

SMF01PBEU

משפחת מוצרים
קוד EAN

מיקסר עומד
8017709198138



אסתטיקה

| | | | |
|------------|----------------|-----------------|--------|
| חומר הגוף | אלומיניום יצוק | צבע כיסוי קדמי | כסף |
| צבע בסיס | כסף | חומר כיסוי קדמי | פלסטיק |
| חומר בסיס | סגסוגת אבץ | צבע כבל | אפור |
| חומר הכיור | נירוסטה | סוג לוגו | שימושי |

למשפחת תנורים

| | | | |
|-----------|------|-----------|---------|
| סוג בקרות | ידית | חומר ידית | נירוסטה |
|-----------|------|-----------|---------|

מאפיינים טכניים

| | | | |
|--------------------------|--------------|--------------|----------------------------|
| פעולה | פלנטריום | קדמי | חיבור אביזרים לאופציונליים |
| בקרת מהירות | אלקטרוני | 4,8 L | קיבולת קערה |
| סוג מנוע | Direct drive | כן | ידית קערה |
| הספק מנוע | 800 W | כן | רגליות נגד החלקה |
| נעילת בטיחות כשהראש מוטה | כן | כן | כבל משולב |
| מגן עומס-יתר על המנוע | כן | Cable colour | Grey |
| מצב הטיה של הראש למעלה | לחצן | | |

קיבולת

| | | | |
|---------------|----|--------------|-----------------------------------|
| חלבונים מרבי | 12 | בצק לחם/פיצה | 1.8 ק"ג כולל בצק (עד 1.2 ק"ג קמח) |
| 'חלבונים מיני | 3 | | |

| | | | |
|------------------------------|---------|-----------------|---|
| מטרפי עוגות מוכנים מראש מרבי | ק"ג 2.0 | בצק לפסטת ביצים | גרם בסך הכול כולל בצק 500 עם 3 ביצים (גודל ביצה ממוצע: 53-63 גרם) |
| מטרפים לקינוחים | ק"ג 2.6 | קצפת מרבי | ליטר 1 |
| | | 'קצפת מינ | מ"ל 100 |

אביזרים כלולים

| | | | |
|------------------|-------------|----------------|-----------|
| מקצף תיל | כן | חומר וו בצק | אלומיניום |
| חומר מקצף תיל | פלדת אל-חלד | כיור | כן |
| מטרף שטוח | כן | מגן מזיגה | כן |
| חומר מטרפה שטוחה | אלומיניום | חומר מגן מזיגה | פלסטיק |
| וו בצק | כן | | |

חיבור חשמלי

| | | | |
|----------|--------------------|---------------|------|
| הספק מתח | 800 W 220-240 V | תדר (Hz) | 50Hz |
| | | אורך כבל חשמל | 1 מ' |

מידע לוגיסטי

| | | | |
|-----------------|---|----------------------------|-----------|
| רוחב המוצר | 405mm | עומק באריזה | 255 mm |
| עומק המוצר | 221 מ"מ | גובה (מ"מ) באריזה | 460 mm |
| גובה המוצר | מ"מ / (490 מ"מ עם 378 (הראש למעלה | Width (in) packed | 16.34 " |
| מידות המוצר | 378 עם הראש למעלה (490)) 221 מ"מ x 402 x | Packed product depth (in) | 10.04 " |
| רוחב קופסת מתנה | 405mm | Packed product height (in) | 18.11 " |
| עומק קופסת מתנה | 245 mm | (משקל נטו ק"ג) | 9,500 kg |
| גובה קופסת מתנה | 445 מ"מ | (משקל ברוטו ק"ג) | 12,100 kg |
| רוחב באריזה | 415 mm | | |

Not included accessories



SMB401

קערת נירוסטה מצוחצחת בנפח 438 ליטר עם ידיית ארגונומית. בטוחה למדיח כלים.



SMDH01

וו בצק מאלומיניום לשילוב וערבוב של בצק תופח, כגון לפסטה או פיצה, בדרך הטובה ביותר האפשרית.



SMFB01

מטרף שטוח מאלומיניום לשילוב של תערובות דחוסות כגון לעוגות, ציפויים, ביסקוויטים ומחית.



SMIC01

אביזר גלידה לייצור גלידה, סורבה ויוגורט קפוא. מכל קירור כפול-דפנות לאגירה קרה. ייצור של עד 1.1 ליטר (1.2 קוורט/37 אונקיות) גלידה, סורבה ויוגורט קפוא ב-20 דקות. כולל: מרית ערבוב עם מתאם 30/30 מגנטי, טבעת מרכז, מכסה שקוף וכף גלידה. אביזר גלידה מתאים רק עם קערת Smeg, למיקסרים עומדים של SMB401 נירוסטה.



SMMG01

גוף, טבעת ושבלול מסגסוגת אלומיניום. כולל אביזרים: 3 דיסקים מפלדת אל-חלד לטחינה (גס בקוטר 8 מ"מ, בינוני 4.2 מ"מ, עדין 3 מ"מ), אביזר פלסטיק לנקיקיות וקובץ דיסק סיליקון לניקוי וגריסה טובים יותר של מרכיבים.



SMPC01

רולר פסטה, חותך טגליליני וחותר פטוצ'יני. גוף פלדת כרום. פלדת כרום.

SMPR01

גוף פלדת כרום גלילי סגסוגת אלומיניום שעבר אינזיזיה 10 הגדרות לכוונן עובי עד 0.6 n.0 הבצק (מ-4.8 מ"מ בהגדרה רוחב בצק מרבי: 140. 9) n. מ"מ בהגדרה מברשת ניקוי מ"מ לא בטוח למדיח כלים. מברשת ניקוי קטנה כלולה



SMPS01

מגן ההתזה מונע התזה של נוזלים החוצה ובה בעת הזרבובית שלו מפשטת את הוספת המרכיבים בעת הערבוב. גוף הפלסטיק לא בטוח למדיח כלים.



SMSG01

גוף אביזר פומפייה ועלי מפלסטיק. ידית בטיחות לסיוע בהוצאה/הכנסה של הצילינדר לגוף. מערכת נעילה/ביטול נעילה מנירוסטה לסיוע בהחלפת צילינדרים. אביזרים כלולים: 4 תופים לחיתוך וריסוק: 1. פורס בינוני 2. פורס עדין 3. פומפייה גסה 4. פומפייה בינונית. לא בטוח למדיח כלים



SMWW02

מקצף תיל מנירוסטה להקצפת חלוני ביצים, חלמונים, קצפת, והכנת חביצות ורטבים. לא בטוח למדיח כלים



Benefit (TT)

עשר רמות מהירות להתאמה הטובה ביותר של מרקמי בצק שונים, כדי להבטיח תוצאות מעולות

ליעילות מושלמת של הערבוב של מרכיבים ופחות כתמים Smooth Start מערכת

מנוע רב-עוצמה ותנועה סיבובית פלנטרית מבטיחים ערבוב מושלם של המרכיבים

ורסטיליות מיטבית הודות לשלושה אביזרים מצורפים: מקצף, מטרפה שטוחה וקרוס בצק

ממכונת הגלידה עד לסט פסטה, מבחר רחב של אביזרים אופציונליים זמינים בנפרד