PLANETARIA LITRI 7 / 7 Liters planetary



MODELLO	**DIMENSIONI** (bxpxh)	**BOX** (bxpxh)	**PESO NETTO**	**POTENZA**	**ALIMENTAZIONE**	**CAPACITÀ**
PK 7	225 x 360 x 415 mm.	460 x 290 x 490 mm.	19 Kg.	0,38 Kw (0,50Hp)	220/240V-50/60 Hz	6,5 L. - 1,5 Kg

MODEL	***DIMENSIONS*** *(lxwxh)*	***BOX*** *(lxwxh)*	***NET WEIGHT***	***MOTOR POWER***	***POWER SOURCE***	***CAPACITY***
PK 7	*225 x 360 x 415 mm.*	*460 x 290 x 490 mm.*	*19 Kg.*	*0,38 Kw (0,50Hp)*	*220/240V-50/60 Hz*	*6,5 L. - 1,5 Kg*

Le macchine planetarie sono apparecchi indispensabile per realizzare impasti per pizza, biscotti, croissant, pane, meringhe, puree, bignè, pasta frolla; per montare panna, albumi d'uovo, ecc. Dotate di serie di tre accessori, spatola, frusta e uncino, intercambiali per effettuare qualsiasi tipo di lavorazione. Pentole in acciaio inossidabile estraibili per una facile e rapida pulizia. Rivestite con speciali vernici antigraffio, estremamente facili da pulire. Il regolatore di velocità facilita le operazioni, adattandosi al tipo d'impasto richiesto dall'operatore. In regola con le normative vigenti.

Planetaries are absolutely necessary machines for processing pizza, biscuits, croissant, bread, meringue, pure, cream puff, short pastry mixtures; but also to whip cream, eggs… Kenwood planetaries are equipped with three interchangeable accessories: whisk, broad knife and hook for any kinds of processing. Non- scratch s/ steel pull out bowls for fast and easy cleaning. Supplied with speed regulator to easy dough processing according to the kind of mixture to process. In accordance with CE standards.