

SMF03PBEU

Catégorie
Famille
Type

Préparation Culinaire
Robots sur socle
Robot sur socle entièrement coloré



Esthétique

Couleur	Bleu Azur	Matériau du bol	Inox
Finition	Brillant	Couleur du cache frontal	Chromé
Esthétique	Années 50	Matériau du cache frontal	Plastique
Matériau du corps	Aluminium coulé	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Couleur de la base	Bleu azur	Type de logo	Appliqué
Matériau de la base	Aluminium coulé		

Commandes

Type de commandes	Levier	Matériau du levier	Inox
-------------------	--------	--------------------	------

Programmes / Fonctions

Vitesses	10	Mise en marche progressive	Oui
----------	----	----------------------------	-----

Tech

Mouvement	Planétaire	Mode de basculement de la tête	Bouton
Contrôle de vitesse	Electronique	Sortie moteur frontale pour accessoires	Frontal
Type de moteur	A transmission directe	Capacité du bol	4,8 L
Puissance du moteur	800 W	Poignée du bol	Oui
Sécurité blocage moteur	Oui	Pieds antidérapants	Oui
Protection de surcharge moteur	Oui		

Couleur du câble d'alimentation Gris

Capacité

Maximum Blanc d'œuf	12	Maximum Pâte pour pain, pizza, pâtes	1,8 kg de pâte au total (maximum 1,2 kg de farine)
Minimum Blanc d'œuf	2	Maximum Préparation pour pâtes aux œufs	500 g pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)
Maximum Pâte pour tarte	2 Kg	Maximum Crème fouettée	1 l
Maximum pâte à gâteaux	2,6 Kg	Minimum Crème fouettée	100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils	Oui	Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle	Oui
Batteur avec bords flexibles	Oui	Matériau du crochet pétrisseur	Aluminium
Matériau du fouet à fils	Inox	Bol	Oui
Matériau du batteur avec bord flexibles	Inox avec bords en silicone	Couvercle verseur	Oui
Batteur plat	Oui	Matériau du couvercle verseur	Plastique
Matériau du batteur plat	Aluminium		

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	Fréquence (Hz)	50 Hz
Puissance	800 W	Longueur du câble	1 m
Tension (V)	220-240 V		

Informations logistiques

Largeur du produit (mm)	405mm	Profondeur du produit emballé (mm)	255 mm
Profondeur du produit (mm)	221 mm	Hauteur du produit emballé (mm)	460 mm
Hauteur du produit (mm)	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)	Largeur du produit emballé (in)	16.34 "
Dimensions du produit (H x L x P)	378 (490 tête relevée) x 402 x 221 mm	Profondeur du produit emballé (in)	10.04 "
Largeur de l'emballage	405mm	Hauteur du produit emballé (in)	18.11 "
Profondeur de l'emballage	245 mm	Poids net	9.180 kg
Hauteur de l'emballage	445 mm	Poids brut (kg)	11.600 kg
Largeur du produit emballé (mm)	415 mm		

Not included accessories

SMPS01

Couvercle en plastique pour bol avec bec verseur. Pour empêcher le débordement de la préparation et pour simplifier l'insertion des ingrédients pendant le mélange.



SMIC02

ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT SMF01/SMF02/SMF03 Récipient frigorifique à double paroi avec accumulateur de froid Cuve intérieure en acier inox Corps en plastique blanc Pieds antidérapants en silicone Pour glaces, sorbets et yaourts glacés Capacité : jusqu'à 1,1 litre de glace Ingrédients max : 700 gr Le récipient est à placer au congélateur pendant 18h minimum Temps de préparation : de 20 à 30 minutes Accessoire inclus : Couvercle transparent Dimensions externes H x L x P : 15 x 15 x 15 cm



SMB401

Bol en acier inox poli. Capacité max : 4,8 litres Poignée ergonomique Lavable au lave-vaisselle



SMPR01

Corps en acier chromé Rouleau en alliage d'aluminium anodisé 10 niveaux de réglage pour l'épaisseur de la feuille (de 4,8 mm sur la position 0 à 0,6 mm sur la position 9) Largeur maximale de la pâte : 140 mm Ne pas mettre au lave-vaisselle Brosse de nettoyage incluse



SMDH01

Crochet pétrisseur en aluminium. Pour combiner lentement, mélanger et pétrir de manière optimale la pâte à lever pour le pain, les pâtes et les pizzas.



