

SMF03PGEU

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Kategori | Kjøkken |
| produkt familie | Kjøkkenmaskin |
| Type | Helfargede kjøkkenmaskin |
| EAN-kode | 8017709304492 |



Estetisk linje

| | | | |
|---------------------|----------------------|------------------------|----------------|
| Estetikk | 50's Style | beholder materiale | Rustfritt stål |
| Farge | Pastel Grønn | Front deksel materiale | Krom |
| Finish | Blank | Front deksel materiale | Plast |
| Kabinett, materiale | støpt aluminium | Ledning, farge | Grå |
| Basisfarge | Verde pastello | Type logo | Anvendt |
| Basis material | Trykkstøpt aluminium | | |

Kontroller

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|----------------|
| Antall kontroller | spake | Spak, materiale | Rustfritt stål |
|-------------------|-------|-----------------|----------------|

Programmer/funksjoner

| | | | |
|-------------|----|-------------------|----|
| Hastigheter | 10 | Myk startfunksjon | Ja |
|-------------|----|-------------------|----|

Tekniske egenskaper

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------|
| Aksjon | Plantarium | Stående modus | Knapp |
| Fartskontroll | Elektronisk | Tilbehørsport for optionals | Framsida |
| Motor type | Direkte bevegelse | Koppekapasitet | 4,8 L |
| Motorkraft | 800 W | Beholder håndtak | Ja |
| Sikkerhetslok ved oppreist posisjon | Ja | Sklisikre føtter | Ja |
| Motor overbelastning beskyttelse | Ja | Ledning, farge | Grå |

Kapasitet

| | | | |
|------------------------|--------|----------------------------|--|
| Maks eggehvite | 12 | Maks brød/pizza /pastadeig | 1,3 kg |
| Minimum eggehvite | 2 | Eggpastadeig | 500 g total deig med 3 egg (gjennomsnittlig eggstørrelse: 53-63 g) |
| Maks kakerøre | 2.8Kg | Pisket krem maks | 1 l |
| Pannekaker til dessert | 2,6 Kg | Pisket krem min | 100 ml |

Standardtilbehør

| | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------|-----------|
| Stålvis | Ja | Flat visp materiale | Aluminium |
| Eggvisp med fleksible kanter | Ja | Deigkrok | Ja |
| Stålvisp materiale | Rustfritt stål | Deigkrok material | Aluminium |
| Materiale eggvisp med fleksible kanter | Rustfritt stål med deler i silikon. | Vask | Ja |
| Flat visp | Ja | Helle skjerm | Ja |
| Flatvisp, kan vaskes i oppvaskmaskin | Ja | Helle skjermmateriale | Plast |

Elektrisk tilkobling

| | | | |
|-------------|--------------|-------------------|----------|
| Støpseltype | (F;E) Schuko | Frekvens (Hz) | 50/60 Hz |
| Styrke | 800 W | Lengde på ledning | 1 m |
| Spenning | 220-240 V | | |

Logistisk informasjon

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------------------|-----------|
| produkt Bredde | 405mm | pakkedybde | 255 mm |
| Produktdybde | 221 mm | Høyde (mm) pakket | 460 mm |
| Produkt Høyde (mm) | 378mm/ (490mm når oppreist) | Dybde (") pakket | 16.34 " |
| Dimensjoner, emballert produkt | 378 (490 med hodet opp) x 402 x 221 mm | Emballert produktdybde (") | 10.04 " |
| Gaveeske Bredde | 405mm | Pakket produkthøyde (") | 18.11 " |
| Gaveeske dybde | 245 mm | Nettovekt (kg) | 9,180 kg |
| Gaveeske høyde | 445mm | Totalvekt (kg) | 11,600 kg |
| pakket bredde | 415 mm | | |

Not included accessories

SMPS01



Sprutskjerm hindrer sprut, og trakten forenkler samtidig innføring av deig og fyll i forbindelse med formingen. Plasthus kan ikke brukes i oppvaskmaskin.

