

SMF01SVEU

Produktfamilie

Küchenmaschine

EAN-Code

8017709197025



Ästhetik

| | | | |
|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|------------|
| Ästhetik | 50's Style | Material der Rührschüssel | Edelstahl |
| Farbe | Silber | Farbe der Frontabdeckung (Narbe) | Silber |
| Oberfläche | Hochglanz | Material der Frontabdeckung (Narbe) | Kunststoff |
| Material Motorgehäuse | Aluminium-Druckguss | Farbe Netzkabel | Grau |
| Farbe des Standfußes | Silber | Logo | 3D |
| Material Standfuß | Zinklegierung | | |

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 | Motorkopf kippbar | über Drucktaste |
| 10 variable Geschwindigkeitsstufen mit Smooth-Start-Funktion | Elektronisch | Aufnahme für optionales Zubehör | im Frontbereich |
| Direkt-Drive-Motor | rechtläufige Bewegung | Max. Füllmenge der Rührschüssel | 4,8 L |

| | | | |
|--|-------|------------------------|------|
| Motorleistung | 800 W | Rührschüssel mit Griff | Ja |
| Sicherheitsabschaltung bei gekipptem Motorkopf | Ja | Rutschfeste Stellfüße | Ja |
| Überlastungsschutz des Motors | Ja | Farbe Netzkabel | Grau |

Nutzzinhalt

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

Serienzubehör

| | | | |
|----------------------------|-----------|-----------------------------|------------|
| Schneebeesen | Ja | Material des Knethakens | Aluminium |
| Material des Schneebeesens | Edelstahl | Rührschüssel | Ja |
| Material des Flachrührers | Aluminium | Spritzschutz-Einfüllhilfe | Ja |
| Knethaken | Ja | Material des Spritzschutzes | Kunststoff |

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|------------------------|--------------|-----------------|-------|
| Netzstecker | (F;E) Schuko | Frequenz | 50 Hz |
| Max. Leistungsaufnahme | 800 W | Länge Netzkabel | 1 m |
| Spannung | 220-240 V | | |

Logistik-Informationen

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

Bruttogewicht

12.100 kg

Kompatibel Zubehör



SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.



SMDH01

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



SMFB01

Flachrührer für die Herstellung von dichteren Mischungen, wie Mürbeteige, Kuchenteige, Glasuren, und Gemüse-mischungen.



SMIC01

Eismaschinen-Einsatz, geeignet für die Herstellung von Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt. Kältespeichernder, doppelwandiger Kühlbehälter für die Herstellung von bis zu 1,1 l Eiscreme, Sorbet und Frozen Joghurt in ca. 20 bis 30 Minuten. Die maximale Füll-

SMMG01

3 Lochscheiben zum Zerkleinern (grob, mittel, fein) und eine Halterung aus Silikon zur Reinigung und sicheren Aufbewahrung der Lochscheiben. Gehäuse aus Aluminium. *Ringschlüssel zum leichteren Ein- und Ausbau der Ringmutter der Lochscheiben. *Stößel zur Erleichterung der Zuführung der Zutaten. Bei Nichtbenutzung auch Aufbewahrungsbehälter der mitgelieferten Lochscheiben. Inklusive Zubehör *3 Lochscheiben aus Edelstahl zum Zerkleinern: 1) Grob Ø 8,0 mm 2) Mittelfein Ø 4,2 mm 3) Fein Ø 3,0 mm *Wursteinsatz und Köfte/Kebbeaufsatz aus Kunststoff *Halterung aus Silikon zum Reinigen der groben, feinen und mittelfeinen Lochscheiben. Nicht spülmaschinengeeignet Grob, mittel oder fein Fleischstücke können dank der 3 Lochscheiben aus geschmacksneutralem Edelstahl in drei verschiedene Stärken (grob Ø 8 mm, mittelfein Ø 4,2 mm, fein Ø 3 mm) zerkleinert werden. Wurst, Köfte und Kebbe selber herstellen* Mit dem praktischen Wurstaufsatz können Würste ganz einfach selbst hergestellt werden. Nichts ist einfacher als damit leckere Grillwürste ganz nach Ihrem Geschmack selbst zu machen. Und mit dem beiliegenden Köfte-/Kebbeaufsatz gelingen auch diese Fleisch-Spezialitäten im Handumdrehen.



SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.



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 spülmaschienegeeignet.

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 spülmaschineneeignet

SMPS01



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

SMWW02



Schneebeesen zum Schlagen von Eiern, Eiweiß, Sahne und Rühren von Cremes oder Soßen.

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