SMWW02

Tête en aluminium et fils en inox. Pour battre, mélanger, fouetter et monter les ingrédients tels que les blancs et les jaunes d'œufs, le beurre, la crème fraîche, etc. Pour réaliser des crèmes et des sauces.



SMGB01

Bol en verre gradué avec bec verseur Capacité max : 4,8 litres Epaisseur de verre de 0,7 mm Lavable au lave-vaisselle Accessoire optionnel pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13 Non compatible avec les modèles SMF01



SMFB01

Batteur plat en aluminium. Pour combiner ou mélanger des compositions moins denses pour gâteaux, glaçages et biscuits. Pour commencer toutes les procédures de mélange.



SMMG01

Corps, vis sans fin et bague de serrage en alliage d'aluminium. Plateau en plastique pour poser les aliments à hacher. Il peut aussi servir de couvercle pour le récipient. Récipient en plastique pour aliments ou pour ranger le hachoir et ses accessoires. Clé pour bague de serrage qui facilite la fixation ou le retrait de la bague. Poussoir en plastique avec bouchon, il sert aussi de récipient pour les accessoires non utilisés (grilles, accessoire pour saucisses) qui peuvent être rangés à l'intérieur. Accessoires inclus : 3 grilles à hacher : - Grille à hacher grossière Ø: 8 mm - Grille à hacher moyenne Ø: 4,2 mm - Grille à hacher fine Ø: 3 mm Accessoire en silicone pour le nettoyage des grilles à hacher moyenne et fine. Accessoire pour saucisses en plastique. Accessoire pour Kebbés en plastique Lavable au lave-vaisselle



SMSG01

Corps des cylindres en acier inox
Crochet de blocage 4 cylindres inclus :
- Cylindre pour râpage grossier -
Cylindre pour râpage moyen -
Cylindre pour tranchage épais -
Cylindre pour tranchage moyen Pilon qui facilite l'introduction des aliments
Encastrement dédié et sécurisé pour cylindres
Lavage à la main pour les cylindres
Nettoyage au lave-vaisselle pour le corps de la râpe et le pilon

SMIC01

ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT SMF01/SMF02/SMF03
Récipient frigorifique à double paroi avec accumulateur de froid Cuve intérieure en acier inox Corps en plastique blanc Pieds antidérapants en silicone Pour glaces, sorbets et yaourts glacés Capacité : jusqu'à 1,1 litre de glace Ingrédients max : 700 gr
Le récipient est à placer au congélateur pendant 18h minimum
Temps de préparation : de 20 à 30 minutes Accessoires inclus : 1. Adaptateur aimanté pour batteur 2. Anneau adaptateur avec entonnoir 3. Batteur 4. Spatule à glace 5. Couvercle transparent Dimensions externes H x L x P : 15 x 15 x 15 cm Poids net : 2,5 Kg



SMPC01

Set de 3 pièces avec accessoires pour étendre et découper la pâte, rouleaux découpeurs pour tagliolini et fettuccine



SMFB02

Batteur à bords flexibles en acier inox. Convient pour le mélange de crèmes et des ingrédients avec une texture souple.



Alternative products



SMF03PKEU

Rose



SMF03CREU

Crème



SMF03WHEU

Blanc



SMF03BLEU

Noir



SMF03PGEU

Vert d'eau



SMF03RDEU

Rouge



SMF03GREU

Gris ardoise