

SMF01PBUK

Kategori	Køkkenprodukter
Produktfamilie	Køkkenmaskine
Type	Köksmaskine original
EAN-kode	8017709198145



Æstetik

Æstetik	50's Style	Skål-materiale	Rustfrit stål
Farve	Pastelblå	Front dækmateriale	Sølv
Finish	Blank	Front dækmateriale	Plast
Hoveddel, materiale	Støbt aluminium	Ledningsfarve	Grå
Grundfarve	Sølv	Type af logo	Benyttet
Grundmateriale	Zink-legering		

Betjeninger

Type af betjeninger	Håndtag	Håndtag, materiale	Rustfrit stål
---------------------	---------	--------------------	---------------

Tekniske egenskaber

Handling	Planetarium	Hoved, vippet op-tilstand	Knap
Hastighedskontrol	Elektronisk	Tilbehør port til ekstraudstyr	Forside
Motortype	Direkte bevægelse	Skål-kapacitet	4,8 L
Motoreffekt	800 W	Skål-håndtag	Ja
Sikkerhedslås, når hovedet er vippet op	Ja	Skridsikre fødder	Ja
Beskyttelse mod overbelastning af motor	Ja	Ledningsfarve	Grå

Kapacitet

Maks. æggehvider	12	Maks. brød / pizza / pasta dej	1.3 Kg
------------------	----	--------------------------------	--------

Min. æggevider	3	Æggepastadej	500 g dej med 3 æg (almindelig ægstørrelse: 53-63 g)
Maks. kagedej	2,8 kg	Flødeskum maks.	1 l
Smøring til desserter	2,6 Kg	Flødeskum min	100 ml

Medfølgende tilbehør

Trådpiskeris	Ja	Dejkrog, materiale	Aluminium
Piskeris, materiale	Rustfrit stål	Skål	Ja
Fladt piskeris	Ja	Hældeskjold	Ja
Fladt bæger materiale	Aluminium	Hældeskjold, materiale	Plast
Dejkrog	Ja		

Elektrisk tilslutning

Stik	(G) UK og Singapore	Frekvens (Hz)	50 Hz
Strøm	800 W	Kabellængde	1 m
Spænding	220-240 V		

Logistiske oplysninger

Produktets bredde	405mm	Emballeret dybde	255 mm
Produkt dybde	221 mm	Højde (mm) emballeret	460 mm
Produktets højde	378 mm/ (490 mm , når hovedet er oppe)	Bredde (") emballeret	16.34 "
Produktmål	378 (490 med hoved op) x 402 x 221 mm	Emballeret produkt dybde (")	10.04 "
Gaveæske bredde	405mm	Emballeret produkthøjde (in)	18.11 "
Gaveæske Dybde	245 mm	Nettovægt (kg)	9,500 kg
Gaveæske højde	445 mm	Bruttovægt (kg)	12,100 kg
Emballeret bredde	415 mm		

Not included accessories



SMB401

4.8 L skål i poleret rustfrit stål med ergonomisk håndtag. Tåler opvaskemaskine.



SMFB01

Fladt piskeris af aluminium til at kombinere tætte blandinger som dem til kager, frosting, kiks og puréer.



SMMG01

Alluminumlegering, ferrule og cochlea. Inkluderet tilbehør: 3 skiver i rustfrit stål til hakning (grov Ø 8 mm, medium Ø 4,2 mm, fin Ø 3 mm), plast Sousages og Kebbe tilbehør, en silicium disk til rengøring og en støder til at blande ingredienserne bedre sammen.



SMPR01

Krop af forkromet stål Anodiserede aluminiumslegeringsvalser 10 indstilling til at justere dejtykkelse (fra 4,8 mm ved n.0-indstilling til 0,6 mm ved n.9-indstilling). Maks dejbredde: 140 mm Tåler ikke opvaskemaskine Lille børste til rengøring inkluderet



SMDH01

Dejkrog af aluminium til at kombinere og blande syret dej, såsom dem til pasta og pizza, på bedst mulige måde.



SMIC01

Istilbehør til produktion af is, sorbet og frossen yoghurt. Kold akkumulerende kølebeholder med dobbelt væg. Produktion op til 1,1 Lt (1,2 Qt / 37 oz) is, sorbet og frossen yoghurt på ca. 20/30 minutter. Inkluderet: blandingsspatel med magnetiseret adapter, centreringsring, gennemsigtigt låg og isspatel. Tilbehør til ismaskine KUN egnet til SMEG-stand mixer med skål i rustfrit stål SMB401.



SMPC01

Pasta rulle, tagliolini fræser og fettuccine fræser. Krop af forkromet stål. Forkromet stål.



SMPS01

Hædeskærmen forhindrer, at sprøjter ud, og på samme tid forenkler dens tud tilsætningen af ingredienser under blanding. Plasthus tåler ikke opvaskemaskine.



SMMSG01

Rivejernstilbehør og plaststøder. Sikkerhedshåndtag til at lette fjernelse / indsættelse af cylinderen i kroppen. Låse / oplåsningssystem i rustfrit stål til at hjælpe med at skifte cylindre. Inkluderet tilbehør er 4 tromler til udskæring og rivning: 1. medium slicer 2. fin slicer 3. groft rivejern 4. medium rivejern. Tåler ikke opvaskemaskine.



SMWW02

Piskeris i aluminium og piskeris af rustfrit stål til at piske æggehvider, æggeblommer, fløde med og fremstille kagecremer og saucer. Tåler ikke opvaskemaskine.

Benefit (TT)

Ti hastighedsniveauer for bedst muligt at tilpasse de forskellige dejkonsistenser, for altid at sikre fremragende resultater

Smooth Start-system, for den perfekte blandingseffektivitet af ingredienser og færre pletter

Kraftig motor og planetarisk rotationsbevægelse for at garantere en perfekt blanding af ingredienserne

Fra ismaskinen til pastasættet, et stort udvalg af valgfrit tilbehør fås separat