

SMF13WHEU

Kategória	Ételkészítés
Termékcsalád	Konyhai robotgép
Típus	Színes konyhai robotgép
EAN kód	8017709272395



Design család

Esztétika	50-es évek stílusa	Tál anyaga	Üveg
Szín	Fehér	Elülső burkolat színe	Króm
Felületkezelés	Fényes	Elülső burkolat anyaga	Műanyag
Test anyaga	Öntött alumínium	Kábel színe	Szürke
Alapszín	Bianco	A logó típusa	Alkalmazva
Alapanyag	Alluminio pressofuso		

Ellenőrző elemek

Vezérlők típusa	Mozgatórugó	Kar anyaga	Rozsdamentes acél
-----------------	-------------	------------	-------------------

Programok / Funkciók

Sebességek	10	Sima indítás funkció	Igen
------------	----	----------------------	------

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Intézkedés	Planetárium	Fejfeldöntés üzemmód	Gomb
Sebességszabályozás	Elektronikus	Opciók kiegészítő portja	Elülső
Motortípus	Közvetlen meghajtás	Tál térfogata	4,8 L
Motorteljesítmény	800 W	Tál fogantyúja	Igen
Biztonsági zár, amikor a fej fel van hajtva	Igen	Csúszásgátló lábak	Igen
Motor túlterhelés elleni védelme	Igen	Cable colour	Grey

Kapacitás

Maximális tojásfehérje	12	Kenyér/pizzatészta	1,8 kg tészta összesen (max. 1,2 kg liszt)
Minimális tojásfehérje-tartalom	2	Tojásos tészta	Összesen 500 g tészta 3 tojásból (átlagos tojásméret: 53–63 g)
Max. előre elkészített tortatészta	2,0 kg	Tejszínhab max	1 l
Desszert tészták	2,6 kg	Tejszínhab min.	100 ml

Mellékelt tartozékok

Habverő	Igen	Flat beater material	Aluminium
Hajlékony élű keverőkar	Igen	Dagasztókar	Igen
Wire whisk material	Stainless steel	Dough hook material	Aluminium
Hajlékony élű keverőkar anyaga	Rozsdamentes acél szilikon alkatrészekkel	Tál	Igen
Lapos keverőkar	Igen		

Elektromos csatlakozás

Dugó	(F;E) Schuko	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Tápellátás	800 W	Tápkábel hossza	1 m
Feszültség	220-240 V		

Logisztikai információk

Termékszélesség	405mm	Csomagolt mélység	340 mm
Termékmélység	221mm	Csomagolt magasság (mm)	460 mm
A termék magassága	378/ (490 mm, ha a fej fel van emelve)	Width (in) packed	18.11 "
Termék méretei	378 (490 fejjel felfelé) x 402 x 221 mm	Packed product depth (in)	13.39 "
Giftbox width	405mm	Packed product height (in)	18.11 "
Giftbox depth	245 mm	Nettó tömeg (kg)	11.000 kg
Gift box height	445mm	Bruttó súly (kg)	13.400 kg
Csomagolt szélesség	460 mm		

Not included accessories



SMDH01

Alumínium dagasztókar a kelt tészták keveréséhez, mint például a tészta és a pizza, a lehető legjobb módon.



SMB401

4,8 literes polírozott rozsdamentes acél tál ergonomikus markolattal. Mosogatógépben tisztítható



SMPR01

Krómozott acéltest Galvanizált alumíniumötvözet tekercsek 10 beállítás a tészta vastagságának beállításához (0 beállításnál 4,8 mm-ről 9 beállításnál 0,6 mm-re). Max. tésztaszélesség: 140 mm Mosogatógépben nem mosható Kis tisztítókefe mellékelve



SMMG01

Alumíniumötvözet test, hüvely és csiga. Mellékelt tartozékok: 3 rozsdamentes acél tárcsa daráláshoz (durva Ø 8 mm, közepes Ø 4,2 mm, finom Ø 3 mm), műanyag kolbásztöltő és kebbe tartozék, egy szilikon korong a tisztításhoz és egy tömő az alapanyagok adagolásához.



SMPC01

Tésztahenger, tagliolini vágó és fettuccine vágó. Krómacél test. Krómacél.



SMWW02

Habverő alumínium nyéllel és rozsdamentes acél fejlel tojásfehérje, sárgája és tejszín felveréséhez, valamint pudingok és szószok készítéséhez. Mosogatógépben nem mosható.



SMGB01

4,8 literes üvegtál ergonomikus fogantyúval. Mosogatógépben tisztítható



SMFB01

Alumínium lapos keverőkar sűrű anyagok keveréséhez, például sütemények, cukormáz, kekszek és pürék.



SMSG01

Reszelő tartozék test és műanyag tömő. Biztonsági fogantyú, amely megkönnyíti a henger eltávolítását/behelyezését a testbe. Rozsdamentes záró/nyitó rendszer a hengerek cseréjéhez. A tartozékok közé tartozik 4 dob a szeleteléshez és reszeléshez: 1. közepes szeletelő 2. finom szeletelő 3. durva reszelő 4. közepes reszelő. Mosogatógépben nem mosható. Rácsos tartozék méretei: M 220 mm x Sz 150 mm Hengerek méretei: M 149 mm x Sz 90,6 mm



SMFB02

Rozsdamentes acél habverő rugalmas szilikon éllel. Kelt tészták és puha kevert tészták keveréséhez használható.

Benefit (TT)

A különböző konzisztenciájú tésztákhoz való legjobb alkalmazkodás érdekében tíz sebességfokozat, hogy mindig kiváló eredményt biztosítson

Smooth Start rendszer, az összetevők tökéletes keverési hatékonysága és a kevesebb folt érdekében

Erőteljes motor és bolygóműves forgómozgás az összetevők tökéletes összekeverésének garantálásához

Optimális sokoldalúság a négy mellékelt tartozéknak köszönhetően: huzal habverő, lapos habverő, rugalmas szélű habverő és tésztadagasztó

A jégkrémkészítőtől a tésztakészletig számos opcionális tartozék kapható külön