

SMF01BLEU

Família
Código EAN

Robot de cozinha
8017709196981



Design

Material do corpo	Alumínio fundido	Cor da tampa frontal	Cinza
Cor da base de apoio	Cinza	Material da tampa frontal	Tampa frontal em plástico
Material da base	Base em liga de zinco	Cor do cabo de alimentação	Cabo de alimentação cinzento
Material da taça	aço inox	Tipologia do logótipo	Logótipo aplicado

Comandos

Comandos	Alavanca para controlo da velocidade	Material da alavanca	Aço inox
----------	--------------------------------------	----------------------	----------

Programa/ Funções

Níveis de velocidade	10	Função Arranque Suave	Sim
----------------------	----	-----------------------	-----

Especificações técnicas

Movimento do braço	planetário	Encaixe para acessórios opcionais	frontal
Controlo da velocidade	Controlo eletrónico da velocidade	Capacidade da taça	4,8 L
Tipo de motor	Motor DirectDrive	Taça com pega	Sim
Potência do motor	800 W	Pés antiderrapantes	Sim
Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima	Sim	Base com espaço para enrolar cabo elétrico	Sim

Motor com proteção de sobrecarga	Sim	Cor do cabo de alimentação	Cabo de alimentação cinzento
Sistema de inclinação do motor	Botão para inclinar o motor		

Capacidade

Máx. clara de ovos	12	Máx. massa para pão e pizza	1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)
Min. clara de ovos	3	Massa de ovo	500 g de massa com 3 ovos (tamanho médio do ovo: 53 - 63 g)
Máx. massa para bolos	2 Kg	Máx. chantilly e creme Chantilly min.	1 L 100 ml
Massa para sobremesa	2,6 Kg (max 1 Kg flour)		

Acessórios incluídos

Batedor de pinha em aço inox	Sim	Material do batedor de gancho	Alumínio
Material do batedor de pinha	Arame de aço inox	Taça	Sim
Material do batedor plano	Alumínio	Vertedor com resguardo anti salpicos	Sim
Batedor de gancho em alumínio	Sim	Material do vertedor com resguardo anti salpicos	Plástico transparente

Ligação elétrica

Potência nominal	800 W	Frequência (Hz)	50 Hz
Tensão	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	1 m

Dados de logística

Largura	405mm	Profundidade da embalagem (mm)	255 mm
Profundidade do robot de cozinha	221 mm	Altura da embalagem (mm)	460 mm
Altura	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	Largura da embalagem (mm)	16.34 "
Dimensões	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	Profundidade do produto embalado (in)	10.04 "
Largura da caixa	405mm	Altura do produto embalado (in)	18.11 "
Profundidade da caixa	245 mm	Peso líquido (kg)	9,500 kg
Altura da caixa	445 mm	Peso bruto (kg)	12,100 kg
Largura da embalagem (mm)	415 mm		

Acessórios Compatíveis



SMB401

Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ser lavada na máquina.



SMFB01

Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés.



SMMG01

Corpo triturador com peças em liga de alumínio. 3 discos em aço inox, com Ø 8 mm, Ø 4,2 mm e Ø 3 mm, tubos para encher salsichas e kebbe, escova de limpeza em silicone e caixa para guardar acessórios.



SMPR01

Este acessório permite estender massa em folhas de 140 mm de largura, com 10 opções de espessura. Aço inox cromado.



SMDH01

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão.



SMIC01

Acessório taça de gelados, fácil de usar e com desempenho rápido, 800 g de gelado em 20/30 min. Acessórios: fixador ao robot, anel adaptador à taça com funil, batedor, espátula e tampa transparente.



SMPC01

Rolo de massa, cortador de tagliolini e cortador de fettuccine. Aço inox cromado.



SMPS01

O resguardo previne os salpicos e ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



SMMSG01

O design do rotor permite cortar os alimentos diretamente para uma taça de servir à mesa. Tambores em aço inox: granulador grosso, granulador fino, laminador médio e laminador fino.

Benefit (TT)

Dez níveis de velocidade para melhor se adaptar às diferentes consistências de massa, garantindo sempre excelentes resultados.

Função de Arranque Suave, para uma mistura perfeita e eficaz dos ingredientes e menos salpicos.

Motor potente e movimento de rotação planetário, para garantir uma mistura perfeita dos ingredientes.

Da máquina de gelados ao conjunto de massas, uma vasta gama de acessórios opcionais disponíveis individualmente.