

SMF02WHEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Standard
EAN-Code	8017709277680



Ästhetik

Ästhetik	50's Style	Material der Rührschüssel	Edelstahl
Farbe	Weiß	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
Sicherheitsabschaltung bei gekipptem Motorkopf	Ja
Überlastungsschutz des Motors	Ja

Rührschüssel mit Griff	Ja
Rutschfeste Stellfüße	Ja
Farbe Netzkabel	Grau

Nutzzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12
Min. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	2
Max. Füllmenge Kuchenteig	2,8 kg
Max. Füllmenge Feingebäck-Teig	2,6 kg

Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig	1,3 kg
Max. Füllmenge Eier-Pastateig	500 g Teig mit 5 mittelgroßen Eiern
Max. Füllmenge Schlagsahne	1 l
Min. Füllmenge Schlagsahne	100 ml

Serienzubehör

Schneebesen	Ja
Material des Schneebesens	Edelstahl
Flachrührer spülmaschineneeignet	Ja
Material des Flachrührers	Aluminium
Knethaken	Ja

Material des Knethakens	Aluminium
Rührschüssel	Ja
Spritzschutz-Einfüllhilfe	Ja
Material des Spritzschutzes	Kunststoff

Elektrischer Anschluss

Max. Leistungsaufnahme	800 W
Spannung	220-240 V
Frequenz	50-60 Hz

Länge Netzkabel	1 m
Netzstecker	(F;E) Schuko

Logistik-Informationen

Produktbreite	405 mm
Produkttiefe	221 mm
Produkthöhe	378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf)
Abmessungen Produkt (HxBxT)	HxBxT: 378x405x221 mm
Breite Verkaufsverpackung	405 mm
Tiefe Verkaufsverpackung	245 mm
Höhe Verkaufsverpackung	445 mm

Tiefe Transportverpackung	255 mm
Höhe Transportverpackung	460 mm
Breite Transportverpackung (Zoll)	16.34 "
Tiefe Transportverpackung (Zoll)	10.04 "
Höhe Transportverpackung (Zoll)	18.11 "

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 Gemüsemischungen.



SMIC02

Zusatz-Kühlbehälter für Eismaschinen-Einsatz SMIC01, 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).



SMPC01

Fettuccine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.



SMDH01

Kneithaken 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, Zentriertring, transparenter Deckel und Eisspatel, kompatibel für SMF02, SMF03, SMF04, SMF05, SMF13, SMF15 (nur in Verbindung mit Edelstahlschüssel SMB401, SMB404).



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.



SMPS01

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



SMG01

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