SMIC02



Iskremmaskin for produksjon av iskrem, sorbé og frossen yoghurt. Tilbehøret har kjølebeholder med dobbelt vegg som holder på kulden. Innvendig beholder i rustfritt stål på 1,1 L / 1,2 Qt / 37 oz med kapasitet på 700 g / 1 lb. Gjennomsiktig lokk medfølger. Iskremtilbehøret passer KUN til SMEG kjøkkenmaskiner med inox-bolle av typen SMB401.

SMB401



4,8 L bolle i polert rustfritt stål med ergonomisk håndtak. Kan brukes i oppvaskmaskin.

SMPR01



Hus i kromstål Ruller i anodisert aluminiumlegering 10 innstillinger for å regulere deigtykkelse (fra 4,8 mm ved innstilling nr.0 til 0,6 mm ved innstilling nr. 9). Max deigbredde: 140 mm Kan ikke brukes i oppvaskmaskin Liten rensesørste inkludert

SMMG01



Hus, beslag og kvernskrue i aluminiumlegering. Medfølgende tilbehør: 3 hullskiver i rustfritt stål for kverning (grov: 8 mm, medium: 4,2 mm, fin: 3 mm) tilbehør til pølse/kebab i plast, silikonskive for rengjøring og stamper for bedre innførsel av ingredienser.

SMPC01



Pastaruller, tagliolinikutter og fettuccinikutter. Hus i kromstål. Kromstål.

SMDH01



Eltekrok i aluminium for å binde sammen og blande hevede deiger, slik som for pasta og pizza, på best mulig måte.

SMWW02



Trådvisp i aluminium og rustfritt stål for å vispe eggehviter og plommer til krem, eggekrem og vaniljesaus. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.

SMGB01



4,8 L glassbolle med ergonomisk håndtak. Kan brukes i oppvaskmaskin.

SMFB01



Flatvisp i aluminium for å binde sammen rører til kaker, glassur, kjeks og puré/mos.

SMSG01



Større hus og plastpresse. Sikkerhetshåndtak for enklere fjerning/innsetting av sylindren i utstyret. Låsemekanisme i rustfritt stål forenkler sylindrerbytte. 4 tromler for skjæring, høvling og riving medfølger som tilbehør: 1. medium høvel 2. fin høvel 3. grovt rivjern 4. medium rivjern. Kan ikke brukes i oppvaskmaskin.

SMIC01



Iskremtilbehør for produksjon av iskrem, sorbé og frossen yoghurt. Kjølebeholder med dobbelt vegg som holder på kulden. Kan lage opptil 1,1 L (1,2 Qt / 37 oz) med iskrem, sorbé og frossen yoghurt på cirka 20-30 minutter. Inneholder: Blandespatel med magnetadapter, senterring, gjennomsiktig lokk og iskremspatel. Iskremtilbehøret kan KUN brukes på SMEG kjøkkenmaskiner med rustfri bolle av typen SMB401.



SMFB02

Visp i rustfritt stål med fleksible kanter i silikon. Egnert for elting av deig og visping av pannekakerøre.

Alternative products



SMF03PKEU

Rosa



SMF03CREU

Creme



SMF03WHEU

Hvit



SMF03BLEU

Sort



SMF03RDEU

Rød



SMF03PBEU

Pastellblå



SMF03GREU

Slate Grey

Benefit (TT)

Ti hastighetsnivåer for best mulig tilpasning til de forskjellige deigkonsistensen, for alltid å sikre utmerket resultat

“Smooth Start-system gir perfekt blandingseffektivitet for ingredienser og færre flekker

Kraftig motor og planetarisk rotasjonsbevegelse for å garantere en perfekt blanding av ingrediensene

Optimal allsidighet takket være de fire inkluderte tilbehørene: trådvisp, flatvisp, fleksibel eggvisp og elteklo

Fra iskremmaskin til pastasett, et stort utvalg av tilbehør er tilgjengelig separat