



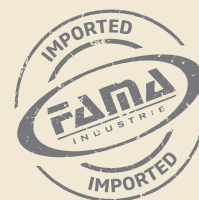
PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARIES

- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicati per pasticcerie, laboratorio, ristoranti, alberghi, casa
- 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

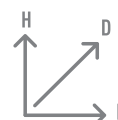
- Professional equipment / domestic use
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants, home
- Painted metal structure
- Original planetary motion
- Motor with brush
- Gears transmission
- 10 speeds
- Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5)
- 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

KitchenAid®



PK 4,5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,275 (0,37)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	58/220
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø210x150
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	4,8
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	0,75
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	5 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	7 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 410 H. 410



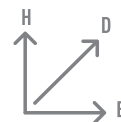
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 350 mm
H. 350 mm



PK 5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,325 (0,45)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	58/220
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø210x170
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	5,2
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	0,8
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	6 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	8 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	12,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	13,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 320 D. 400 H. 500

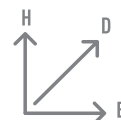


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 360 mm
H. 420 mm

PK 7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,5 (0,7)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	40/200
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x180
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	6,9
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>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 340 D. 440 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 370 mm
H. 420 mm



IKFGA

Tritacarne
Grinder



IKMVSA

Grattugia a cilindro
Dotata di tre cilindri per: affettare (verdure), taglio medio (julienne grattugiare pane), taglio grosso (mozzarella, grattugiare parmigiano)
Slicer with three cylinders: slice (vegetables), medium cut (julienne grate bread), coarse cut (mozzarella, grated parmesan)



IKSSA

Insaccatrice
Sausage stuffer



IKEMVSC

Set 3 cilindri per grattugia
sminuzzare finemente, purè, bastoncini julienne
3 cylinders set for grater
Finely chop, mashed potatoes, julienne sticks



IKPRA

Set pasta sfogliatrice + 2 tagli
(tagliatelle - tagliolini)
Pasta set sheeter + 2 cuts
(tagliatelle - tagliolini)



IKPEXTA

Pasta corta 6 trafile + accessori
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
6 pasta extruders + accessories
(Not available on 6,9 Lt. CE)



IKPSA

Rullo sfoglia singolo
Roll pastry single



IKRAV

Set ravioli



IKFVSP

Passatutto
Strainer



IKJE

Spremiagrumi
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
Juicer
(Not available on 6,9 Lt. CE)



IKSM1JA

Estrattore lento
Juicer and sauce attachment



IKA5WJ

Vasca termica - (solo per mod. 5 Lt.)
Thermal bowl - (only for mod. 5 Lt.)



IKICAOWH

Gelateria
Ice cream



IKGMA

Mulino cereali
Mill



PK45SBWH

Vasca senza manico - 4,28 Lt. per K45
Bowl with handle - 4,28 Lt. for K45



IK5ASB

Vasca con manico - 4,83 Lt. per K50
Bowl with handle - 4,83 Lt. for K50



ACCESSORI KITCHENAID

KITCHENAID ACCESSORIES



IKB3SS

Vasca senza manico 3 Lt. - per PK45
Bowl with handle 3 Lt. - for PK45



IKC7SB

Vasca con manico 6,9 Lt.
Bowl with handle 6,9 Lt.



IKGB

Vasca in vetro con manico 4,83 Lt. - per K45
Glass bowl with handle 4,83 Lt. - for K45



IK45SBWH

Vasca con manico 4,28 Lt. - per K45
Bowl with handle 4,28 Lt. - for K45

ACCESSORI K45 ACCESSORIES K45



IK45WW

Frusta
Whip



IK45B

Spatola
Spatula



IK45DH

Uncino
Hook



IKN1PS

Coperchio versatore
Pouring

ACCESSORI K50 ACCESSORIES K50



IK5AWW

Frusta
Whip



IK5AB

Spatola
Spatula



IK5ADH

Uncino
Hook



IK5APSC

Coperchio versatore
Pouring



IK5BC5N

Coperchio vasca
Bowl cover

ACCESSORI K70 ACCESSORIES K70



IKFE7T

Spatola con bordo flessibile
Soft edge spatula



IK7EW

Frusta ellittica
Elliptical whip



IK7SFB

Spatola inox
S. steel spatula



IK7FB

Spatola smaltata
Enamelled spatula



IK7SDH

Gancio inox
S. steel Hook



IK7DH

Gancio smaltato
Enamelled Hook



IK7PS

Coperchio versatore
Pouring