

PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK

PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES

PM5 PM7 • Macchinario per uso professionale • 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 • Norme CE • **PK8** • Macchinario per uso professionale • 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 • Norme CE

PM5 PM7 • Professional equipment • 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 • CE approved • **PK8** • Professional equipment • 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 • CE approved



PM 5



DIMENSIONE PRODOTTO

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



PM 7



DIMENSIONE PRODOTTO

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



PK 8



DIMENSIONE PRODOTTO

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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Velocità Speed (rpm)	Dimensione ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity (lt)	Pasta trolta Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PM 5	230/50	0,30	40/250	ø205X170	5	0,8	5 uova/egg	7 uova/egg	13,0	15,0	B. 300 D. 480 H. 500
PM 7	230/50	0,325	40/250	ø235X205	7	1,0	8 uova/egg	10 uova/egg	15,0	17,0	B. 300 D. 480 H. 500
PK 8	230/50	0,18	132/234/421	ø240x220	8	1,2	10 uova/egg	12 uova/egg	27,0	30,0	B. 350 D. 500 H. 640

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PM 5 0,3 Kw

codice prodotto product code

PGM5

PM 7 0,325 Kw

codice prodotto product code

PGM7

PK 8 0,18 Kw

codice prodotto product code

PM8