

SMF03CREU

Kategori	Köksprodukter
Produktgrupp	Köksmaskin
Typ	Helfärgad köksmaskin
EAN kod	8017709269159



Estetisk linje

Estetik	50's Style	Material, skål	Rostfritt stål
Färg	Creme	Färg på frontskydd	Krom
Finish	Högblank	Material frontskydd	Plast
Material motorhus	Pulverlackad aluminium	Färg på kabel	Grå
Färg på fot	Cremefärgad	Typ av logo	Utanpåliggande
Material, maskin	Gjuten aluminium		

Kommandon

Typ av kontroller	Spak	Material på kontrollspak	Rostfritt stål
-------------------	------	--------------------------	----------------

Program / funktioner

Hastigheter	10	Mjukstartsfunktion	Ja
-------------	----	--------------------	----

Teknisk specifikation

Arbetsmönster	Planetarium	Uppfällt läge	Knapp
Hastighetskontroll	Elektronisk	Placering av port för tillbehör	Front
Motortyp	Direktdrift	Kapacitet, skål	4,8 L
Motoreffekt	800 W	Handtag, skål	Ja
Säkerhetsstopp när motorarmen lyfts	Ja	Gummitassar	Ja
Motorskydd vid överbelastning	Ja	Färg på kabel	Grå

Kapacitet

Max antal äggvitor	12	Bröd/Pizzadeg	1.8 kg deg (max 1.2 kg mjöl)
Min antal äggvitor	2	Äggbaserad pastadeg	500 g deg med 3 ägg (äggstorlek: 53-63 g)
Max färdig kakdeg	2.0 Kg	Max vispad grädde	1 l
Dessertdeg	2,6 Kg	Min vispad grädde	100 ml

Standardtillbehör

Trådvisp	Ja	Degkrok	Ja
Material, trådvisp	Rostfritt stål	Material, degkrok	Aluminium
Silikonbelagd kakdegsblandare	Ja	Skål	Ja
Kakdegsblandare	Rostfritt stål med silikondetaljer	Stänkskydd	Ja
Material, flatblandare	Aluminium	Material - Stänkskydd	Plast

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Effekt	800 W	Sladdens längd	1 m
Volt	220-240 V		

Standby-förbrukning

Power off activation time	1 min.	Product off power	0.5 W
---------------------------	--------	-------------------	-------

Logistisk information

Bredd	405mm	Djup, emballerad produkt (mm)	255 mm
Djup	221mm	Höjd, emballerad produkt (mm)	460 mm
Höjd	378mm/ (490 mm när överdelen är uppfälld)	Bredd emballerad	16.34 "
Produktens mått	378 (490 uppfälld motor) x 402 x 221 mm	Djup förpackad produkt	10.04 "
Presentförpackning bredd	405mm	Höjd emballerad	18.11 "
Presentförpackning djup	245 mm	Nettovikt (kg)	9,180 kg
Presentförpackning höjd	445mm	Bruttovikt (kg)	11,600 kg
Bredd, emballerad produkt (mm)	415 mm		

Kompatibela Tillbehör



SMB401

Skål i polerat rostfritt stål på 4,8 liter med ergonomiskt handtag. Diskmaskinssäker



SMFB01

Flatblandare i aluminium för att kombinera kompakta degar som för t.ex. kakor, frosting, biskvier och puréer



SMGB01

Glasskål på 4,8 liter med ergonomiskt handtag. Diskmaskinssäker



SMIC02

Glasstillbehör för produktion av glass, sorbet och fryst yoghurt. Kylbehållare med dubbla väggar Tillverkning upp till 1,1 liter glass, sorbet och fryst yoghurt på cirka 20/30 minuter. Glasstillbehör ENDAST lämplig för SMEG-glassmaskin SMIC01



SMPC01

Pastavalsar för Taglioni, Fettuccini & lasagne. Kromat stål



SMMG01

Hölje i aluminium. Medföljande tillbehör: 3 malskivor i rostfritt stål (Grov Ø 8 mm, medium Ø 4,2 mm, fin Ø 3 mm) Korvhorn i plast. Kebbetillbehör Rengöringsverktyg för skivorna Påföringsbricka



SMPR01

Kromat stål 10 inställningar för att justera degtjocklek (från 4,8 mm vid n.0-inställning till 0,6 mm vid n. 9-inställning). Max degbredd: 140 mm Ej diskmaskinssäker Liten borste för rengöring ingår



SMMSG01

Säkerhetshandtag för att underlätta borttagning / isättning av rivcylindern i hållaren. Rostfritt stål i lås / upplåsningssystem som hjälper till att byta cylindrar. Inkluderade tillbehör är 4 trummor för skivning och rivning: 1. medelhög skiva 2. 2. fin skiva 3. 3. grov rivjärn 4. 4. medium rivjärn. Ej diskmaskinssäker.



SMPS01

Stänkskyddet förhindrar stänk och samtidigt förenklar dess pip med tillsättningen av ingredienser under blandningen. Ej diskmaskinssäker Passar till stålbuke (SMB401)



SMWW02

Trådvisp i aluminium och rostfritt stål för att vispa t.ex. äggvitor, grädde m.m. Ej diskmaskinssäker

Alternative products



SMF03PKEU

Rosa



SMF03BLEU

Svart



SMF03RDEU

Röd



SMF03WHEU

Vit



SMF03PGEU

Pastellgrön



SMF03PBEU

Pastellblå

Benefit (TT)

Tio hastighetsnivåer för att bäst anpassa de olika degkonsistenserna och alltid försäkra utmärkta resultat

Smooth Start-system för perfekt effektivitet vid blandning av ingredienser, och mindre stänk

Kraftfull motor och planetarisk rotation som garanterar att ingredienserna blandas på ett perfekt sätt

Från glassmaskinen till pastasetet, ett brett utbud av valfria tillbehör finns tillgängliga separat

Optimal mångsidighet tack vare de fyra medföljande tillbehören: ballongvisp, platt visp, visp med flexibla kanter och degkrok