PLANETARIE 8 - 10 - 20 Litri / Liters planetaries









MODELLO	**DIMENSIONI** (bxpxh)	**BOX** (bxpxh)	**PESO NETTO**	**POTENZA**	**ALIMENTAZIONE**	**CAPACITÀ**
PK 8	345 x 400 x 590 mm.	500 x 350 x 640 mm.	28 Kg.	0,18 Kw (0,25Hp)	230V-50 Hz	7,6 L.
PK 10	350 x 500 x 780 mm.	460 x 580 x 970 mm.	90 Kg.	0,25 Kw (0,33Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	9,5 L.
PK 20	400 x 470 x 900 mm.	580 x 580 x 970 mm.	98 Kg.	0,37 Kw (0,50Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	19 L.

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.

MODEL	***DIMENSIONS*** *(lxwxh)*	***BOX*** *(lxwxh)*	***NET WEIGHT***	***MOTOR POWER***	***POWER SOURCE***	***CAPACITY***
PK 8	*345 x 400 x 590 mm.*	*500 x 350 x 640 mm.*	*28 Kg.*	*0,18 Kw (0,25Hp)*	*230V-50 Hz*	*7,6 L.*
PK 10	*350 x 500 x 780 mm.*	*460 x 580 x 970 mm.*	*90 Kg.*	*0,25 Kw (0,33Hp)*	*230V-50 Hz* *230/400V-50 Hz*	*9,5 L.*
PK 20	*400 x 470 x 900 mm.*	*580 x 580 x 970 mm.*	*98 Kg.*	*0,37 Kw (0,50Hp)*	*230V-50 Hz* *230/400V-50 Hz*	*19 L.*

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 for easy dough processing according to the kind of mixture to process. In accordance with CE standards.