

SMF03DGEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Full Color
EAN-Code	8017709248369



Ästhetik

Ästhetik	50's Style	Farbe des Standfußes	Dekor/Sonderfarbe
Serie	Dolce & Gabbana - Sicily is my love	Material Standfuß	Aluminium-Druckguss
Farbe	Sonderedition	Material der Rührschüssel	Edelstahl
Oberfläche	Hochglanz	Farbe der Frontabdeckung (Narbe)	Chrom
Dekor/Sonderfarbe	Dolce & Gabbana - Sicily is my love	Material der Frontabdeckung (Narbe)	Kunststoff
Kombination	Smeg und Dolce & Gabbana	Farbe Netzkabel	Grau
Material Motorgehäuse	Aluminium-Druckguss	Logo	3D

Bedienelemente

Typ Bedienelemente	Aktivierungshebel mit Kugelgriff für Geschwindigkeitsstufen	Material Aktivierungshebel mit Kugelgriff	Edelstahl
--------------------	---	---	-----------

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
		Rutschfeste Stellfüße	Ja
		Farbe Netzkabel	Grau

Sicherheitsabschaltung Ja
bei gekipptem
Motorkopf

Überlastungsschutz des Ja
Motors

Nutzzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12	Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig	1,3 kg
Min. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	3	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	Knethaken	Ja
Material des Schneebeesens	Edelstahl	Material des Knethakens	Aluminium
Flachrührer	Ja	Rührschüssel	Ja
Flachrührer spülmaschinengeeignet	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	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 9,600 kg
Bruttogewicht 11,400 kg

Sonderzubehör



SMB401

4,8 l Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.



SMFB01

Flachrührer für die Herstellung von dichteren Mischungen, wie Mürbeteige, Kuchenteige, Glasuren, und Gemüse-mischungen.



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).



SMDH01

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



SMFB02

Edelstahl-Kneithaken mit flexiblen Rührkanten. Nützlich zum Mischen von weichen Teigwaren.



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 1,1 l.



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 1,1 l.

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

spülmaschineneeignet 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. Rollen: Edelstahlgehäuse mit stabilem Aluminiumrollen. 10 Stufen für Teigstärken (von 4,8 mm bis 9,1 mm) (Pos. 0). Max. Ausrollstärke 2,40 mm. Nicht für Milchspeisegeräte geeignet.

SMPRO1

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 spülmaschineneeignet



SMPC01

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.



SMWW02

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



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 Schneebesens, Flachrührers und Knethakens

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