

# SMF03RDEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Full Color
EAN-Code	8017709269203



## Ästhetik

Ästhetik	50's Style	Material der Rührschüssel	Edelstahl
Farbe	Rot	Farbe der Frontabdeckung (Narbe)	Chrom
Oberfläche	Hochglanz	Material der Frontabdeckung (Narbe)	Kunststoff
Material Motorgehäuse	Aluminium-Druckguss	Farbe Netzkabel	Grau
Farbe des Standfußes	Rot	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	Knethaken	Ja
Quirl mit flexiblen Rührkanten	Ja	Material des Knethakens	Aluminium
Material des Schneebeesens	Edelstahl	Rührschüssel	Ja
Material des Quirl mit flexiblen Rührkanten	Edestahl, flexible Rührkanten aus Silikon	Spritzschutz-Einfüllhilfe	Ja
Flachrührer	Ja	Material des Spritzschutzes	Kunststoff
Material des Flachrührers	Aluminium		

## 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	
Produkthöhe	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)	

---

<b>Höhe Verkaufsverpackung</b>	445 mm
<b>Breite Transportverpackung</b>	415 mm

<b>Höhe Transportverpackung (Zoll)</b>	18.11 "
<b>Nettogewicht</b>	9,180 kg
<b>Bruttogewicht</b>	11,600 kg

## Sonderzubehör



### SMPS01

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



### 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



### SMB401

4,8 l Edelstalschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.



### 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 spülmaschieneeignet.



### SMDH01

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



### SMWW02

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



### 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).



### SMFB01

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

### 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 spülmaschinengeeignet 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. Nichts ist einfacher als damit leckere Grillwürste ganz nach Ihrem Geschmack selbst zu machen. Und mit dem beiliegenden Köfte-/Kebbeaufsatz gelingen auch diese Fleisch-Spezialitäten im Handumdrehen.



### SMSG01

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



### SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.



### 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.





### SMFB02

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

---

## Alternative Produkte

---



**SMF03PKEU**  
Cadillac Pink



**SMF03CREU**  
Creme



**SMF03WHEU**  
Weiß



**SMF03BLEU**  
Schwarz



**SMF03PGEU**  
Pastellgrün



**SMF03PBEU**  
Pastellblau



**SMF03GREU**  
Slate Grey

## 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 Einsatzmöglichkeiten dank der vier mitgelieferten Zubehörteile: Schneebesen, Flachrührer, Flexkantenschläger und Knehtaken

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