

SMF02SVEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Standard
EAN-Code	8017709269210



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	Aluminium-Druckguss		

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	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

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

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	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	405mm	Breite	16.34 "
Verkaufsverpackung		Transportverpackung (Zoll)	
Tiefe	245 mm	Tiefe	10.04 "
Verkaufsverpackung		Transportverpackung (Zoll)	
Höhe	445 mm	Höhe	18.11 "
Verkaufsverpackung		Transportverpackung (Zoll)	

Breite 415 mm
Transportverpackung

Nettogewicht 9,180 kg
Bruttogewicht 11,200 kg

Kompatibel Zubehör



SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.



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 Füllmenge beträgt ca. 1,1 l.



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



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 spülmaschinengeeignet.



SMDH01

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



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).



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 beträgt ca. 1,1 l.



SMPC01

Fettuccine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.



SMPS01

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



SMMSG01

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

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

Alternative Produkte



SMF02CREU

Creme

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