

# SMF01SVAU

Kategori	Kjøkken
produkt familie	Kjøkkenmaskin
Type	Standard kjøkkenmaskin
EAN-kode	8017709197049



## Estetisk linje

Estetikk	50's Style	beholder materiale	Rustfritt stål
Farge	Sølv	Front deksel materiale	Sølv
Finish	Blank	Front deksel materiale	Plast
Kabinett, materiale	støpt aluminium	Ledning, farge	Grå
Basisfarge	Sølv	Type logo	Anvendt
Basis material	Zinc-alloy		

## Kontroller

Antall kontroller	spake	Spak, materiale	Rustfritt stål
-------------------	-------	-----------------	----------------

## Program / funksjoner

Hastigheter	10	Myk startfunksjon	Ja
-------------	----	-------------------	----

## Tekniske egenskaper

Aksjon	Plantarium	Stående modus	Knapp
Fartskontroll	Elektronisk	Tilbehørsport for optionals	Framsida
Motor type	Direkte bevegelse	Koppekapasitet	4,8 L
Motorkraft	800 W	Beholder håndtak	Ja
Sikkerhetslok ved oppreist posisjon	Ja	Sklisikre føtter	Ja
Motor overbelastning beskyttelse	Ja	Ledning, farge	Grå

## Kapasitet

Maks eggehvite	12	Maks brød/pizza /pastadeig	1,3 kg
Minimum eggehvite	3	Eggpastadeig	500 g total deig med 3 egg (gjennomsnittlig eggstørrelse: 53-63 g)
Maks kakerøre	2.8Kg	Pisket krem maks	1 l
Pannekaker til dessert	2,6 Kg	Pisket krem min	100 ml

## Standardtilbehør

Stålvis	Ja	Deigkrok material	Aluminium
Stålvisp materiale	Rustfritt stål	Vask	Ja
Flat visp materiale	Aluminium	Helle skjerm	Ja
Deigkrok	Ja	Helle skjermmateriale	Plast

## Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(I) Australia	Frekvens (Hz)	50 Hz
Styrke	800 W	Lengde på ledning	1 m
Spenning	220-240 V		

## Logistisk informasjon

produkt Bredde	405mm	pakkedybde	255 mm
Produktdybde	221 mm	Høyde (mm) pakket	460 mm
Produkt Høyde (mm)	378mm/ (490mm når oppreist)	Dybde (") pakket	16.34 "
Dimensjoner, emballert produkt	378 (490 med hodet opp) x 402 x 221 mm	Emballert produktdybde (")	10.04 "
Gaveeske Bredde	405mm	Pakket produkthøyde (")	18.11 "
Gaveeske dybde	245 mm	Nettvekt (kg)	9.100 kg
Gaveeske høyde	445mm	Totalvekt (kg)	11.100 kg
pakket bredde	415 mm		

## Compatible Accessories



### SMB401

4,8 L bolle i polert rustfritt stål med ergonomisk håndtak. Kan brukes i oppvaskmaskin.



### SMDH01

Eltekrok i aluminium for å binde sammen og blande hevede deiger, slik som for pasta og pizza, på best mulig måte.



### SMFB01

Flatvisp i aluminium for å binde sammen rører til kaker, glassur, kjeks og puré/mos.



### SMIC01

Iskremtilbehør for produksjon av iskrem, sorbé og frossen yoghurt. Kjølebeholder med dobbelt vegg som holder på kulden. Kan lage opptil 1,1 L (1,2 Qt / 37 oz) med iskrem, sorbé og frossen yoghurt på cirka 20-30 minutter. Inneholder: Blandespatel med magnetadapter, senterring, gjennomsiktig lokk og iskremspatel. Iskremtilbehøret kan KUN brukes på SMEG kjøkkenmaskiner med rustfri bolle av typen SMB401.



### SMMG01

Hus, beslag og kvernskrue i aluminiumlegering. Medfølgende tilbehør: 3 hullskiver i rustfritt stål for kverning (grov: 8 mm, medium: 4,2 mm, fin: 3 mm) tilbehør til pølse/kebab i plast, silikonskive for rengjøring og stamper for bedre innførsel av ingredienser.



### SMPC01

Pastaruller, tagliolinikutter og fettuccinikutter. Hus i kromstål. Kromstål.



### SMPR01

Hus i kromstål Ruller i anodisert aluminiumlegering 10 innstillinger for å regulere deigtykkelse (fra 4,8 mm ved innstilling nr.0 til 0,6 mm ved innstilling nr. 9). Max deigbredde: 140 mm Kan ikke brukes i oppvaskmaskin Liten rensbørste inkludert



### SMPS01

Sprutskjerm hindrer sprut, og trakten forenkler samtidig innføring av deig og fyll i forbindelse med formingen. Plasthus kan ikke brukes i oppvaskmaskin.



### SMSG01

Større hus og plastpresse. Sikkerhetshåndtak for enklere fjerning/innsetting av sylindren i utstyret. Låsemekanisme i rustfritt stål forenkler sylindrerbytte. 4 tromler for skjæring, høvling og riving medfølger som tilbehør: 1. medium høvel 2. fin høvel 3. grovt rivjern 4. medium rivjern. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.



### SMWW02

Trådvisp i aluminium og rustfritt stål for å vispe eggehviter og plommer til krem, eggekrem og vaniljesaus. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.

---

## Benefit (TT)

---

Ti hastighetsnivåer for best mulig tilpasning til de forskjellige deigkonsistensen, for alltid å sikre utmerket resultat

“Smooth Start-system gir perfekt blandingseffektivitet for ingredienser og færre flekker

Kraftig motor og planetarisk rotasjonsbevegelse for å garantere en perfekt blanding av ingrediensene

Fra iskremmaskin til pastasett, et stort utvalg av tilbehør er tilgjengelig separat

Optimal allsidighet takket være de tre inkluderte tilbehørene trådvisp, flatvisp og elteklo