

SMF01CRAU

| | |
|-----------------|------------------------|
| Kategori | Kjøkken |
| produkt familie | Kjøkkenmaskin |
| Type | Standard kjøkkenmaskin |
| EAN-kode | 8017709196929 |



Estetisk linje

| | | | |
|---------------------|-----------------|------------------------|----------------|
| Estetikk | 50's Style | beholder materiale | Rustfritt stål |
| Farge | Creme | Front deksel materiale | Sølv |
| Finish | Blank | Front deksel materiale | Plast |
| Kabinett, materiale | støpt aluminium | Ledning, farge | Grå |
| Basisfarge | Sølv | Type logo | Anvendt |
| Basis material | Zinc-alloy | | |

Kontroller

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|----------------|
| Antall kontroller | spake | Spak, materiale | Rustfritt stål |
|-------------------|-------|-----------------|----------------|

Program / funksjoner

| | | | |
|-------------|----|-------------------|----|
| Hastigheter | 10 | Myk startfunksjon | Ja |
|-------------|----|-------------------|----|

Tekniske egenskaper

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------|
| Aksjon | Plantarium | Stående modus | Knapp |
| Fartskontroll | Elektronisk | Tilbehørsport for optionals | Framsida |
| Motor type | Direkte bevegelse | Koppekapasitet | 4,8 L |
| Motorkraft | 800 W | Beholder håndtak | Ja |
| Sikkerhetslok ved oppreist posisjon | Ja | Sklisikre føtter | Ja |
| Motor overbelastning beskyttelse | Ja | Ledning, farge | Grå |

Kapasitet

| | | | |
|------------------------|--------|----------------------------|--|
| Maks eggehvite | 12 | Maks brød/pizza /pastadeig | 1,3 kg |
| Minimum eggehvite | 3 | Eggpastadeig | 500 g total deig med 3 egg (gjennomsnittlig eggstørrelse: 53-63 g) |
| Maks kakerøre | 2.8Kg | Pisket krem maks | 1 l |
| Pannekaker til dessert | 2,6 Kg | Pisket krem min | 100 ml |

Standardtilbehør

| | | | |
|---------------------|----------------|-----------------------|-----------|
| Stålvis | Ja | Deigkrok material | Aluminium |
| Stålvisp materiale | Rustfritt stål | Vask | Ja |
| Flat visp materiale | Aluminium | Helle skjerm | Ja |
| Deigkrok | Ja | Helle skjermmateriale | Plast |

Elektrisk tilkobling

| | | | |
|-------------|---------------|-------------------|-------|
| Støpseltype | (I) Australia | Frekvens (Hz) | 50 Hz |
| Styrke | 800 W | Lengde på ledning | 1 m |
| Spenning | 220-240 V | | |

Logistisk informasjon

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------------------|-----------|
| produkt Bredde | 405mm | pakkedybde | 255 mm |
| Produktdybde | 221 mm | Høyde (mm) pakket | 460 mm |
| Produkt Høyde (mm) | 378mm/ (490mm når oppreist) | Dybde (") pakket | 16.34 " |
| Dimensjoner, emballert produkt | 378 (490 med hodet opp) x 402 x 221 mm | Emballert produktdybde (") | 10.04 " |
| Gaveeske Bredde | 405mm | Pakket produkthøyde (") | 18.11 " |
| Gaveeske dybde | 245 mm | Nettvekt (kg) | 9,100 kg |
| Gaveeske høyde | 445mm | Totalvekt (kg) | 11,100 kg |
| pakket bredde | 415 mm | | |

Compatible Accessories



SMB401

4,8 L bolle i polert rustfritt stål med ergonomisk håndtak. Kan brukes i oppvaskmaskin.



SMDH01

Eltekrok i aluminium for å binde sammen og blande hevede deiger, slik som for pasta og pizza, på best mulig måte.



SMFB01

Flatvisp i aluminium for å binde sammen rører til kaker, glassur, kjeks og puré/mos.



SMIC01

Iskremtilbehør for produksjon av iskrem, sorbé og frossen yoghurt. Kjølebeholder med dobbelt vegg som holder på kulden. Kan lage opptil 1,1 L (1,2 Qt / 37 oz) med iskrem, sorbé og frossen yoghurt på cirka 20-30 minutter. Inneholder: Blandespatel med magnetadapter, senterring, gjennomsiktig lokk og iskremspatel. Iskremtilbehøret kan KUN brukes på SMEG kjøkkenmaskiner med rustfri bolle av typen SMB401.



SMMG01

Hus, beslag og kvernskrue i aluminiumlegering. Medfølgende tilbehør: 3 hullskiver i rustfritt stål for kverning (grov: 8 mm, medium: 4,2 mm, fin: 3 mm) tilbehør til pølse/kebab i plast, silikonskive for rengjøring og stamper for bedre innførsel av ingredienser.



SMPC01

Pastaruller, tagliolinikutter og fettuccinikutter. Hus i kromstål. Kromstål.



SMPR01

Hus i kromstål Ruller i anodisert aluminiumlegering 10 innstillinger for å regulere deigtykkelse (fra 4,8 mm ved innstilling nr.0 til 0,6 mm ved innstilling nr. 9). Max deigbredde: 140 mm Kan ikke brukes i oppvaskmaskin Liten rensbørste inkludert



SMPS01

Sprutskjerm hindrer sprut, og trakten forenkler samtidig innføring av deig og fyll i forbindelse med formingen. Plasthus kan ikke brukes i oppvaskmaskin.



SMSG01

Større hus og plastpresse. Sikkerhetshåndtak for enklere fjerning/innsetting av sylindere i utstyret. Låsemekanisme i rustfritt stål forenkler sylinderebytte. 4 tromler for skjæring, høvling og riving medfølger som tilbehør: 1. medium høvel 2. fin høvel 3. grovt rivjern 4. medium rivjern. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.



SMWW02

Trådvisp i aluminium og rustfritt stål for å vispe eggehviter og plommer til krem, eggekrem og vaniljesaus. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.

Benefit (TT)

Ti hastighetsnivåer for best mulig tilpasning til de forskjellige deigkonsistensen, for alltid å sikre utmerket resultat

“Smooth Start-system gir perfekt blandingseffektivitet for ingredienser og færre flekker

Kraftig motor og planetarisk rotasjonsbevegelse for å garantere en perfekt blanding av ingrediensene

Fra iskremmaskin til pastasett, et stort utvalg av tilbehør er tilgjengelig separat

Optimal allsidighet takket være de tre inkluderte tilbehørene trådvisp, flatvisp og elteklo