

# SMF01PKAU

Kategori	Köksprodukter
Produktgrupp	Köksmaskin
Typ	Köksmaskin original
EAN kod	8017709214838



## Estetisk linje

Estetik	50's Style	Material, skål	Rostfritt stål
Färg	Rosa	Färg på frontskydd	Silver
Finish	Högblank	Material frontskydd	Plast
Material motorhus	Pulverlackad aluminium	Färg på kabel	Grå
Färg på fot	Silver	Typ av logo	Utanpåliggande
Material, maskin	Zinklegering		

## Kommandon

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

## Teknisk specifikation

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

## Kapacitet

Max antal äggvitor	12	Bröd/Pizzadeg	1.8 kg deg (max 1.2 kg mjöl)
--------------------	----	---------------	------------------------------

---

<b>Min antal äggvitor</b>	3	<b>Äggbaserad pastadeg</b>	500 g deg med 3 ägg (äggstorlek: 53-63 g)
<b>Max färdig kakdeg</b>	2.0 Kg	<b>Max vispad grädde</b>	1 l
<b>Dessertdeg</b>	2,6 Kg	<b>Min vispad grädde</b>	100 ml

## Standardtillbehör

---

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

## Elektrisk anslutning

---

<b>Typ av kontakt</b>	(I) Australien	<b>Frekvens (Hz)</b>	50 Hz
<b>Effekt</b>	800 W	<b>Sladdens längd</b>	1 m
<b>Volt</b>	220-240 V		

## Logistisk information

---

<b>Bredd</b>	405mm	<b>Djup, emballerad produkt (mm)</b>	255 mm
<b>Djup</b>	221mm	<b>Höjd, emballerad produkt (mm)</b>	460 mm
<b>Höjd</b>	378mm/ (490 mm när överdelen är uppfälld)	<b>Bredd emballerad</b>	16.34 "
<b>Produktens mått</b>	378 (490 uppfälld motor) x 402 x 221 mm	<b>Djup förpackad produkt</b>	10.04 "
<b>Presentförpackning bredd</b>	405mm	<b>Höjd emballerad</b>	18.11 "
<b>Presentförpackning djup</b>	245 mm	<b>Nettovikt (kg)</b>	9,500 kg
<b>Presentförpackning höjd</b>	445mm	<b>Bruttovikt (kg)</b>	12,100 kg
<b>Bredd, emballerad produkt (mm)</b>	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



### 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.



### SMWW02

Trådvisp i aluminium och rostfritt stål för att vispa t.ex. äggvitor, grädde m.m. 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