

HBF03BLEU

Categoria Preparação de alimentos Família Varinha mágica

Tipo Varinha mágica com acessórios

Versão

Código EAN 8017709343774



Design

Design Anni 50 Cor pega (atrás) Cinza

Cor Preto Material pega (atrás) Plástico macio Polido Tipologia do logótipo **Acabamentos** Logótipo aplicado Plástico Cromado Material do corpo Cor do logo

Cor do cabo de Material do pé amovível Aço inox Cinzento alimentação Material das lâminas Aço inox

Outras cores disponíveis Branco, Creme, Vermelho,

Azul céu

Comandos

Painel de controlo Botões e comando rotativo Cor rebordo botão Cromado Cor dos botões Material rebordo botão Plástico

Preto Material botões Plástico

Especificações técnicas

Potência do motor 700 W Pega ergonómica e Sim

antiderrapante Lâmina em aço inox com Sistema

sistema Flowblend Twist and lock Encaixe dos acessórios Base com espaço para Velocidade máxima 14850 giri/min Sim

RPM min. 8150 giri/min Dimensões varinha AxLxP 413x65x65 mm

mágica

enrolar cabo elétrico

Programa/ Funções

SMEG SPA 24/11/2025



Velocidade variável Função Turbo

Sim Sim

Acessórios incluídos

Jarro doseador Material do jarro

Cor do jarro

Capacidade do jarro Tampa do jarro

Pega do jarro

Beaker spout Lavável na máquina Dimensões do jarro

doseador

Peso líquido do jarro

Picador

Material da tampa do

picador

Cor da tampa do picador

Material do picador

Tritan™ Renew **Transparente**

1,4 L

Sim, em Tritan™ Renew

com vedante

Sim Sim Sim

LxPxH 117x174x195 H203

(with lid)

330 gr (jarro) 85 gr (tampa)

Sim Plástico

Preto

Tritan™ Renew

Chopper bowl color

Material das lâminas do Aço inox em forma de S

picador

Chopper blades shape Lavável na máquina

Dimensões do picador

Peso líquido do picador

Batedor de pinha Wire whisk adaptor material

Cor do adaptador do batedor de arame

Material do batedor de pinha

Cor do batedor de arame

Lavável na máquina Dimensões do batedor

de pinha

Peso líquido do batedor 118 gr g

de pinha

Transparente

S shape

ciotola, lame

LxPxH 136x136x203H (com tampa e base antiderrapante)

478 gr (com tampa, lâminas, base antiderrapante)

Sim Plástico

Preto

Aço inox

Polido

Yes, only wire whisk LxPxA 60x60x268 mm

Ligação elétrica

Potência nominal Tensão

Frequência (Hz)

700 W 220-240 V 50/60 Hz

65 mm

65 mm

Comprimento do cabo de alimentação

Ficha elétrica

1,5 m

(C) Eurospina

Standby

Tempo para ativação do 0 min modo Standby

Potência Modo Standby 0,1 W

Dados de logística

Largura

Profundidade do liquidificador

Altura Largura da embalagem (mm)

414 mm 347 mm Largura da embalagem

(mm)

Profundidade do produto embalado (in)

Altura do produto embalado (in)

7.68 "

13.66 "

17.40 "

SMEG SPA 24/11/2025



Profundidade da embalagem (mm) Altura da embalagem (mm)

195 mm

Peso líquido (kg)

1,860 kg

Peso bruto (kg) 3,500 kg 442 mm

SMEG SPA 24/11/2025



Acessórios Compatíveis

HBFP11



Utensílio de cozinha 5 em 1 multifuncional: Fatia, pica, rala e bate. Tigela em Tritan™ Renew de 1,5 L / 1,6 qt com intervalos de medição (1500 ml/6 chávenas – 48 oz/1,5 L), com pés antiderrapantes e caixa de engrenagens removível. A tigela pode ser lavada na máquina de lavar louça e é acompanhada de uma prensa BPA-free. Acessórios: 1 disco fatiador ajustável (0-6 mm/ 0-0,23 pol.) com lâmina em aço inox, 1 disco para bater, 1 lâmina S em aço inox para picar, 1 disco reversível em aço inox para ralar grosso ou fino.



HBHD11

Traseira em Tritan™ Renew. Tampa da base removível para facilitar a limpeza. Base em plástico, acabamento cinza fosco. Pés antiderrapantes. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Compatível com os modelos de varinha mágica HBF11 e HBF22.

SMEG SPA 24/11/2025



Alternative products



HBF03WHEU

Branco



HBF03RDEU

Vermelho



HBF03CREU

Creme



HBF03PBEU

Azul céu

SMEG SPA 24/11/2025



Benefit (TT)

Lâminas de aço inoxidável com sistema FlowBlend para obter os melhores resultados
Pega ergonómica antiderrapante para uma utilização fácil
Velocidade variável e função Turbo para um controlo total do resultado final

Jarro doseador, triturador e batedor são os acessórios incluídos para a máxima versatilidade na cozinha

SMEG SPA 24/11/2025