

# SMF01CRUK

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Categoria  | Cucina                |
| Famiglia   | Impastatrici          |
| Tipologia  | Impastatrice Standard |
| Codice EAN | 8017709196912         |



## Estetica

|                 |                      |                              |              |
|-----------------|----------------------|------------------------------|--------------|
| Estetica        | 50's Style           | Materiale ciotola            | Acciaio inox |
| Colore          | Panna                | Colore coperchio frontale    | Silver       |
| Finitura        | Lucido               | Materiale coperchio frontale | Plastica     |
| Materiale corpo | Alluminio pressofuso | Colore cavo alimentazione    | Grigio       |
| Colore base     | Silver               | Tipologia logo               | Applicato    |
| Materiale base  | Lega di zinco        |                              |              |

## Comandi

|                   |      |                |              |
|-------------------|------|----------------|--------------|
| Tipologia comandi | Leva | Materiale leva | Acciaio inox |
|-------------------|------|----------------|--------------|

## Caratteristiche Tecniche

|                                |                 |                                 |          |
|--------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------|
| Movimento                      | Planetario      | Modalità di sollevamento testa  | Pulsante |
| Controllo velocità             | Elettronico     | Attacco per accessori opzionali | Frontale |
| Tipo motore                    | A presa diretta | Capacità ciotola                | 4,8 L    |
| Potenza motore                 | 800 W           | Maniglia ciotola                | Sì       |
| Sicurezza blocco motore        | Sì              | Base antiscivolo                | Sì       |
| Protezione sovraccarico motore | Sì              | Colore cavo di alimentazione    | Grigio   |

## Capacità

|                                     |        |                                   |                                                     |
|-------------------------------------|--------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Albumi max</b>                   | 12     | <b>Impasto per pane/pizza</b>     | 1,8 Kg impasto totale (max 1.2 kg farina)           |
| <b>Albumi min</b>                   | 3      | <b>Impasto per pasta all'uovo</b> | 500g impasto totale con 3 uova (dim. medie 53-63 g) |
| <b>Impasto pronto per torta max</b> | 2,0 Kg | <b>Panna montata max</b>          | 1 l                                                 |
| <b>Impasto per dolci max</b>        | 2,6 Kg | <b>Panna montata min</b>          | 100 ml                                              |

## Dotazione Accessori Inclusi

|                                  |              |                                      |           |
|----------------------------------|--------------|--------------------------------------|-----------|
| <b>Frusta a filo</b>             | Sì           | <b>Materiale gancio impastatore</b>  | Alluminio |
| <b>Materiale frusta a filo</b>   | Acciaio inox | <b>Ciotola</b>                       | Sì        |
| <b>Frusta piatta</b>             | Sì           | <b>Coperchio versatore</b>           | Sì        |
| <b>Materiale frusta piatta</b>   | Alluminio    | <b>Materiale coperchio versatore</b> | Plastica  |
| <b>Gancio impastatore</b>        | Sì           |                                      |           |
| <b>LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE</b> |              |                                      |           |

## Collegamento Elettrico

|                 |                    |                           |       |
|-----------------|--------------------|---------------------------|-------|
| <b>Spina</b>    | (G) UK e Singapore | <b>Frequenza</b>          | 50 Hz |
| <b>Potenza</b>  | 800 W              | <b>Lunghezza del cavo</b> | 1 m   |
| <b>Tensione</b> | 220-240 V          |                           |       |

## Informazioni Logistiche

|                                         |                                          |                                               |           |
|-----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Larghezza del prodotto</b>           | 405mm                                    | <b>Profondità del prodotto imballato</b>      | 255 mm    |
| <b>Profondità del prodotto</b>          | 221 mm                                   | <b>Altezza del prodotto imballato</b>         | 460 mm    |
| <b>Altezza del prodotto</b>             | 378/ (490 mm con testa sollevata)        | <b>Larghezza del prodotto imballato (in)</b>  | 16.34 "   |
| <b>Dimensioni prodotto</b>              | 378 (490 testa sollevata) x 402 x 221 mm | <b>Profondità del prodotto imballato (in)</b> | 10.04 "   |
| <b>Larghezza della confezione</b>       | 405mm                                    | <b>Altezza del prodotto imballato (in)</b>    | 18.11 "   |
| <b>Profondità della confezione</b>      | 245 mm                                   | <b>Peso netto (kg)</b>                        | 9,500 kg  |
| <b>Altezza della confezione</b>         | 445 mm                                   | <b>Peso lordo (kg)</b>                        | 12,100 kg |
| <b>Larghezza del prodotto imballato</b> | 415 mm                                   |                                               |           |

