

SMF03DGEU

Catégorie
Famille
Type
Code EAN

Préparation Culinaire
Robot sur socle
Robot sur socle entièrement coloré
8017709248369



Esthétique

Esthétique	Années 50	Couleur de la base	Décoré / Spécial
Série	Sicily is my love	Matériau de la base	Aluminium coulé
Couleur	Décoré / Spécial	Matériau du bol	Inox
Décoration / Couleur spéciale	Sicily is my love	Couleur du cache frontal	Chromé
Finition	Brillante	Matériau du cache frontal	Plastique
Collaborations	Smeg & Dolce&Gabbana	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Matériau du corps	Aluminium coulé	Type de logo	Appliqué

Commandes

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

Programmes / Fonctions

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

Technologie

Mouvement	Planétaire	Mode de basculement de la tête	Bouton
Contrôle de la vitesse	Électronique	Sortie moteur pour accessoires	Frontale
Type de moteur	À transmission directe	Capacité du bol	4,8 L
Puissance du moteur	800 W		
Sécurité blocage moteur	Oui		

Protection de surcharge moteur Oui

Poignée du bol Oui
Base antidérapante Oui
Couleur du câble d'alimentation Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum 12
Blanc d'œuf minimum 3
Pâte pour tarte maximum 2 Kg
Pâte à gâteaux maximum 2,6 Kg

Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum 1,8 kg de pâte au total (1,2 kg de farine maximum)
Préparation pour pâtes aux œufs maximum 500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)
Crème fouettée maximum 1 litre
Crème fouettée minimum 100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils Oui
Matériau du fouet à fils Inox
Batteur plat Oui
Batteur plat lavable au lave-vaisselle Oui
Matériau du batteur plat Aluminium

Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle Oui
Matériau du crochet pétrisseur Aluminium
Bol Oui
Couvercle verseur Oui
Matériau du couvercle verseur Plastique

Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko
Puissance 800 W
Tension 220-240 V

Fréquence 50 / 60 Hz
Longueur du câble 1 m

Informations logistiques

Largeur du produit 405mm
Profondeur du produit 221 mm
Hauteur du produit 378 mm/ (490 mm avec tête relevée)
Dimensions du produit (H x L x P) 378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm
Largeur de l'emballage principal 405mm
Profondeur de l'emballage principal 245 mm
Hauteur de l'emballage principal 445 mm
Largeur de l'emballage secondaire 415 mm

Profondeur de l'emballage secondaire 255 mm
Hauteur de l'emballage secondaire 460 mm
Largeur de l'emballage secondaire 16.34 "
Profondeur de l'emballage secondaire 10.04 "
Hauteur de l'emballage secondaire 18.11 "
Poids net 9,600 kg
Poids brut 11,400 kg

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. Base antidérapante 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 18 heures 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. Épaisseur du verre de 0,7 mm. Lavable au lave-vaisselle. Accessoire en option pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13. Accessoire 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 les 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. Base antidérapante 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 18 heures 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.



Benefit (TT)

Dix niveaux de vitesse pour s'adapter au mieux aux différentes consistances de la pâte, afin de toujours garantir d'excellents résultats

Un système de mise en marche progressive, pour un mélange parfait des ingrédients et moins de taches

Un moteur puissant et un mouvement de rotation planétaire pour garantir un mélange parfait des ingrédients

Polyvalence optimale grâce aux trois accessoires inclus : fouet à fils, batteur plat et crochet pétrisseur

De la sorbetière au set de pâtes, une large gamme d'accessoires optionnels est disponible séparément