

SMF02BLEU

Produktkategorie Produktfamilie **Produkttyp EAN-Code**

Speisenzubereitung Küchenmaschine Küchenmaschine Standard 8017709269128



Ästhetik

Ästhetik 50's Style Farbe Schwarz Oberfläche

Material Motorgehäuse Farbe des Standfußes

Material Standfuß

Hochglanz

Aluminium-Druckguss

Silber

Aluminium-Druckguss

Material der Rührschüssel

Farbe der Silber

Frontabdeckung (Narbe)

Material der

Frontabdeckung (Narbe)

Farbe Netzkabel Grau 3D Logo

Bedienelemente

Typ Bedienelemente Aktivierungshebel mit

Kugelgriff für

Geschwindigkeitsstufen

Material

Aktivierungshebel mit

Kugelgriff

Edelstahl

Edelstahl

Kunststoff

Programme / Funktionen

Geschwindigkeitsstufen 10 Smooth-Start-Funktion

Technische Eigenschaften

Getriebe 10 variable Geschwindigkeitsstufen

mit Smooth-Start-

Funktion

Direkt-Drive-Motor

Planetenrührwerk

rechtläufige Bewegung

Elektronisch

Motorkopf kippbar Aufnahme für optionales im Frontbereich

über Drucktaste

Zubehör

Max. Füllmenge der

4,8 L

Rührschüssel



Motorleistung

800 W

Ja

Sicherheitsabschaltung

bei gekipptem Motorkopf

Überlastungsschutz des Ja

Motors

Rührschüssel mit Griff Rutschfeste Stellfüße

Farbe Netzkabel

la Grau

Ja

Nutzinhalt

Max. Füllmenge

Eiweiß/mittelgroße Eier

Min. Füllmenge

Eiweiß/mittelgroße Eier Max. Füllmenge

Kuchenteig

Max. Füllmenge Feingebäck-Teig 2

12

2,8 kg

2,6 kg

Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig

Max. Füllmenge Eier-**Pastateig**

Max. Füllmenge

Schlagsahne Min. Füllmenge Schlagsahne

1,3 kg

500 g Teig mit 5 mittelgroßen Eiern

1 I

100 ml

Serienzubehör

Schneebesen

Material des

Schneebesens

Flachrührer

spülmaschienengeeignet

Material des

Flachrührers

Knethaken

Ιa

Edelstahl

la

Aluminium

la

Material des Knethakens

Rührschüssel

Spritzschutz-Einfüllhilfe

Material des

Spritzschutzes

Aluminium

Ja la

Kunststoff

Elektrischer Anschluss

Max

Leistungsaufnahme

Spannung Frequenz

800 W

220-240 V

50-60 Hz

Länge Netzkabel

Netzstecker

1 m

(F;E) Schuko

255 mm

460 mm

16.34 "

10.04 "

Logistik-Informationen

Produktbreite

(HxBxT)

Breite

Höhe

Abmessungen Produkt

Verkaufsverpackung

Verkaufsverpackung

Verkaufsverpackung

405 mm 221 mm

Produkttiefe Produkthöhe

378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf)

HxBxT: 378x405x221 mm

405 mm

245 mm

445 mm

Breite Transportverpackung

(Zoll)

Tiefe Transportverpackung

Transportverpackung

Transportverpackung

(Zoll)

(ZoII)

Höhe Transportverpackung 18.11 "



Breite Transportverpackung 415 mm

Nettogewicht

9,180 kg

Bruttogewicht

11,200 kg



Kompatibel Zubehör



SMB401

4,8 I Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, 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).



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



SMIC02

Zusatz-Kühlbehälter für Eismaschinen-Einsatz SMICO1, geeignet für Eiscreme, Sorbet, Frozen Yoghurt (ohne Eisspatel), doppelwandiger Kältespeicher, Edelstahl-Innenbehälter, 1,1 l/1,2 Qt/ 37 oz fasst bis zu 700 g/1 lb Zutaten, transparenter Deckel, kompatibel für SMF02, SMF03, SMF04, SMF05, SMF13, SMF15 (nur in Verbindung mit Edelstahlschüssel SMB401, SMB404).



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.



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.



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







SMWW02

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



Alternative Produkte



SMF02CREU Creme