

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'uova 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

PK50

PK 5

codice prodotto product code

