

SMF04BLEU

Produktkategorie	Speisenzubereitung
Produktfamilie	Küchenmaschine
Produkttyp	Küchenmaschine Standard
EAN-Code	8017709353834



Ästhetik

Ästhetik	50's Style	Material der Rührschüssel	Edelstahl
Farbe	Schwarz	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	Steady Mix System	Ja
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
		Max. Füllmenge der Rührschüssel	4,8 L

Direkt-Drive-Motor	rechtläufige Bewegung	Rührschüssel mit Griff	Ja
Motorleistung	800 W	Rutschfeste Stellfüße	Ja
Sicherheitsabschaltung bei gekipptem Motorkopf	Ja	Farbe Netzkabel	Grau
Überlastungsschutz des Motors	Ja		

Nutzzinhalt

Max. Füllmenge Eiweiß/mittelgroße Eier	12	Max. Füllmenge Brot-, Pizza- oder Pastateig	1.9 kg total dough (max. 1.2 kg flour/ min. 55% hydration)
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	Dishwasher safe pouring shield	Ja
Material des Flachrührers	Aluminium	Material des Spritzschutzes	Tritan Renew
Knethaken	Ja		

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Frequenz	50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	800 W	Länge Netzkabel	1 m
Spannung	220-240 V		

Standby-Verbrauch

Zeit bis zur Abschaltung	1 min.	Produkt ausgeschaltet	0.5 W
--------------------------	--------	-----------------------	-------

Logistik-Informationen

Produktbreite	405mm	Höhe	475 mm
Produkttiefe	221 mm	Transportverpackung	
Produkthöhe	378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf)	Breite	16.54 "
		Transportverpackung (Zoll)	

Abmessungen Produkt (HxBxT)	HxBxT: 378x405x221 mm	Tiefe Transportverpackung (Zoll)	11.02 "
Breite Transportverpackung	420 mm	Höhe Transportverpackung (Zoll)	18.70 "
Tiefe Transportverpackung	280 mm	Nettogewicht	9,600 kg
		Bruttogewicht	12,580 kg

Kompatibel Zubehör



SMB404

4.8L polished stainless steel bowl with ergonomic handle. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



SMFB04

Aluminum flat beater to combine dense mixtures such as those for cakes, frosting, biscuits, and purées. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



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



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.



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.



SMDH04

Aluminum dough hook to combine and mix leavened doughs, such as those for bread, pasta and pizza, in the best possible way. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



SMFB14

Aluminium beater with flexible silicone edge. Useful for mixing doughs and soft batters. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



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



SMPC01

Fettucine und Tagliolini-Schneide-Set. Edelstahlgehäuse.



SMPS14

The pouring shield prevents splashes coming out and, at the same time, its spout simplifies the addition of ingredients during mixing. Only suitable for use with the stainless steel bowl. Tritan Renew body, dishwasher safe.



SMWW04

Alluminum whisk head and Stainless steel wire to whip up egg whites, yolks, cream, and make custards and sauces. NOT dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.

Alternative Produkte



SMF04CREU
Creme



SMF04WHEU
Weiß

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

Steady-Mix System

Steady-Mix System: minimizes the machine's vibrations during mixing, allows for a gentle opening of the motor head and prevents its accidental closure.