

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



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'uova
Egg whites

Peso netto
Net weight (kg)

PK 4,5

230 / 50-60

0,275

58/220

ø210x150

4,5

0,7

5 uova /egg

7

10,5

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PK45

PK 4.5

codice prodotto product code

