

SMF13WHEU

Kategoria	Przygotowywanie posiłków
Rodzina produktów	Mikser planetarny
Typ	Mikser planetarny w jednolitym kolorze
Kod EAN	8017709272395



Linia wzornicza

Linia wzornicza	50's Style	Materiał misy	Szkło
Kolor	Biały	Kolor pokrywki zabezpieczającej port do podłączenia akcesoriów	Chrom
Wykończenie	Połysk	Materiał pokrywki zabezpieczającej port do podłączenia akcesoriów	Tworzywo sztuczne
Materiał korpusu	Aluminiowy odlew ciśnieniowy	Kolor przewodu zasilającego	Szary
Kolor podstawy	Biały	Rodzaj logo	Wstawiane
Materiał podstawy	Aluminiowy odlew		

Sterowanie

Typ sterowania	Dźwignia	Materiał dźwigni	Stal nierdzewna
----------------	----------	------------------	-----------------

Programy / Funkcje

Liczba poziomów prędkości	10	Funkcja Smooth Start	Tak
---------------------------	----	----------------------	-----

Specyfikacja techniczna

Ruch	Planetarny	Sposób uniesienia korpusu	Za pomocą przycisku
Sposób kontrolowania prędkości	Elektroniczne		

Rodzaj silnika	Direct drive	Port do podłączania akcesoriów	Od przodu
Moc silnika	800 W		
Blokada bezpieczeństwa	Tak	Pojemność misy	4,8 L
Zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika	Tak	Uchwyt misy	Tak
		Podstawa antypoślizgowa	Tak
		Kolor przewodu zasilającego	Szary

Pojemność

Maksymalna ilość białek jaj	12	Max ciasto na chleb/pizzę/makaron	1,8 kg ciasta (maks. 1,2 kg mąki)
Minimalna ilość białek jaj	2	Ciasto jajeczne	500 g ciasta zagniecionego z 3 jajkami (średnia wielkość jajka: 53-63 g)
Maksymalna ilość ciasta	2,0 kg		
Lejące się ciasto	2,6 kg	Maksymalna ilość śmietany do ubicia	1 l
		Minimalna ilość śmietany do ubicia	100 ml

Akcesoria w standardzie

Końcówka do ubijania	Tak	Materiał mieszadła płaskiego	Aluminium
Materiał końcówki do ubijania	Stal nierdzewna	Hak do ciasta	Tak
Różga z elastycznymi krawędziami	Tak	Materiał haka do ciasta	Aluminium
Materiał różgi z elastycznymi krawędziami	Stal nierdzewna i silikon	Misa	Tak

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Moc	800 W	Długość przewodu zasilającego	1 m
Napięcie	220-240 V		

Informacje logistyczne

Szerokość produktu	405mm	Głębokość opakowania	340 mm
Głębokość produktu	221 mm	Wysokość opakowania (mm)	460 mm
Wysokość produktu	378/ (490 mm z uniesionym korpusem)	Szerokość opakowania (in)	18.11 "
Wymiary produktu	378 (490 z uniesionym korpusem) x 402 x 221 mm	Głębokość opakowania (in)	13.39 "
Szerokość opakowania	405mm	Wysokość opakowania (in)	18.11 "
Szerokość opakowania na prezent	245 mm		
		Waga netto (kg)	11,000 kg

Wysokość opakowania 445mm
(mm)

Szerokość opakowania 460 mm
(mm)

Waga brutto (kg) 13,400 kg

Kompatybilne Akcesoria



SMB401

Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,8 l. Można myć w zmywarce.



SMFB01

Aluminiowe mieszadło płaskie. Odpowiednie do przygotowywania ciast, kremów, polewy i puree.



SMGB01

Szklana misa o pojemności 4,8 l. Można myć w zmywarce.



SMPC01

****UWAGA**** Nie myć w zmywarce. Chromowana powłoka zewnętrzna; wałki z anodowanego aluminium. W zestawie: nasadka do formowania ciasta; nasadka do formowania fettuccine; nasadka do formowania tagliolini



SMDH01

Aluminiowy hak do ugniatania ciasta



SMFB02



SMMG01

****UWAGA**** Korpusu, ślimaka, tulei mocującej, noża oraz trzech dysków nie wolno myć w zmywarce. Korpus główny wykonany ze stopu aluminium; misa zsykowa wykonana z tworzywa sztucznego. Wyposażenie: popychacz; 3 wymienne dyski: duży - o średnicy otworów 8,0 mm; średni - o średnicy otworów 4,2 mm; mały - o średnicy otworów 3,0 mm; silikonowe akcesorium do mycia małego i średniego dysku; nasadka do napełniania kiełbasy; nasadka Kebbe; pojemnik z pokrywką.



SMPR01

++UWAGA**** Nie myć w zmywarce.++ Chromowana powłoka zewnętrzna; wałki z anodowanego aluminium; możliwość formowania ciasta o grubości od 0,6 do 4,8 mm; maksymalna szerokość ciasta: 140 mm; w zestawie mała szczoteczka do czyszczenia.



SMG01

****UWAGA**** Nie można myć w zmywarce. W zestawie: cylinder z grubymi oczkami; cylinder ze średnimi oczkami; cylinder do grubego szatkowania; cylinder do średniego szatkowania.



SMWW02

Różga do miksera planetarnego wykonana z połączenia aluminium i stali nierdzewnej. ****UWAGA**** Nie myć w zmywarce.

Benefit (TT)

Dziesięć poziomów prędkości, pozwalających na dostosowanie się do różnych konsystencji wyrabianych składników, zapewniając tym samym doskonałe efekty pracy

Funkcja Smooth Start, czyli stopniowe, gładkie uruchamianie, gwarantuje optymalne wymieszanie wszystkich składników

Wydajny silnik i planetarny ruch gwarantują doskonałe łączenie się składników

Dostępna szeroka gama opcjonalnych akcesoriów, od sorbetiery do zestawu do przygotowania makaronu

Maksymalna wszechstronność dzięki czterem dołączonym akcesoriom: stalowa różga, mieszadło płaskie, różga z elastycznymi krawędziami i hak do ciasta