

SMF02PBEU

Kategoria	Przygotowywanie posiłków
Rodzina produktów	Mikser planetarny
Typ	Standardowy Mikser planetarny
Kod EAN	8017709269166



Linia wzornicza

Linia wzornicza	50's Style	Materiał misy	Stal nierdzewna
Kolor	Pastelowy błękit	Kolor pokrywki zabezpieczającej port do podłączenia akcesoriów	Srebrny
Wykończenie	Połysk	Materiał pokrywki zabezpieczającej port do podłączenia akcesoriów	Tworzywo sztuczne
Materiał korpusu	Aluminiowy odlew ciśnieniowy	Kolor przewodu zasilającego	Szary
Kolor podstawy	Srebrny	Rodzaj logo	Wstawiane
Materiał podstawy	Aluminiowy odlew		

Sterowanie

Typ sterowania	Dźwignia	Materiał dźwigni	Stal nierdzewna
----------------	----------	------------------	-----------------

Programy / Funkcje

Liczba poziomów prędkości	10	Funkcja Smooth Start	Tak
---------------------------	----	----------------------	-----

Specyfikacja techniczna

Ruch	Planetarny	Sposób uniesienia korpusu	Za pomocą przycisku
Sposób kontrolowania prędkości	Elektroniczne		

Rodzaj silnika	Direct drive	Port do podłączania akcesoriów	Od przodu
Moc silnika	800 W		
Blokada bezpieczeństwa	Tak	Pojemność misy	4,8 L
Zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika	Tak	Uchwyt misy	Tak
		Podstawa antypoślizgowa	Tak
		Kolor przewodu zasilającego	Szary

Pojemność

Maksymalna ilość białek jaj	12	Max ciasto na chleb/pizzę/makaron	1,8 kg ciasta (maks. 1,2 kg mąki)
Minimalna ilość białek jaj	2	Ciasto jajeczne	500 g ciasta zagniecionego z 3 jajkami (średnia wielkość jajka: 53-63 g)
Maksymalna ilość ciasta	2,0 kg		
Lejące się ciasto	2,6 kg	Maksymalna ilość śmietany do ubicia	1 l
		Minimalna ilość śmietany do ubicia	100 ml

Akcesoria standardowe

Końcówka do ubijania	Tak	Hak do ciasta	Tak
Materiał końcówki do ubijania	Stal nierdzewna	Materiał haka do ciasta	Aluminium
Mieszadło płaskie	Tak	Misa	Tak
Mieszadło płaskie, które można myć w zmywarce	Tak	Osłona na misę	Tak
Materiał mieszadła płaskiego	Aluminium	Materiał pokrywy tylnej	Tworzywo sztuczne

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Moc	800 W	Długość przewodu zasilającego	1 m
Napięcie	220-240 V		

Informacje logistyczne

Szerokość produktu	405mm	Głębokość opakowania	255 mm
Głębokość produktu	221 mm	Wysokość opakowania (mm)	460 mm
Wysokość produktu	378/ (490 mm z uniesionym korpusem)	Szerokość opakowania	16.34 "
Wymiary produktu	378 (490 z uniesionym korpusem) x 402 x 221 mm	Głębokość opakowania (in)	10.04 "
Szerokość opakowania	405mm	Wysokość opakowania (in)	18.11 "
Szerokość opakowania na prezent	245 mm	Waga netto (kg)	9,180 kg

Wysokość opakowania 445mm
(mm)

Szerokość opakowania 415 mm
(mm)

Waga brutto (kg) 11,200 kg

Not included accessories

SMPS01



Osłona na misę do miksera planetarnego zapobiegająca rozchlapywanie się płynów. ****UWAGA**** Nie myć w zmywarce.

SMIC02



Dodatkowy pojemnik na lody do akcesorium SMIC01. Pasuje wyłącznie do misy ze stali nierdzewnej SMB401.

SMB401



Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,8 l. Można myć w zmywarce.

SMPR01



- Nasadka do formowania ciasta - Chromowana powłoka zewnętrzna - Wałki z anodowanego aluminium - Możliwość formowania ciasta o grubości od 0,6 do 4,8 mm - Maksymalna szerokość ciasta: 140 mm - W zestawie mała szczoteczka do czyszczenia ****UWAGA**** Nie myć w zmywarce

SMMG01



Korpus główny wykonany ze stopu aluminium Misa zsykowa wykonana z tworzywa sztucznego Wyposażenie: - Popychacz - 3 wymienne dyski: duży, o średnicy otworów 8,0 mm; średni, o średnicy otworów 4,2 mm, mały, o średnicy otworów 3,0 mm - Silikonowe akcesorium do mycia małego i średniego dysku - Nasadka do napełniania kiełbasy - Nasadka Kebbe - Pojemnik z pokrywką

SMPC01



- W zestawie: nasadka do formowania ciasta, nasadka do formowania fettuccine, nasadka do formowania tagliolini - Chromowana powłoka zewnętrzna - Wałki z anodowanego aluminium

SMDH01



Aluminiowy hak do ugniatania ciasta

SMWW02



Różga do miksera planetarnego wykonana ze stali nierdzewnej. ****UWAGA**** Nie myć w zmywarce.

SMGB01



Szklana misa o pojemności 4,8 l. Można myć w zmywarce.

SMFB01



Aluminiowe mieszadło płaskie. Odpowiednie do przygotowywania ciast, kremów, polewy i puree.

SMSG01



- Akcesorium do tarcia i krojenia z 4 wymiennymi końcówkami ****UWAGA**** Nie można myć w zmywarce

SMIC01



Akcesorium do przygotowywania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów. Pasuje do mikserów wyposażonych w misę ze stali nierdzewnej SMB401. Wyposażenie: pojemnik na lody, mieszadło, obręcz na misę, szpatułka do lodów. Akcesorium opcjonalne: dodatkowy pojemnik na lody SMIC02.

Benefit (TT)

Dziesięć poziomów prędkości, pozwalających na dostosowanie się do różnych konsystencji wyrabianych składników, zapewniając tym samym doskonałe efekty pracy

Funkcja Smooth Start, czyli stopniowe, gładkie uruchamianie, gwarantuje optymalne wymieszanie wszystkich składników

Wydajny silnik i planetarny ruch gwarantują doskonałe łączenie się składników

Doskonała wszechstronność jest osiągalna dzięki trzem akcesoriom, obejmującym stalową różgę, mieszadło płaskie oraz hak do ciasta

Dostępna szeroka gama opcjonalnych akcesoriów, od sorbetiery do zestawu do przygotowania makaronu