

SMF01CREU

Produktgrupp

EAN kod

Köksmaskin

8017709196905



Estetisk linje

Material motorhus	Pulverlackad aluminium	Färg på frontskydd	Silver
Färg på fot	Silver	Material frontskydd	Plast
Material, maskin	Zinklegering	Färg på kabel	Grå
Material, skål	Rostfritt stål	Typ av logo	Utanpåliggande

Kommandon

Typ av kontroller	Spak	Material på kontrollspak	Rostfritt stål
-------------------	------	--------------------------	----------------

Teknisk specifikation

Arbetsmönster	Planetarium	Placering av port för tillbehör	Front
Hastighetskontroll	Elektronisk	Kapacitet, skål	4,8 L
Motortyp	Direktdrift	Handtag, skål	Ja
Motoreffekt	800 W	Gummitassar	Ja
Säkerhetsstopp när motorarmen lyfts	Ja	Integrerad sladd	Ja
Motorskydd vid överbelastning	Ja	Färg på kabel	Grå
Uppfällt läge	Knapp		

Kapacitet

Max antal äggvitor	12	Bröd/Pizzadeg	1.8 kg deg (max 1.2 kg mjöl)
Min antal äggvitor	3		
Max färdig kakdeg	2.0 Kg		

Dessertdegare	2,6 Kg	Äggbaserad pastadeg	500 g deg med 3 ägg (äggstorlek: 53-63 g)
		Max vispad grädde	1 l
		Min vispad grädde	100 ml

Standardtillbehör

Trådvisp	Ja	Material, degkrok	Aluminium
Material, trådvisp	Rostfritt stål	Skål	Ja
Flatblandare	Ja	Stänkskydd	Ja
Material, flatblandare	Aluminium	Material - Stänkskydd	Plast
Degkrok	Ja		

Elektrisk anslutning

Effekt	800 W	Frekvens (Hz)	50 Hz
Volt	220-240 V	Sladdens längd	1 m

Logistisk information

Bredd	405mm	Djup, emballerad produkt (mm)	255 mm
Djup	221mm	Höjd, emballerad produkt (mm)	460 mm
Höjd	378mm/ (490 mm när överdelen är uppfälld)	Bredd emballerad	16.34 "
Produktens mått	378 (490 uppfälld motor) x 402 x 221 mm	Djup förpackad produkt	10.04 "
Presentförpackning bredd	405mm	Höjd emballerad	18.11 "
Presentförpackning djup	245 mm	Nettovikt (kg)	9.500 kg
Presentförpackning höjd	445mm	Bruttovikt (kg)	12.100 kg
Bredd, emballerad produkt (mm)	415 mm		

Tillbehör ingår ej



SMB401

Skål i polerat rostfritt stål på 4,8 liter med ergonomiskt handtag. Diskmaskinssäker



SMDH01

Degkrok i aluminium. Passar t.ex. för beredning av pizza och pastadegar på bästa möjliga sätt



SMFB01

Flatblandare i aluminium för att kombinera kompakta degar som för t.ex. kakor, frosting, biskvier och puréer



SMIC01

Glasstillbehör för produktion av glass, sorbet och fryst yoghurt. Kylbehållare med dubbla väggar Tillverkning upp till 1,1 liter glass, sorbet och fryst yoghurt på cirka 20/30 minuter. Ingår: blandning av spatel med magnetiserad adapter, centreringsring, transparent lock och glass-spatel. Glasstillbehör ENDAST lämplig för SMEG-köksmaskin med rostfritt stålskål SMB401



SMIC02

Glasstillbehör för produktion av glass, sorbet och fryst yoghurt. Kylbehållare med dubbla väggar Tillverkning upp till 1,1 liter glass, sorbet och fryst yoghurt på cirka 20/30 minuter. Glasstillbehör ENDAST lämplig för SMEG-glassmaskin SMIC01



SMMG01

Hölje i aluminium. Medföljande tillbehör: 3 malskivor i rostfritt stål (Grov Ø 8 mm, medium Ø 4,2 mm, fin Ø 3 mm) Korvhorn i plast. Kebbetillbehör Rengöringsverktyg för skivorna Påföringsbricka



SMPC01

Pastavalsar för Taglioni, Fettuccini & lasagne. Kromat stål



SMPR01

Kromat stål 10 inställningar för att justera degtjocklek (från 4,8 mm vid n.0-inställning till 0,6 mm vid n. 9-inställning). Max degbredd: 140 mm Ej diskmaskinssäker Liten borste för rengöring ingår



SMPS01

Stänkskyddet förhindrar stänk och samtidigt förenklar dess pip med tillsättningen av ingredienser under blandningen. Ej diskmaskinssäker Passar till stålbuke (SMB401)



SMMSG01

Säkerhetshandtag för att underlätta borttagning / isättning av rivcylindern i hållaren. Rostfritt stål i lås / upplåsningssystem som hjälper till att byta cylindrar. Inkluderade tillbehör är 4 trummor för skivning och rivning: 1. medelhög skiva 2. 2. fin skiva 3. 3. grov rivjärn 4. 4. medium rivjärn. Ej diskmaskinssäker.

Benefit (TT)

Tio hastighetsnivåer för att bäst anpassa de olika degkonsistenserna och alltid försäkra utmärkta resultat

Smooth Start-system för perfekt effektivitet vid blandning av ingredienser, och mindre stänk

Kraftfull motor och planetarisk rotation som garanterar att ingredienserna blandas på ett perfekt sätt

Optimal mångsidighet tack vare de tre medföljande tillbehören: ballongvisp, platt visp och degkrok

Från glassmaskinen till pastasetet, ett brett utbud av valfria tillbehör finns tillgängliga separat