SMF02PBEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Standard
EAN-Code	8017709269166

Ästhetik

Ästhetik	50's Style
Farbe	Pastellblau
Oberfläche	Hochglanz
Material Motorgehäuse	Aluminium-Druckguss
Farbe des Standfußes	Silber
Material Standfuß	Aluminium-Druckguss
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
Motorkopf kippbar	über Drucktaste
Aufnahme für optionales Zubehör	im Frontbereich
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

Nutzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12	**Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig**	1,3 kg
Min. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	2	**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

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

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	**Frequenz**	50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	800 W	**Länge Netzkabel**	1 m
Spannung	220-240 V		

Logistik-Informationen

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

Breite Transportverpackung	415 mm	**Nettogewicht**	9,180 kg
		Bruttogewicht	11,200 kg

Sonderzubehör

SMPS01

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

SMIC02

Zusatz-Kühlbehälter für 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 Füllmenge der Zutaten beträgt 700 g. Deckel aus SAN-Kunststoff im Lieferumfang enthalten. Behälterabmessungen (cm): 15 x 15 Zubehör für Eismaschine NUR kompatibel für SMEG Küchenmaschine mit Edelstahlschüssel SMB401.

SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.

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.

SMDH01

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

SMWW02

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

SMGB01

4,8 l Glasschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet. B x T x H 237 x 254 x 168 mm B x T x H 237 x 285 x 168 mm (inklusive Griff).

SMFB01

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

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.

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

SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.

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 Füllmenge der Zutaten beträgt 700 g. Im Lieferumfang enthalten: Mischspachtel mit magnetisiertem Adapter, Zentrierring, transparentem Deckel und Eisspachtel. Material Kühlbehälter innen: Edelstahl. Material Kühlbehälter außen, magnetischer Adapter und Eisspatel: ABS-Kunststoff Material der Eisspachtel: POM-Kunststoff Deckel: SAN-Kunststoff Behälterabmessungen (cm): 15 x 15 Zubehör für Eismaschine NUR kompatibel für SMEG Küchenmaschine mit Edelstahlschüssel SMB401.

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

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

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