

SMF01CREU

Produktfamilie

Küchenmaschine

EAN-Code

8017709196905



Ästhetik

Material Motorgehäuse	Aluminium-Druckguss	Farbe der Frontabdeckung (Narbe)	Silber
Farbe des Standfußes	Silber	Material der Frontabdeckung (Narbe)	Kunststoff
Material Standfuß	Zinklegierung	Farbe Netzkabel	Grau
Material der Rührschüssel	Edelstahl	Logo	3D

Bedienelemente

Typ Bedienelemente	Aktivierungshebel mit Kugelgriff für Geschwindigkeitsstufen	Material Aktivierungshebel mit Kugelgriff	Edelstahl
---------------------------	---	--	-----------

Technische Eigenschaften

Getriebe	Planetenrührwerk	Aufnahme für optionales Zubehör	im Frontbereich
10 variable Geschwindigkeitsstufen mit Smooth-Start-Funktion	Elektronisch	Max. Füllmenge der Rührschüssel	4,8 L
Direkt-Drive-Motor	rechtläufige Bewegung	Rührschüssel mit Griff	Ja
Motorleistung	800 W	Rutschfeste Stellfüße	Ja
Sicherheitsabschaltung bei gekipptem Motorkopf	Ja	Netzkabel-Aufwicklung im Gerätesockel	Ja
Überlastungsschutz des Motors	Ja	Farbe Netzkabel	Grau

Motorkopf kippbar über Drucktaste

Nutzzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12	Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig	1,3 kg
Min. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	3	Max. Füllmenge Eier-Pastateig	500 g Teig mit 5 mittelgroßen Eiern
Max. Füllmenge Kuchenteig	2,8 kg	Max. Füllmenge Schlagsahne	1 l
Max. Füllmenge Feingebäck-Teig	2,6 kg	Min. Füllmenge Schlagsahne	100 ml

Serienzubehör

Schneebeesen	Ja	Material des Knethakens	Aluminium
Material des Schneebeesens	Edelstahl	Rührschüssel	Ja
Flachrührer	Ja	Spritzschutz-Einfüllhilfe	Ja
Material des Flachrührers	Aluminium	Material des Spritzschutzes	Kunststoff
Knethaken	Ja		

Elektrischer Anschluss

Max. Leistungsaufnahme	800 W	Frequenz	50 Hz
Spannung	220-240 V	Länge Netzkabel	1 m

Logistik-Informationen

Produktbreite	405mm	Tiefe	255 mm
Produkttiefe	221 mm	Transportverpackung	
Produktgröße	378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf)	Höhe	460 mm
Abmessungen Produkt (HxBxT)	HxBxT: 378x405x221 mm	Transportverpackung	
Breite Verkaufsverpackung	405mm	Breite	16.34 "
Tiefe Verkaufsverpackung	245 mm	Transportverpackung (Zoll)	
Höhe Verkaufsverpackung	445 mm	Tiefe	10.04 "
Breite Transportverpackung	415 mm	Transportverpackung (Zoll)	
		Höhe	18.11 "
		Transportverpackung (Zoll)	
		Nettogewicht	9,500 kg
		Bruttogewicht	12,100 kg

Sonderzubehör



SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.



SMFB01

Flachrührer für die Herstellung von dichteren Mischungen, wie Mürbeteige, Kuchenteige, Glasuren, und Gemüse-mischungen.



SMDH01

Kneithaken zum Kneten von schweren Teigarten, Ideal zur Vorbereitung von Brot-, Pizza- oder Pastateig.



SMIC01

Eismaschinen-Einsatz, geeignet für die Herstellung von Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt. Kältespeichernder, doppelwandiger Kühlbehälter für die Herstellung von bis zu 1,1 l Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt in ca. 20 bis 30 Minuten. Die maximale Füllmenge beträgt 1,1 l.

SMMG01

3 Lochscheiben zum Zerkleinern (grob, mittel, fein) und eine Halterung aus Silikon zur Reinigung und sicheren Aufbewahrung der Lochscheiben. Gehäuse aus Aluminium.

*Ringschlüssel zum leichteren Ein- und Ausbau der Ringmutter der Lochscheiben. *Stößel zur Erleichterung der Zuführung der Zutaten. Bei Nichtbenutzung auch Aufbewahrungsbehälter der mitgelieferten Lochscheiben.

Inklusive Zubehör *3 Lochscheiben aus Edelstahl zum Zerkleinern: 1) Grob Ø 8,0 mm 2) Mittelfein Ø 4,2 mm 3) Fein Ø 3,0 mm *Wursteinsatz und Köfte/Kebbeaufsatz aus Kunststoff *Halterung aus Silikon zum Reinigen der groben, feinen und mittelfeinen Lochscheiben. Nicht spülmaschinengeeignet



Grob, mittel oder fein Fleischstücke können dank der 3 Lochscheiben aus geschmacksneutralem Edelstahl in drei verschiedene Stärken (grob Ø 8 mm, mittelfein Ø 4,2 mm, fein Ø 3 mm) zerkleinert werden. Wurst, Köfte und Kebbe selber herstellen* Mit dem praktischen Wurstaufsatz können Würste ganz einfach selbst hergestellt werden. Nichts ist einfacher als damit leckere Grillwürste ganz nach Ihrem Geschmack selbst zu machen. Und mit dem beiliegenden Köfte-/Kebbeaufsatz gelingen auch diese Fleisch-Spezialitäten im Handumdrehen.



SMIC02

Zusatz-Kühlbehälter für Eismaschinen-Einsatz, geeignet für die Herstellung von Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt. Kältespeichernder, doppelwandiger Kühlbehälter für die Herstellung von bis zu 1,1 l Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt in ca. 20 bis 30 Minuten. Die maximale Füllmenge beträgt 1,1 l.

SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set.
Edelstahlgehäuse.



SMPS01

Mit der Spritzschutz-Einfüllhilfe bleiben die Zutaten in der Edelstalschüssel, während die speziell gestaltete Tülle das Hinzufügen weiterer Zutaten erleichtert.



SMPR01

Lasagne-Roller, Edelstahlgehäuse, stahllegierte Aluminiumrollen, 10 Stufen für Teigstärken (von 4,8 mm (Pos. 9) bis 0,6 mm (Pos. 0)). Max. Ausrollbreite: 140 mm. Nicht spülmaschienegeeignet.



SMSG01

4 Edelstahl-Vorsätze zum Schneiden und Raspeln. Gehäuse in Kunststoff, Trommeln aus Edelstahl Das spezielle Trommel-Design lässt die zerkleinerten oder geraspelten Zutaten direkt in die Schüssel fallen Nicht spülmaschinengeeignet



Benefit (TT)

Zehn Geschwindigkeitsstufen zur optimalen Anpassung an die verschiedenen Teigkonsistenzen, um stets hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten

Smooth Start System, für perfektes Mischen der Zutaten und weniger Spritzer

Leistungsstarker Motor und planetarische Rotationsbewegung für perfektes Vermischen der Zutaten

Vielseitige Einsatzmöglichkeit dank der drei mitgelieferten Zubehörteile Schneebesen, Flachrührer und Knethaken

Von der Eismaschine bis zum Nudelset, eine große Auswahl an separat erhältlichem Zubehör