



SMF02PBEU

Produktkategori	Specialisering
Produktfamilj	Köksmaskin
Produkt	Köksmaskin Standard
EAN-kod	8017709269166



## estetik

estetik	50-talsstil	Material av	rostfritt stål
Färg	Pastellblått	bunke	
yta	glans	färgen på	Silver
Material av	Pressgjuten aluminium	Främre omslag (Narbe)	
Motorhus		Material av	plast
Färg på Silver Standfußes		Främre omslag (Narbe)	
Material av basen pressgjuten aluminium		Nätssladd färg Grå	
		Logotyp	3D

## Kontroller

Typ av reglage aktiveringsspak med		Material av	rostfritt stål
	Kulhandtag för Hastighetsnivåer	Aktiveringsspak med Boltgrepp	

## Program / Funktioner

Hastighetsnivåer 10	Smidig startfunktion Ja
---------------------	-------------------------

## Tekniska egenskaper

överföring	Planetarisk agitator	Motorkopf kippbar	över Drucktaste
10 variabler	Elektroniskt	Tillägg för tillval Tillbehör	i det främre området
Hastighetsnivåer med mjuk start		Max fyller blandningsskålen	4,8 L
Fungera			
Direkt driven motor	medurs rörelse		



Motorns prestanda	800W	Blandarskål med handtag	Och
Säkerhetsavstängning vid lutning	Och	Halkfria fötter	Och
Motorhuvud		Nätssladd färg Grå	
överbelastningskydd Motorer	Och		

## Användbart innehåll

Max fyllnadsmängd äggvita/medelstora ägg Min full mängd	12	Max kapacitet för bröd, pizza eller pastadeg Max kapacitet ägg	1,3 kg
äggvita/medelstora ägg	2	Pastadeg Max fyllnadsmängd vispgrädd	500 g deg med 5 medelstora ägg 1 l
Max fyllningsmängd kaksmet		Minsta fyllningsmängd vispad grädd	
Max full mängd bakverk	2,8 kg		
Deg	2,6 kg		100 ml

## Serie tillbehör

Vispa	Och	degkrok	Och
Material av vispa	rostfritt stål	Material av degkrok	Aluminium
Platt visp	Och	bunke	Och
Platt visp	Och	Stänkskyddspåfyllningshjälp Ja	
kan diskas i diskmaskin		Material av	plast
Material av platt omrörare	Aluminium	stänkskydd	

## Elektrisk riskanslutning

Strömkontakt	(F:E) Schuko	Frekvens	50/60Hz
Prestanda	800W	Kabellängd 1 m	
Spänning	220-240V		

## Logistikinformation

Bred produkt	405 mm	Djup	255 mm
Produkt	221 mm	Transportförpackning	
Produkt	378 mm/ (490 mm med lutat motorhuvud)	Höjd	460 mm
Dimensions produkt (HxBxT)	HxBxT: 378x405x221 mm	Transportförpackning	
Bredd	405 mm	Bredd	16,34"
Försäljningsförpackningar		Transportförpackning	
Djup	245 mm	(Tulltjänst)	
Försäljningsförpackningar		Djup	10,04"
Höjd	445 mm	Transportförpackning	
Försäljningsförpackningar		(Tulltjänst)	
		Höjd	18,11"
		Transportförpackning	
		(Tulltjänst)	
		Vi	9 180 kg



---

Bredd	415 mm	Bruttovikt	11 200 kg
Transportförpackning			

## Specialtillbehör

### SMPS01

Med stänkskyddspåfyllningshjälpen stannar ingredienserna i den rostfria skålen, medan den specialdesignade pipen gör det lättare att lägga till ytterligare ingredienser.



### SMIC02

Extra kylbehållare för glassmaskiner

Använd lämplig för att göra glass, sorbet och fryst yoghurt.

Kylförvaring, dubbelväggig kylbehållare för tillverkning av upp till 1,1 liter glass, sorbet och fryst yoghurt på ca 20 till 30 minuter. Sockets maximala vikt är 700 g. SAN plastlock ingår.



Storlek (cm): 15 x 15 Tillbehör till glassmaskin ENDAST kompatibel med SMEG matberedare med rostfri skål SMB401.

