

SLB5
SLB7



Impastatrice planetaria

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc. Satin stainless steel casing -1 x 5-litre bowl for the SLB5 and 1 x 7-litre bowl for the SLB7 - 3 tools supplied: hook, spatula and whisk all made of stainless steel -speed regulator. Accessories: additional basin.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps en acier inox satiné -1 cuve de 5 litres pour le SLB5 et 1 cuve de 7 litres pour le SLB7 - 3 outils fournis: crochet, spatule et fouet en acier inox - régulateur de vitesse. Accessoires: cuve supplémentaire.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringuen, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse aus satiniertem Edelstahl -1x5 L Schüssel für SLB5 und 7 L für SLB7 - 3 mitgelieferte Zubehörteile aus Edelstahl: Knethaken, Spachtel und Schneebesen - Geschwindigkeitsregler. Zubehör: Zusatzschüssel.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura de acero inoxidable satinado - 1 cuba de 5 L para la SLB5 y de 7 L para la SLB7 - 3 utensilios incluidos, gancho, espátula y batidor todos de acero inoxidable - regulador de velocidad. Accesorios: cuba adicional.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус из матовой нержавеющей стали -1x5 L Чаша для SLB5 и 7 L для SLB7 - 3 принадлежностей из нержавеющей стали: тестовый крючок, лопатка и виск - регулятор скорости. Аксессуары: дополнительная дежа для теста.

| | SLB5 | SLB7 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | | |
|  | 0,5 kW | 0,5 kW |
|  3 Ph | 220-240V/1N/50-60 Hz | |
|  RPM | 0 - 302 rpm | 0 - 302 rpm |
|  | 5 L | 7 L |
|  | 380 x 240 x 350/500(h) mm | 380 x 240 x 400/550(h) mm |
|  | | |
|  NET Kg | 13 Kg | 15 Kg |
|  GROSS Kg | 14 Kg | 17 Kg |
|  mm | 450 x 330 x 460(h) mm | 450 x 330 x 490(h) mm |
|  m³ | 0,069 m³ | 0,075 m³ |
|  |  | |
| | 520 € | 590 € |

| | V5VA | V7VA |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
|  | | |
| | Vasca - Bowl - Cuve - Wanne - Depósito - Чаша объемом | |
|  | 5 L | 7 L |
|  | 63 € | 73 € |

B10K
B20K
B30K



B10K-B20K-B30K

Planetarie 3 velocità

trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel AISI 304 - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - Motor protection excluded model B10K. Models B10K and B20K are counter-top models.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte Brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterruteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage protection du moteur exclu modèle B10K. Les modèles B10K et B20K sont des modèles à poser.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfesten Lackierung - Teigschüssel, Rührreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wanne und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz ausgenommen Modell B10K. Die Modelle B10K und B20K sind Tischmodelle.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, puréas, variadas salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor excluido modelo B10K. Los modelos B10K y B20K son modelos de sobremesa.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, безе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - защита двигателя за исключением модели B10K. Модели B10K и B20K являются настольными моделями.

| | B10K | B20K | B30K |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| | | | |
| | 0,45 kW (0,6 HP) | 1,1 kW (1,5 HP) | |
| | - | 400V/3N/50Hz | |
| | 230V/1N/50Hz | | - |
| | 113 - 184 - 341 rpm | 108 - 161 - 382 rpm | |
| | NO | 0-60' | |
| | 10 L | 20 L | 30 L |
| | 452 x 432 x 606(h) mm | 530 x 496 x 780(h) mm | 546 x 512 x 852(h) mm |
| | | | |
| | 56 Kg | 85 Kg | 148 Kg |
| | 69 Kg | 104 Kg | 179 Kg |
| | 550 x 495 x 720(h) mm | 640 x 570 x 880(h) mm | 725 x 650 x 1135(h) mm |
| | 0,198 m³ | 0,322 m³ | 0,535 m³ |
| | | | |
| | 1.400 € | 1.910 € | 3.000 € |

| Frusta - Whisk - Fouet Rührreinsatz Batidor - Венчик | | |
|---------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| B10K | B20K | B30K |
| ACB10KWP | ACB20KWP | ACB30KWP |
| 42 € | 62 € | 123 € |

| Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк | | |
|--------------------------------------------------|-------------|-------------|
| B10K | B20K | B30K |
| ACB10KHK | ACB20KHK | ACB30KHK |
| 42 € | 50 € | 76 € |

| Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка | | |
|------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| B10K | B20K | B30K |
| ACB10KBR | ACB20KBR | ACB30KBR |
| 42 € | 50 € | 76 € |

| Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость | | |
|------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| B10K | B20K | B30K |
| ACB10KBL | ACB20KBL | ACB30KBL |
| 69 € | 84 € | 310 € |

B40K
B60I



B40K



B60I

Planetarie 3 velocità
trasmissione ad ingranaggi

3-SPEED PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE À 3 VITESSES
3-GANG-PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA 3 VELOCIDADES
3-СКОРОСТНОЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore - carrello estrazione vasca solo su B60I.

