

PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK

PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES



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

PK8 • Professional equipment • Durable enameled bodywork • Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included • Gears transmission • Fully CE approved with an electrically inter-locked • 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



PK 8

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 mm / D. 470 mm / H. 580 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 8

230 / 50

0,35

132/234/421

ø228x225

8

1,2

10 uova/eggs

12

21

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PM8.01

PK 8 0,35 Kw

codice prodotto product code

