

SMF01CREU

produkt familie
EAN-kode

Kjøkkenmaskin
8017709196905



Estetisk linje

Kabinett, materiale	støpt aluminium	Front deksel materiale	Sølv
Basisfarge	Sølv	Front deksel materiale	Plast
Basis material	Zinc-alloy	Ledning, farge	Grå
beholder materiale	Rustfritt stål	Type logo	Anvendt

Kontroller

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

Tekniske egenskaper

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

Kapasitet

Maks eggehvite	12	Maks brød/pizza /pastadeig	1,3 kg
Minimum eggehvite	3		
Maks kakerøre	2.8Kg		

Pannekaker til dessert	2,6 Kg	Eggpastadeig	500 g total deig med 3 egg (gjennomsnittlig eggstørrelse: 53-63 g)
		Pisket krem maks	1 l
		Pisket krem min	100 ml

Standardtilbehør

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

Elektrisk tilkobling

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

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	Nettovekt (kg)	9,500 kg
Gaveeske høyde	445mm	Totalvekt (kg)	12,100 kg
pakket bredde	415 mm		

Not included accessories



SMB401

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



SMFB01

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



SMIC02

Iskremmaskin for produksjon av iskrem, sorbé og frossen yoghurt. Tilbehøret har kjølebeholder med dobbelt vegg som holder på kulden. Innvendig beholder i rustfritt stål på 1,1 L / 1,2 Qt / 37 oz med kapasitet på 700 g / 1 lb. Gjennomsiktig lokk medfølger. Iskremtilbehøret passer KUN til SMEG kjøkkenmaskiner med inox-bolle av typen SMB401.



SMPC01

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



SMPS01

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



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.



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



SMSG01

Større hus og plastpresse. Sikkerhetshåndtak for enklere fjerning/innsetting av sylindren i utstyret. Låsemekanisme i rustfritt stål forenkler sylindrerbytte. 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.

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

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

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