EN Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortcrust pastry, meringues, purees, various sauces, whipped cream, etc.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, whisk and grilled lid in stainless steel - hook and spatula in aluminium - microswitch on bowl and lid - removable bowl - quick tool connection - 3-speed mechanical transmission with gear system - motor protection - bowl extraction slide only on B60I.

FR Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, fouet et couvercle grillé en acier inox - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve et sur le couvercle - cuve amovible - dégagement rapide des outils - motoréducteur mécanique à 3 vitesses avec engrenage - protection du moteur - chariot d'extraction de la cuve uniquement sur B60I.

DE Maschine für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Hörnchen, Beignets, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Meringues, Pürees, verschiedene Soßen, Schlagsahne, usw... Gehäuse mit kratzfester Lackierung - Teigschüssel, Rührreinsatz und Gitterdeckel aus Edelstahl - Haken und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an der Wannen und am Deckel - ausziehbare Teigschüssel - Werkzeugschnellkupplung - 3-Gang-Mechanikgetriebe mit Zahnradgetriebe - Motorschutz - Schüsselauszugsschiene nur bei B60I.

ES Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol, batidor y tapa de acero inoxidable - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol y en la tapa - bol extraíble - enganche rápido de utensilios - caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión por piñón - protección del motor - carro de extracción de cuba sólo en B60I.

RU Машина для приготовления различных видов теста, например, для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, бисквита, песочного теста, бэзе, пюре, различных соусов, взбитых сливок и т.д. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа для теста, мешалка и защита чаши из нержавеющей стали - крючок и лопатка из алюминия - микровыключатель на защите чаши и дежи для теста - извлекаемая дежа для теста - быстроразъемная муфта - 3-ступенчатая механический шестеренчатый редуктор - защита двигателя - тележка отбора мощности только на B60I.

| | B40K | B60I |
|--|------------------------|------------------------|
| | | |
| | 1,3 kW (1,75 HP) | 1,5 kW (2 HP) |
| | 400V/3N/50Hz | |
| | 84 - 151 - 270 rpm | 74 - 150 - 288 rpm |
| | 0-60' | |
| | 40 L | 60 L |
| | 622 x 572 x 970(h) mm | 724 x 652 x 1300(h) mm |
| | | |
| | 151 Kg | 231 Kg |
| | 182 Kg | 270 Kg |
| | 725 x 650 x 1135(h) mm | 850 x 720 x 1395(h) mm |
| | 0,535 m³ | 0,854 m³ |
| | | |
| | 4.570 € | 7.100 € |

| | ELACB60KCAR | |
|--|------------------------|--|
| | 420 x 420 x 1020(h) mm | |
| | 12,2 Kg | |
| | 640 x 430 x 610(h) mm | |
| | 290 € | |

| Frusta - Whisk - Fouet Rührreinsatz Batidor - Венчик | |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| B40K | B60I |
| ACB40KWP | ACB60KWP |
| 231 € | 254 € |

| Uncino - Hook - Crochet Haken - Gancho - Крюк | |
|--------------------------------------------------|--------------|
| B40K | B60I |
| ACB40KHK | ACB60IHK |
| 240 € | 262 € |

| Spatola - Beater - Spatule Schaber - Espátula - Лопатка | |
|------------------------------------------------------------|--------------|
| B40K | B60I |
| ACB40IBR | ACB60IBR |
| 126 € | 137 € |

| Vasca - Bowl - Cuve Teigschüssel - Cuba - Ёмкость | |
|------------------------------------------------------|--------------|
| B40K | B60I |
| ACB40IBL | ACB60IBL |
| 368 € | 405 € |

K5
K7P



K5



K7P

Impastatrice planetaria kitchenaid

PLANETARY MIXER
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE
PLANETENMISCHER
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

KitchenAid[®]

IT **K5:** Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 L - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).

K7P: Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 6,9 L - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta lavabili in lavastoviglie - 1 presa di forza per accessori - griglia di protezione vasca - pulsante arresto di emergenza - variatore elettronico da 40 a 200 rpm (da 0 a 10).

EN **K5:** Structure coated with scratch-proof paint - 4.83 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools - hook, spatula and whip - 1 universal accessories connection.

K7P: Structure coated with white scratch-proof paint - 6.9 litre stainless steel bowl - delivered with 3 tools: hook, spatula and whip dishwasher safe - 1 universal accessories connection - bowl protection grid - emergency stop button - electronic gearbox from 40 to 200 rpm (0 to 10).