## Accessori non inclusi



### SMB401

Ciotola in acciaio inox lucido da 4,8 L con maniglia ergonomica. Lavabile in lavastoviglie.



### SMDH01

Gancio in alluminio per amalgamare e miscelare in modo ottimale impasti lievitati come pane, pasta e pizza.



### SMFB01

Frusta in alluminio per amalgamare composti meno densi per torte, glasse e biscotti.



### SMIC01

Accessorio Gelatiera adatto per gelati, sorbetti e yogurt gelato. Contenitore refrigerante con sistema di raffreddamento ad accumulo a doppia parete. Produzione fino a 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) di gelato, sorbetti, granite in circa 20-30 minuti. Massimo carico di ingredienti pari a 700 gr / 1 lb. Inclusi nella confezione: spatola miscelatrice con adattatore calamitato, anello centratore, spatola gelato e coperchio trasparente. Accessorio gelato adatto SOLO per impastatrici SMEG con ciotola inox SMB401.



### SMMG01

Accessorio Tritatutto con corpo, ghiera e coclea in lega di alluminio. Accessori Inclusi: 3 trafile a dischi in acciaio inox per macinare o sminuzzare: 1) Macinatura grossa Ø 8,0 mm 2) Macinatura media Ø 4,2 mm 3) Macinatura fine Ø 3,0 mm Accessori per Salsiccia e per Kebbe in plastica Accessorio in silicone per la pulizia delle trafile a disco media e fine Pestello per facilitare l'introduzione degli ingredienti.



### SMPC01

Set accessori Pasta. Accessorio fettucine + accessorio tagliolini + accessorio sfoglia. Corpo accessori in acciaio cromato.



### SMPR01

Corpo in acciaio cromato Rulli in lega di alluminio anodizzato 10 livelli di regolazione spessore sfoglia (da 4,8 mm nella posizione n.0 a 0,6 mm nella posizione n. 9) Taglio sfoglia 140 mm Non lavabili in lavastoviglie Pennellino per pulizia incluso



### SMPS01

Il coperchio versatore anti-spruzzo previene la fuoriuscita di ingredienti e allo stesso tempo, con il beccuccio versatore, permette una più semplice introduzione degli stessi. Corpo in plastica trasparente non lavabile in lavastoviglie.

### SMSG01

Corpo accessorio grattugia a cilindri e pestello in plastica. Presa di sicurezza per facilitare la rimozione/inserimento del cilindro nel corpo della grattugia. Sistema di blocco/sblocco in acciaio inox per facilitare il cambio dei cilindri di taglio/grattugia. Accessori inclusi 4 cilindri in acciaio inox per grattugiare ed affettare: 1. Taglio medio 2. Taglio fine 3. Grattugia grossa 4. Grattugia media Non lavabile in lavastoviglie. Dimensioni accessorio grattugia: H 220mm x P 150mm Dimensioni cilindri: H 149mm x P 90.6mm



### SMWW02

Frusta con corpo in alluminio e fruste in acciaio inox per montare al meglio uova, tuorli, panna e realizzare creme e salse. Non lavabile in lavastoviglie

## Benefit

---

Dieci livelli di velocità per adattarsi al meglio alle diverse consistenze di impasto assicurando risultati sempre eccellenti

Sistema di avvio graduale "Smooth Start" per la massima efficienza di amalgamazione degli ingredienti e riduzione degli schizzi

Motore potente e movimento rotatorio planetario a garanzia di una perfetta miscelazione degli ingredienti

Ottima versatilità grazie ai tre accessori inclusi frusta a filo, frusta piatta e gancio impastatore

Dalla gelatiera al set pasta, un' ampia gamma di accessori opzionali disponibili separatamente