PK 7

- 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, uncino e spatola in acciaio inox
- Vasca in acciaio inox smontabile
- Ampia gamma di accessori
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza (Kwatt/Hp)	0,50 (0,70)
Velocità Giri/rpm	40/200
Dimensione ciotola	ø240x180
Pasta frolla	1,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	8 uova
Albumi d'uova	10 uova
Capacità	6,9
Peso netto monofase (kg)	13,0
Peso lordo monofase (Kg)	17,0
Dimensioni (mm)	B. 340 D. 370 H. 420
Dimensione imballo (mm)	B. 340 D. 440 H. 500