FR **K5:** Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 4,38 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - variateur électronique de vitesse de 60 à 265 tr/min (0 à 10).

K7P: Corps recouvert de peinture anti-rayures - 1 cuve inox de 6,9 litres - 3 outils de série: crochet, spatule e fouet - 1 serrage pour accessoires - grille de protection cuve - interrupteur d'arrêt d'urgence - variateur électronique de vitesse de 40 à 200 tr/min (0 à 10).

DE **K5:** Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 4,83 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile.

K7P: Gehäuse mit weißer kratzfester Lackierung überzogen. 1 Edelstahlschüssel mit 6,9 L Kapazität - 3 beiliegende Werkzeuge, Haken, Spachtel und Rührreinsatz - 1 Außenantrieb für Zubehörteile Schutzgitter - Notaus Schalter - elektronischer Frequenzumrichter von 40 bis 200 U/min (0 bis 10).

ES **K5:** Estructura recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador electrónico de 60 a 265 rpm (de 0 a 10).

K7P: recubierta con pintura anti-arañazos blanca - 1 bol inoxidable de 6,9 L - 3 utensilios en la dotación, gancho, espátula, batidor que se puede limpiar en lavavajillas - 1 toma de fuerza para los accesorios - red de protección del bol - botón de parada de emergencia - variador electrónico de 40 a 200 rpm (de 0 a 10).

RU **K5:** Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей.

K7P: Корпус покрыт белой устойчивой к царапинам краской. 1 дежа из нержавеющей стали объемом 4,83 л. - 3 прилагаемых инструмента, крючок, лопатка и мешалка - 1 внешний привод для принадлежностей Защитная решетка - аварийный выключатель - электронный преобразователь частоты от 40 до 200 об / мин (от 0 до 10).

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | K5 | K7P |
|  | 0,315 kW | 0,325 kW |
|  | 230V/1N/50-60Hz | |
|  | 4,83 L | 6,9 L |
|  | 390 x 290 x 420(h) mm | 340 x 370 x 420(h) mm |
|  | | |
|  | 12,5 Kg | 13 Kg |
|  | 14 Kg | 14,8 Kg |
|  | 390 x 320 x 500(h) mm | 430 x 340 x 490(h) mm |
|  | 0,063 m ³ | 0,071 m ³ |
|  |  | |
| | 1.087 € | 1.695 € |



Optional impastatrici kitchenaid

| | Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик | Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк | Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка | Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Mod. K7P | K7EW | K7SDH | K7SFB | K7SB |
| |  |  |  |  |
| | 108 € | 187 € | 238 € | 187 € |

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

| | | | | | |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Frusta - Whisk Fouet - Rührreinsatz Batidor - Венчик | Uncino - Hook Crochet - Haken Gancho - Крюк | Spatola - Beater Spatule - Schaber Espátula - Лопатка | Vasca - Bowl Cuve - Teigschüssel Cuba - Ёмкость | Estrattore succhi - Juice extractor Extracteur de jus - Entsafter Extractor de jugo - Соковыжималка |
| Mod. K5 | K5AWW | K5ADH | K5AB | K5ASB | 5KSM1JA |
| |  |  |  |  |  |
| | 85 € | 63 € | 63 € | 164 € | 340 € |
| | Tritacarne Grinder Hache-viande Fleischwolf Picadora de carne Мясорубка | | Passa verdura/frutta (utilizzabile solo con FGA) Vegetable/fruit stainer (works only with FGA) Passe-légumes/fruits (utilisable uniquement avec FGA) Gemüse/Obstpassiereinheit (nur mit FGA verwendbar) Pasa verduras/fruta (a usar solo con FGA) Насадка для протирки овощей/фруктов (применяемая только с FGA) | | |
| Mod. K5-K7P | FGA | | FVSP | | |
| |  | |  | | |
| | 180 € | | 180 € | | |
| | Sfogliatrice+2 tagliafoglia 1,5 - 6,5 mm Pasta roller with 2 pasta cutters 1,5 - 6,5 mm Laminoir + 2 roulettes à pâte 1,5 - 6,5 mm Einheit zum Ausrollen von Teig + 2 Teigschneider 1,5 - 6,5 mm Amasadora de pasta + 2 cortadoras de pasta de 1,5 - 6,5 mm Машинка для раскатки теста + 2 прибора для нарезки тонких слоёв теста | | Raviolatrice Ravioli maker Raviolatrice Einheit für Ravioli Máquina para raviolis Машинка для приготовления ravioli | | |
| Mod. K5-K7P | KPRA | | KRAV | | |
| |  | |  | | |
| | 334 € | | 300 € | | |