### SMB401

4,8 liters skål i rostfritt stål med ergonomiskt handtag, tål diskmaskin.



### SMPR01

Lasagnerulle, hölje i rostfritt stål, stållegerad aluminiumrulle, 10 nivåer för degtjocklekar (från 4,8 mm (pos. 9) till 0,6 mm (pos. 0)). Max. rullbredd: 140 mm.



Tål inte diskmaskin.

### SMDH01

degkrok för knådning av tung deg

Typer av deg, idealisk för att tillaga bröd, pizza eller pastadeg.



### SMWW02

Vispa för att vispa ägg, äggvita, grädde och rör om krämer och såser.



### SMGB01

4,8 liters glasskål med ergonomiskt handtag, tål diskmaskin. B x D x H 237 x 254 x 168 mm B x D x H 237 x 285 x 168mm (inklusive handtag).



### SMFB01

Plattvisp för framställning av tätare blandningar som mördeg, kaksmet, glasyr och grönsaksblandningar.



## SMMG01

3 hålskivor för hackning (grov, medium, fin)  
och en silikonhållare för rengöring och  
säker förvaring av hålskivorna.

Applikationer i aluminium. \*Ringnyckel för  
enklare installation och borttagning

Ringmutter på de perforerade skivorna. \* Kolv  
för att göra det lättare att mata ingredienserna.  
Confession kan också  
användas i förvaringsbehållare  
för de medföljande perforerade skivorna.  
Inkluderar tillbehör \*3 rostfria perforerade skivor

för strimling: 1) Grov Ø 8,0 mm 2)

Mellanfin Ø 4,2 mm 3) Fin Ø 3,0 mm

\*Korvinsats och kofta/kebbefäste

Plast \*Silikonhållare för rengöring av de  
grova, fina och medelfina perforerade  
skivorna. Inte

Tål maskindisk Grova, medelstora eller  
fina köttbitar kan tillagas tack vare 3

Perforerade skivor

smakneutralt rostfritt stål i tre olika tjocklekar  
(grov Ø 8 mm, medelfin Ø 4,2 mm, fin Ø  
3 mm). Gör korv, kofta och kebbe  
själv\* Med detta

Med det praktiska korvfästet kan du  
enkelt göra din egen korv. Det är när grillen  
grillas och grillen grillas. Och med den bifogade  
Köfte/

Med kebabtillbehöret kan dessa köttspecialiteter  
tillagas på nolltid.



## SMSG01

4 fästen i rostfritt stål för skärning

och raspande. Hus av plast, fat av rostfritt  
stål. Den speciella trumdesignen gör att de  
hackade eller rivna

ingredienserna faller direkt ner i  
skålen

Ej lämplig för diskmaskiner

#### SMPC01

Fettuccine och tagliolini skärset.  
Boett i rostfritt stål.



#### SMIC01

Glassmaskinsinsats, lämplig för att göra glass, sorbet och fryst yoghurt.  
Kylförvaring, dubbelväggig kylbehållare för att göra upp till 1,1 liter glass, sorbet och fryst yoghurt på ca 20 till 30 minuter. Sockets max värda 700

G. Ingår i leveransen:  
blandningsspatel med magnetiserad hjuladapter, centreringsring, transparent lock och isspatel.  
Material för kylbehållare: rostfritt stål. Material kylbehållare utvändigt, magnetisk adapter och isspatel: ABS plastmaterial av  
Isspatel: POM plastlock: SAN plast

Behållerabmessungen (cm): 15 x 15  
Tillbehör för Eismaschine NUR kompatibel för SMEG matberedare med SMB40h1 skål.



---

Förmån (TT)

---

Tio hastighetsnivåer för att bäst anpassa de olika degkonsistensen, för att alltid säkerställa utmärkta resultat

Smooth Start-system, för en perfekt blandningseffektivitet av ingredienser och färre fläckar

Kraftfull motor och planetarisk rotationsrörelse för att garantera en perfekt blandning av ingredienserna

Optimal mångsidighet tack vare de tre medföljande tillbehören trådvisp, plattvisp och degkrok

Från glassmaskinen till pastaset, ett stort utbud av valfria tillbehör tillgängliga separat