

SMF03DGEU

Produktkategorie Produktfamilie Produkttyp **EAN-Code**

Speisenzubereitung Küchenmaschine Küchenmaschine Full Color 8017709248369



Ästhetik

Ästhetik 50's Style Farbe Sonderedition

Dekor/Sonderfarbe

my love

Oberfläche

Serie

my love

Smeg und Dolce & Kooperationen

Material des Motorgehäuses Dolce & Gabbana - Sicily is

Hochglanz

Dolce & Gabbana - Sicily is

Gabbana

Aluminium-Druckguss

Farbe des Standfußes

Material der Rührschüssel

Farbe der

Frontabdeckung (Narbe)

Material der

Frontabdeckung (Narbe)

Farbe des Netzkabels

Logo

Dekor/Sonderfarbe Material des Standfußes Aluminium-Druckguss

Edelstahl

Chrom

Kunststoff

Grau 3D

Bedienelemente

Art der Bedienelemente Aktivierungshebel mit

Kugelgriff für

Geschwindigkeitsstufen

Material des

Aktivierungshebels mit

Kugelgriff

Edelstahl

Programme / Funktionen

Geschwindigkeitsstufen 10 Smooth-Start-Funktion

Technische Eigenschaften

Getriebe Planetenrührwerk Motorkopf kippbar über Drucktaste



10 variable

Elektronisch

Aufnahme für optionales im Frontbereich

Zubehör

Geschwindigkeitsstufen mit Smooth-Start-**Funktion**

Max. Füllmenge der

4,8 L

Direkt-Drive-Motor

rechtläufige Bewegung

Rührschüssel

Motorleistung

800 W

Rührschüssel mit Griff Ja Ja

Sicherheitsabschaltung bei gekipptem

Rutschfeste Stellfüße Farbe des Netzkabels

Grau

Überlastungsschutz des Ja Motors

Motorkopf

Nutzinhalt

Max. Füllmenge

12

Max. Füllmenge Brot-,

1,3 kg

Eiweiß/mittelgroße Eier Min. Füllmenge

3

Pizza- oder Pastateig Max. Füllmenge Eier-

500 g Teig mit 5

Eiweiß/mittelgroße Eier

Pastateig Max. Füllmenge mittelgroßen Eiern

Max. Füllmenge Kuchenteig

2,8 kg

Schlagsahne

1 I

Max. Füllmenge Feingebäck-Teig

2,6 kg

Min. Füllmenge Schlagsahne

100 ml

Serienzubehör

Schneebesen

la

Knethaken

la

Material des

Edelstahl

Aluminium

Material des **Knethakens**

Aluminium

Schneebesens

Ja

Ja

Rührschüssel

Ja

Ja

Flachrührer Flachrührer spülmaschienengeeignet

Spritzschutz-Einfüllhilfe

Material des **Flachrührers** Material des **Spritzschutzes** Kunststoff

Elektrischer Anschluss

Netzstecker

(F;E) Schuko

Leistung

800 W

Frequenz Länge des Netzkabels 50/60 Hz 1 m

Spannung

220-240 V

Logistik-Informationen

Produktbreite

405mm

Produkttiefe

221 mm

378 mm/ (490 mm bei gekipptem Motorkopf) Tiefe Transportverpackung 255 mm

Produkthöhe

Transportverpackung

460 mm

Abmessungen Produkt

HxBxT: 378x405x221 mm

Breite

16.34 "

(HxBxT)

Verkaufsverpackung

405mm

Transportverpackung

(Zoll)

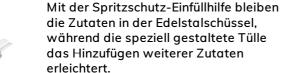


Tiefe Verkaufsverpackung Höhe	245 mm 445 mm	Tiefe Transportverpackung (Zoll)	10.04 "
Verkaufsverpackung Breite Transportverpackung	415 mm	Höhe Transportverpackung (Zoll)	18.11 "
		Nettogewicht Bruttogewicht	9,600 kg 11,400 kg



Sonderzubehör

SMPS01



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 der Zutaten beträgt 700 g. Deckel aus SAN-Kunststoff im Lieferumfang enthalten. Behälterabmessungen (cm): 15 x 15 Zubehör für Eismaschine NUR kompatibel für SMEG Küchenmaschine mit Edelstahlschüssel SMB401.

SMB401

stahllegierte Aluminiumrollen, 10 Stufen für Teigstärken (von 4,8 mm (Pos. 9) bis 0,6 mm (Pos. 0). Max. Ausrollbreite: 140

SMDH01

Knethaken 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

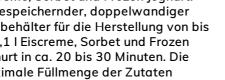
4,8 I Glasschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet. B x T x H 237 x 254 x 168 mm B x T x H 237 x 285 x 168 mm (inklusive Griff).

SMFB01

Flachrührer für die Herstellung von dichteren Mischungen, wie Mürbeteige, Kuchenteige, Glasuren,





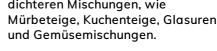


4.8 | Edelstahlschüssel mit ergonomischem Griff, spülmaschinengeeignet.

SMPR01

Lasagne-Roller, Edelstahlgehäuse, mm. Nicht spülmaschniengeeignet.

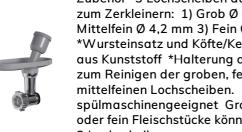




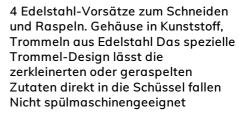


SMMG01

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







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 der Zutaten beträgt 700 g. Im Lieferumfang enthalten: Mischspachtel mit magnetisiertem Adapter, Zentrierring, transparentem Deckel und Eisspachtel. Material Kühlbehälter innen: Edelstahl. Material Kühlbehälter außen, maanetischer Adapter und Eisspatel: ABS-Kunststoff Material der Eisspachtel: POM-Kunststoff Deckel: SAN-Kunststoff Behälterabmessungen (cm): 15 x 15 Zubehör für Eismaschine NUR kompatibel für SMEG Küchenmaschine mit Edelstahlschüssel SMB401.



SMFB02

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