

# SMF01CREU

Famille  
Code EAN

Robot sur socle  
8017709196905



## Esthétique

Matériau du corps	Aluminium coulé	Couleur du cache frontal	Gris métal
Couleur de la base	Gris métal	Matériau du cache frontal	Plastique
Matériau de la base	Alliage de zinc	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Matériau du bol	Inox	Type de logo	Appliqué

## Commandes

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

## Technologie

Mouvement	Planétaire	Sortie moteur pour accessoires	Frontale
Contrôle de la vitesse	Électronique	Capacité du bol	4,8 L
Type de moteur	À transmission directe	Poignée du bol	Oui
Puissance du moteur	800 W	Base antidérapante	Oui
Sécurité blocage moteur	Oui	Range-cordon intégré	Oui
Protection de surcharge moteur	Oui	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Mode de basculement de la tête	Bouton		

## Capacité

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

## Accessoires inclus

<b>Fouet à fils</b>	Oui	<b>Matériau du crochet pétrisseur</b>	Aluminium
<b>Matériau du fouet à fils</b>	Inox	<b>Bol</b>	Oui
<b>Batteur plat</b>	Oui	<b>Couvercle verseur</b>	Oui
<b>Matériau du batteur plat</b>	Aluminium	<b>Matériau du couvercle verseur</b>	Plastique
<b>Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle</b>	Oui		

## Raccordement électrique

<b>Puissance</b>	800 W	<b>Fréquence</b>	50 Hz
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	1 m

## Informations logistiques

<b>Largeur du produit</b>	405mm	<b>Profondeur de l'emballage secondaire</b>	255 mm
<b>Profondeur du produit</b>	221 mm	<b>Hauteur de l'emballage secondaire</b>	460 mm
<b>Hauteur du produit</b>	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)	<b>Largeur de l'emballage secondaire</b>	16.34 "
<b>Dimensions du produit (H x L x P)</b>	378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm	<b>Profondeur de l'emballage secondaire</b>	10.04 "
<b>Largeur de l'emballage principal</b>	405mm	<b>Hauteur de l'emballage secondaire</b>	18.11 "
<b>Profondeur de l'emballage principal</b>	245 mm	<b>Poids net</b>	9,500 kg
<b>Hauteur de l'emballage principal</b>	445 mm	<b>Poids brut</b>	12,100 kg
<b>Largeur de l'emballage secondaire</b>	415 mm		

---

## Not included accessories

---



### SMB401

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



### 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.

### 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.



### 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.



### 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.



### SMMG01

Corps, vis sans fin et bague de serrage en alliage d'aluminium, à laver à la main à l'eau tiède et au savon neutre. Plateau en plastique lavable au lave-vaisselle pour poser les aliments à hacher. Il peut aussi servir de couvercle pour le récipient. Récipient en plastique lavable au lave-vaisselle 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 à laver à la main à l'eau tiède et au savon neutre : 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 lavable au lave-vaisselle pour le nettoyage des grilles à hacher moyenne et fine. Accessoire pour saucisses en plastique, lavable au lave-vaisselle. Accessoire pour Kebbés en plastique, lavable au lave-vaisselle.

### SMPC01



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



### 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.



### 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.



### MSG01

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.

## 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