one variable speed, and 4 timers working at the same time, optimizing any mixing cycle. The display always shows the operating status of the machine in real time.

FR TABLEAU TOUCH SCREE

Grâce une combinaison entre les trois vitesses fixes et la vitesse variable, il offre un système de quatre temporisations qui interagissent entre elles pour optimiser le mieux possible n'importe quel cycle de travail. Il communique en temps réel le stade opérationnel de la machine grâce a un système de messages visibles sur écran.

SA لوحة تحكم تعمل باللمس الجمع بين السرعات الثابتة والمتغيرة السرعة. يوفر نظاماً من أربعة أجهزة ضبط الوقت للتواصل مع بعضها البعض لتحسين مركز أي دورة عمل. بفضل نظام الرسائل المرئي على الشاشة، فإنه ينقل حالة تشغيل الجهاز في الوقت الفعلي.

ACCESSORI / TOOLS / ACCESSOIRES / ملحقات

PL 5 / 8 / 10 / 20
30 / 40 / 60 / 80 LT



FRUSTA / WHISK / FOUET / سوط

Emulsione/ montatura
Emulsion / beaten
Emulsion
مستحلب / مخفوق



SPATOLA / SPATULA
SPATULE / الملعقة المسطحة

Mescolazione
Mixing
Mélanges



SPIRALE / SPIRAL
SPIRALE / حلزوني

Impasto
Kneading
Pétrissage
عجين



PL 80 LT

VASCA SU RUOTE
BOWL ON WHEELS
CUVE SUR ROUES
وعاء على عجلات

In acciaio inox e alluminio
Stainless steel and aluminium structure
Structure en acier inox et aluminium
هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ والألمنيوم



PL 20 LT
A COLONNA / FLOOR MODEL
MODÈLE A SOL / نموذج الكلمة

MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

VE

IT Pannello di comando con variatore elettronico e 1 timer
GB Control panel with electronic variator and 1 timer
FR Tableau de commande avec variateur électronique et 1 minuterie
SA لوحة تحكم مع مغير الكتروني وجهاز توقيت



PL 30 / 40 / 60 / 80 LT

MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج

VE

IT Pannello comandi con variatore digitale e 1 timer
GB Control digital panel speed variator and 1 timer
FR Tableau de comande digital variateur de vitesse et 1 minuterie
SA لوحة تحكم مع مغير رقمي و 1 تايمر



PL 30 / 40 / 60 LT

MODELLO / MODEL / MODÈLE / نموذج 3E / 3E 1T

IT Pannello di comando con 3 velocità e 1 timer
GB Control panel with 3 speed and 1 timer
FR Tableau de comande avec 3 vitesse et 1 minuterie
SA لوحة تحكم بثلاث سرعات و 1 تايمر

OPTIONAL / OPTIONNEL / اختياري

PL 8 / 10 LT



VASCA REFRIGERATA 5 LT
doppio fondo
COOLEDBOWL 5 LT
CUVEREFRIGEREE 5 LT
حوض سفلي مزدوج مسجل 5 لتر

PL 20 LT



PIEDISTALLO INOX
PEDESTAL INOX
SOCLE INOX
قاعدة من الفولاذ المقاوم للصدأ



PL 40 / 60 LT

CARRELLO PER VASCHE / TROLLEY
FOR BOWL / CHARIOT POUR CUVES /
عربة للصهاريج
Struttura in acciaio inox e alluminio
Stainless steel and aluminium structure
Structure en acier inox et aluminium
هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ والألمنيوم

PL 40 / 60 / 80 LT



RASCHIATORE / SCRAPER
RACLEUR / مكشطة

IT Ideale per impasti collosi per pulire la vasca. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare.

GB Ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. With engage-release mandrel, coated with Teflon for foodstuffs.

FR Idéal pour les mélanges visqueux et pour le nettoyage de la cuve. Avec mandrin d'accrochage/décrochage, et revêtement en téflon alimentaire.

SA مثالية للعجائن اللزجة لتنظيف الوعاء. مع طرف تحرير اقتران، مع طلاء تفلون الغذاء.



ilem
BAKERY

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

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com