SMF01RDEU

Produktfamilie	Küchenmaschine
EAN-Code	8017709196943

Ästhetik

Material Motorgehäuse	Aluminium-Druckguss
Farbe des Standfußes	Silber
Material Standfuß	Zinklegierung
Material der Rührschüssel	Edelstahl
Farbe der Frontabdeckung (Narbe)	Silber
Material der Frontabdeckung (Narbe)	Kunststoff
Farbe Netzkabel	Grau
Logo	3D

Bedienelemente

Typ Bedienelemente	Aktivierungshebel mit Kugelgriff für Geschwindigkeitsstufen
Material Aktivierungshebel mit Kugelgriff	Edelstahl

Programme / Funktionen

Geschwindigkeitsstufen	10
Smooth-Start-Funktion	Ja

Technische Eigenschaften

Getriebe	Planetenrührwerk
10 variable Geschwindigkeitsstufen mit Smooth-Start-Funktion	Elektronisch
Direkt-Drive-Motor	rechtläufige Bewegung
Motorleistung	800 W
Aufnahme für optionales Zubehör	im Frontbereich
Max. Füllmenge der Rührschüssel	4,8 L
Rührschüssel mit Griff	Ja
Rutschfeste Stellfüße	Ja

Sicherheitsabschaltung bei gekipptem Motorkopf	Ja
Überlastungsschutz des Motors	Ja
Motorkopf kippbar	über Drucktaste
Netzkabel-Aufwicklung im Gerätesockel	Ja
Farbe Netzkabel	Grau

Nutzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12
Min. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	3
Max. Füllmenge Kuchenteig	2,8 kg
Max. Füllmenge Feingebäck-Teig	2,6 kg
Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig	1,3 kg
Max. Füllmenge Eier-Pastateig	500 g Teig mit 5 mittelgroßen Eiern
Max. Füllmenge Schlagsahne	1 l
Min. Füllmenge Schlagsahne	100 ml

Serienzubehör

Schneebesen	Ja
Material des Schneebesens	Edelstahl
Material des Flachrührers	Aluminium
Knethaken	Ja
Material des Knethakens	Aluminium
Rührschüssel	Ja
Spritzschutz-Einfüllhilfe	Ja
Material des Spritzschutzes	Kunststoff

Elektrischer Anschluss

Max. Leistungsaufnahme	800 W
Spannung	220-240 V
Frequenz	50 Hz
Länge Netzkabel	1 m

Logistik-Informationen

Produktbreite	405mm
Produkttiefe	221 mm
Produkthöhe	378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf)
Abmessungen Produkt (HxBxT)	HxBxT: 378x405x221 mm
Breite Verkaufsverpackung	405mm
Tiefe Verkaufsverpackung	245 mm
Höhe Verkaufsverpackung	445 mm
Breite Transportverpackung	415 mm
Tiefe Transportverpackung	255 mm
Höhe Transportverpackung	460 mm
Breite Transportverpackung (Zoll)	16.34 "
Tiefe Transportverpackung (Zoll)	10.04 "
Höhe Transportverpackung (Zoll)	18.11 "
Nettogewicht	9.500 kg
Bruttogewicht	12.100 kg

Kompatibel Zubehör

SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.

SMFB01

Flachrührer für die Herstellung von dichteren Mischungen, wie Mürbeteige, Kuchenteige, Glasuren, und Gemüsemischungen.

SMMG01

3 Lochscheiben zum Zerkleinern (grob, mittel, fein), Halterung aus Silikon zur Reinigung und Aufbewahrung. Gehäuse aus Aluminium. Ringschlüssel zum leichteren Ein- und Ausbau der Ringmutter der Lochscheiben. Stößel zur Erleichterung der Zuführung der Zutaten. Serienzubehör: 3 Lochscheiben aus Edelstahl zum Zerkleinern: 1) Grob Ø 8,0 mm 2) Mittelfein Ø 4,2 mm 3) Fein Ø 3,0 mm

SMPR01

Lasagne-Roller, Edelstahlgehäuse, stahllegierte Aluminiumrollen, 10 Stufen für Teigstärken (von 4,8 mm (Pos. 9) bis 0,6 mm (Pos. 0). Max. Ausrollbreite: 140 mm. Nicht spülmaschniengeeignet.

SMSG01

4 Edelstahl-Vorsätze zum Schneiden und Raspeln. Gehäuse in Kunststoff, Trommeln aus Edelstahl Das spezielle Trommel-Design lässt die zerkleinerten oder geraspelten Zutaten direkt in die Schüssel fallen Nicht spülmaschinengeeignet

SMDH01

Knethaken zum Kneten von schweren Teigarten, Ideal zur Vorbereitung von Brot-, Pizza- oder Pastateig.

SMIC01

Eismaschinen-Einsatz, geeignet für die Herstellung von Eiscreme, Sorbet, Frozen Yoghurt von bis zu 1,1 l (1,2 Qt / 37 oz) in ca. 20-30 Min., doppelwandiger Kältespeicher, Edelstahl-Innenbehälter, Rührspatel mit magnetischem Adapter, Zentrierring, transparenter Deckel und Eisspatel, kompatibel für SMF02, SMF03, SMF04, SMF05, SMF13, SMF15 (nur in Verbindung mit Edelstahlschüssel SMB401, SMB404).

SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.

SMPS01

Mit der Spritzschutz-Einfüllhilfe bleiben die Zutaten in der Edelstalschüssel, während die speziell gestaltete Tülle das Hinzufügen weiterer Zutaten erleichtert.

Benefit (TT)

Zehn Geschwindigkeitsstufen zur optimalen Anpassung an die verschiedenen Teigkonsistenzen, um stets hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten

Smooth Start System, für perfektes Mischen der Zutaten und weniger Spritzer

Leistungsstarker Motor und planetarische Rotationsbewegung für perfektes Vermischen der Zutaten

Von der Eismaschine bis zum Nudelset, eine große Auswahl an separat erhältlichem Zubehör

Vielseitige Einsatzmöglichkeit dank der drei mitgelieferten Zubehörteile Schneebesen, Flachrührer und Knethaken