

SMF01CREU **Nowość**

retro 50's

Mikser, kremowy

EAN13: 8017709196905



[Good Design Awards 2014](#)



[iF Design Award 2015](#)



ESTETYKA

- Aluminiowy korpus (odlew ciśnieniowy)
- Podstawa ze stopu cynku wraz z misą ze stali nierdzewnej
- Uchwyt wyboru prędkości ze stali nierdzewnej

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

- Ruch planetarny
- Płynna regulacja prędkości
- Zabezpieczenie chroniące przed włączeniem miksera z uniesionym korpusem
- Zabezpieczenie przed uszkodzeniem silnika
- Frontalny port do podłączania akcesoriów
- Misa z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 4,8 l
- Nóżki antypoślizgowe
- Moc 800 W

FUNKCJE

- 10 poziomów prędkości pracy silnika z Smooth Start

POJEMNOŚĆ

- Maksymalna / minimalna ilość białek jaj: 12 / 3
- Maksymalna waga ciasta na tort: 2,8 kg
- Maksymalna waga ciasta na chleb / pizzę: 1,3 kg
- Maksymalna pojemność śmietany do ubicia: 1 l

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE*

- SMWW01 - różga ze stali nierdzewnej
- SMFB01 - aluminiowe mieszadło
- SMDH01 - aluminiowy hak do ciasta
- SMB401 - misa o pojemności 4,8 l
- SMPS01 - osłona na misę

*Wszystkie akcesoria standardowe można nabyć jako oddzielne akcesorium opcjonalne.

SPECYFIKACJA OGÓLNA

- Wymiary: 378 (490 z uniesionym korpusem) x 402 x 221 mm (W x S x G)
- Waga netto: 9,5 kg
- Długość przewodu zasilającego: 1 m

SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA

- Napięcie: 220-240 V
- Częstotliwość: 50 Hz
- Wtyczka: Schuko

Opcje

- **SMPC01** - zestaw akcesoriów do przygotowania ciasta oraz formowania fettuccine i tagliolini
- **SMPR01** - akcesorium do przygotowania ciasta
- **SMSC01** - akcesorium do formowania spaghetti
- **SMFC01** - akcesorium do formowania fettuccine
- **SMTC01** - akcesorium do formowania tagliolini

Wersje

- **SMF01BLEU** - czarny
- **SMF01RDEU** - czerwony
- **SMF01SVEU** - srebrny
- **SMF01PBEU** - pastelowy błękit