

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

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

 **BakerPM**



PM 5

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 mm / D. 350 mm / H. 400 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)
PM 5	230 / 50	0,30	40/250	ø205x170	5	0,8	5 uova/eggs	7	13

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PGM5

PM 5 0,3 Kw

codice prodotto product code

