

PLANETARIE KitchenAid[®]

KITCHENAID PLANETARY



- Macchinario per uso professionale • Struttura in metallo pressofuso • Movimento planetario originale (lo sbattitore ruota in una direzione mentre mescola e gira nell'altra, in modo che gli ingredienti vengono costantemente portati verso il centro della ciotola) • Motore a spazzole • Trasmissione a ingranaggi • 10 velocità disponibili • Frusta in acciaio inox, uncino e spatola in alluminio smaltato (PK 4,5 - PK 5) • Frusta, uncino e spatola in acciaio inox (PK 7) • Vasca in acciaio inox smontabile • Ampia gamma di accessori • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE
- Professional equipment • Painted metal structure • Original planetary motion • Motor with brush • Gears transmission • 10 speeds • Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5) • Whisk, hook and beater AISI 304 stainless steel (PK 7) • Stainless steel removable bowl • Wide range of accessories • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

PK 5

Dimensioni prodotto
 Product dimension (mm)
 B. 280 mm / D. 360 mm / H. 420 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Velocità Speed (RPM)	Dim. ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
PK 5	230 / 50-60	0,325	58/220	ø210x170	5,2	0,8	6 uova/egg	8	12,0

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PK 5

codice prodotto product code

PK50



