

SMF01CRUK

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Categoria | Preparação de alimentos |
| Família | Robot de cozinha |
| Modelo | Robot standard |
| Código EAN | 8017709196912 |



Design

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Design | Anni 50 | Material da taça | aço inox |
| Cor | Creme | Cor da tampa frontal | Cinza |
| Acabamentos | Polido | Material da tampa frontal | Tampa frontal em plástico |
| Material do corpo | Alumínio fundido | Cor do cabo de alimentação | Cabo de alimentação cinzento |
| Cor da base de apoio | Cinza | Tipologia do logótipo | Logótipo aplicado |
| Material da base | Base em liga de zinco | | |

Comandos

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

Especificações técnicas

| | | | |
|--|-----------------------------------|--|------------------------------|
| Movimento do braço | planetário | Sistema de inclinação do motor | Botão para inclinar o motor |
| Controlo da velocidade | Controlo eletrónico da velocidade | Encaixe para acessórios opcionais | frontal |
| Tipo de motor | Motor DirectDrive | Capacidade da taça | 4,8 L |
| Potência do motor | 800 W | Taça com pega | Sim |
| