



STAND MIXER SL-9818B



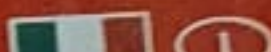
High-performance kneading machine with extra powerful max. 1500 watt
 10 speed settings (0/1/2/3/4/5/6/7/8/9/10)
 6.3 litre stainless steel dish for max. 3-3.5 kg mixture preparation
 Aluminium die-cast beater – also enables the uniform mixing of sizeable quantities of dough
 Aluminium die-cast dough hook – for heavy doughs, e.g. yeast or bread dough
 Stainless steel whisk for light sponge cake and fluffy egg whites
 Special robust gear mechanism
 35° swivelling multifunction arm
 Unlocking mechanism for multifunction arm
 Safety circuit
 Particularly easy to operate and clean
 Non-slip stand by suction feet
 Quick-action chuck for holding the tools
 220-240 V, 50 Hz, max. 1500 W



Krachtige kneedmachine met de power van max. 1500 watt
 10 snelheidsinstellingen (0/1/2/3/4/5/6/7/8/9/10)
 6,3 liter roestvrijstalen schaal voor de bereiding van max. 3 tot 3,5 kg deeg
 Roerhaak van aluminium spuitgietwerk – gelijkmatig mengen, ook van grotere hoeveelheden deeg
 Kneedhaak van aluminium spuitgietwerk – voor bijv. zware degen, zoals gist- of brooddeeg
 Garde van edelstaal voor lichtere deeg zoals geklopt eiwit of biskuitschaal
 Robuust speciaal mechanisme
 35° zwenkbare multifunctionele arm
 Oriënteerbaar mechanisme voor multifunctionele arm
 Veiligheidsmechanisme voor multifunctionele arm
 Ontgrendelingsmechanisme voor multifunctionele arm
 Veiligheidsmechanisme
 Snelle spanner voor gereedschap
 220-240 V, 50 Hz, max. 1500 W



Leistungsfähige Knetmaschine mit einer Leistung von max. 1500 Watt
 10 Geschwindigkeitsstufen (0/1/2/3/4/5/6/7/8/9/10)
 6,3 Liter Edelstahlwanne für die Zubereitung von bis zu 3,5 kg Teig
 Alu-Druckguss-Rührer – gleichmäßiges Vermehren auch größerer Mengen
 Alu-Druckguss-Knetgabel – für z. B. schwere Teige wie Hefe- oder Brotteig
 Schneebesens aus Edelstahl für lockeren Biskuit und luftigen Eischnee
 Robustes Spezialgetriebe
 35° schwenkbarer Multifunktionsarm
 Entriegelungsmechanismus für Multifunktionsarm
 Sicherheitsschaltung
 Besonders bedienungs- und reinigungsfreundlich
 Sicherer Stand durch Saugfüße
 Schnellspannfutter für Werkzeugaufnahme
 220-240 V, 50 Hz, max. 1500 W



Potente macchina impastatrice con max. 1500 watt
 10 impostazioni di velocità (0/1/2/3/4/5/6/7/8/9/10)
 Contenitore da 6,3 litri in acciaio inox per preparare max. da 3 a 3,5 kg di impasto
 Gancio per impastare in alluminio pressofuso – impasti omogenei anche con grandi quantità di pasta
 Gancio per impastare in alluminio pressofuso – ad esempio per impasti pesanti, come pane o pizza
 Frusta in acciaio legato per paste leggere, come albume montato a neve o pasta biscotto
 Robusto meccanismo speciale
 Braccio multifunzionale orientabile a 35°
 Meccanismo di sblocco per braccio multifunzione
 Circuito di sicurezza
 Particolarmente facile da usare e da pulire
 Stabile grazie alle ventose di appoggio
 Mandrino a azione rapida per porta-utensili
 220-240 V, 50 Hz, max. 1500 W



Máquina de amasado con max. 1500 vatios extra
 10 velocidades (0/1/2/3/4/5/6/7/8/9/10)
 Cazo de acero inoxidable de 6,3 litros para un máximo de 3 a 3,5 kg de masa
 Cazo de batir en aluminio moldeado a presión – batido de masa también en cantidades grandes de masa
 Cazo de amasar en aluminio moldeado a presión – para masas pesadas, como masas de levadura o pan
 Cazo de acero inoxidable para masas airoas, como clara de huevo o masa de bizcocho
 Mecanismo especialmente robusto
 Brazo de desenganche de 35° de giro
 Mecanismo de desenganche para brazo multifuncional
 Mecanismo de seguridad
 Mecanismo fácil de manejar y de limpiar
 Mecanismo seguro gracias a pies con ventosas
 Mecanismo rápido para el portaherramientas
 220-240 V, 50 Hz, max. 1500 W

