



PM5 PM7

- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicati per pasticcerie, laboratori, ristoranti, alberghi, casa
- Struttura verniciata antigraffio
- Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304
- Coperchio vasca grigliato inox
- Motore asincrono
- Utensili e vasca a sgancio rapido
- Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi
- Testa sollevabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment / domestic use
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants, home
- Scratch resistant painted body
- Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel
- AISI 304 bowl protection grid
- Asynchronous motor
- Tools and bowl with quick unlock mechanism
- Electronic speed regulator, transmission with gears and belt
- Lifiable head
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk



PK8

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, laboratori, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo
- Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
- Trasmissione a ingranaggi
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità
- Comandi frontali con pulsante di arresto
- Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304
- Uncino e spatola in alluminio
- Utensili e vasca a sgancio rapido
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included
- Gears transmission
- Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds
- Frontal controls with emergency stop button
- Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel
- Hook and beater in aluminium
- Tools and bowl with quick unlock mechanism
- Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk



PM 5

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,30 (0,40)
Velocità Speed (rpm)	40/250
Dimensione ciotola Bowl dimensions (mm)	ø205X170
Capacità Capacity (lt)	5,0
Pasta frolla Pastry (kg)	0,8
Panna Montata Capacity	A volume By volume
Pan di spagna Sponge cake	5 uova/egg
Albumi d'uova Egg whites	7 uova/egg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	13,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	15,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 480 H. 500



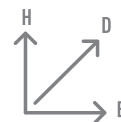
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 350 mm
H. 400 mm



PM 7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,325 (0,45)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	40/250
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø235X205
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7,5
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	8 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	10 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 500



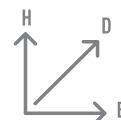
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 250 mm
D. 420 mm
H. 420 mm



PK 8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	132/234/421
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x220
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7,6
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,2
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	12 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	27,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 350 D. 500 H. 640



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 470 mm
H. 580 mm

