

# SMF01BLEU

Familie Keukenmachine  
EAN-code 8017709196981



## Design

Behuizing materiaal	Gegoten aluminium	Kleur frontbescherming	Zilver
Kleur onderkant	Zilver	Materiaal frontbescherming	Kunststof
Materiaal onderkant	Zinc-alloy	Kleur voedingskabel	Grijs
Materiaal mengkom	Roestvrij staal	Type logo	Geassembleerd

## Bediening

Soort bediening	Bedieningshendel	Materiaal hendel	Roestvrij staal
-----------------	------------------	------------------	-----------------

## Technische specificaties

Werking	Planetarium	Poort voor accessoires	Voorlader
Snelheidsregeling	Elektronisch	Capaciteit kom	4,8 L
Type motor	Direct drive	Handvat mengkom	Ja
Vermogen motor	800 W	Anti-slip voetjes	Ja
Veiligheidsvergrendeling als de kop omhooggekanteld is	Ja	Geïntegreerde stekker	Ja
Bescherming overbelasting van de motor	Ja	Kleur voedingskabel	Grijs
Kop kantelbaar via	Button		

## Capaciteit

Maximum aantal eiwitten	12	Brood/pizza deeg	1.8 kg deeg (max 1.2 kg bloem)
Minimum aantal eiwitten	3	pasta eierdeeg	500 g deeg met 3 eieren (gemiddeld ei: 53-63 g)
Maximum vooraf bereide cake mix	2.0 Kg	Maximum slagroom	1 liter
Mix voor desserts	2,6 Kg	Minimum slagroom	100 ml

## Meegeleverde accessoires

Draadgarde	Ja	Materiaal Deeghaak	Aluminium
Draadgarde materiaal	Roestvrij staal	Mengkom	Ja
Platte deeghaak	Ja	Schenkschild	Ja
Materiaal platte deeghaak	Aluminium	Materiaal schenkschild	Kunststof
Deeghaak	Ja		

## Elektrische aansluiting

Vermogen	800 W	Frequentie	50 Hz
Spanning	220-240 V	Lengte voedingskabel	1 m

## Logistieke informatie

Breedte	405mm	Diepte verpakt product (mm)	255 mm
Diepte	221mm	Hoogte verpakt product (mm)	460 mm
Hoogte	378/ (490mm when head is up)	Width (in) packed	16.34 "
Product dimensies	378 (490 kop omhoog) x 402 x 221 mm	Diepte verpakt product (in)	10.04 "
Breedte Giftbox	405mm	Hoogte verpakt product (in)	18.11 "
Diepte Giftbox	245 mm	Netto gewicht (kg)	9,500 kg
Hoogte Giftbox	445mm	Bruto gewicht (kg)	12,100 kg
Breedte verpakt product	415 mm		

## Accessoires niet inbegrepen



### SMB401

4.8L gepolijste roestvrijstalen kom met ergonomische handgreep. Vaatwasserbestendig.



### SMDH01

Aluminium deeghaak om deeg te mixen, zoals gerezen deeg voor pizza of pasta, op de best mogelijke manier.



### SMFB01

Aluminium platte menghaak om dickere mengsels te mixen zoals voor cakes, koekjes, puree of glazuur.



### SMIC01

Ice Cream accessory for the production of ice cream, sorbet and frozen yoghurt. Cold accumulating double wall cooling container. Production up to 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) of ice cream, sorbet and frozen yoghurt in about 20/30 minutes. Included: mixing spatula with magnetized adapter, centering ring, transparent lid and ice cream spatula. Ice cream maker accessory ONLY suitable for SMEG stand mixers with stainless steel bowl SMB401.



### SMMG01

Alluminum alloy body, ferrule and cochlea. Included accessories: 3 stainless steel discs for mincing (coarse Ø 8 mm, medium Ø 4,2 mm, fine Ø 3 mm), plastic Sousages and Kebbe accessoriy, a silicon disc for cleaning and a pestel to introduce better the ingredients.



### SMPC01

Pasta roller, tagliolini cutter and fettuccine cutter. Chrome steel body. Chrome steel.



### SMPR01

Chrome steel body Anodized aluminium alloy rolls 10 setting to adjust dough thickness (from 4,8 mm at n.0 setting to 0,6 mm at n. 9 setting). Max dough width: 140 mm Not dishwasher safe Small brush for cleaning included



### SMPS01

De uitgiethulp voorkomt dat er spetters naar buiten komen en tegelijkertijd vereenvoudigt de tuit het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen. Plastic behuizing niet vaatwasser-bestendig.

### SMSG01

Grater accessory body and plastic pestle. Security handle to facilitate removal/insertion of the cylinder in the body. Stainless steel lock/unlock system to help changing cylinders. Included accessories are 4 drums for slicing and grating: 1. medium slicer 2. fine slicer 3. coarse grater 4. medium grater. Not dishwasher safe. Grater accessory dimensions:H 220mm x W 150mm  
Cylinders dimensions:H 149mm x W 90.6mm



---

## Benefit (TT)

---

Tien snelheidsniveaus voor de beste aanpassing aan de verschillende deegsamensellingen, om altijd uitstekende resultaten te garanderen

Smooth Start-systeem, voor een perfecte mengefficiëntie van ingrediënten en minder vlekken

Krachtige motor en planetaire draaibeweging om een perfecte menging van de ingrediënten te garanderen

Van de ijsmachine tot de pastaset, een groot aantal optionele accessoires afzonderlijk verkrijgbaar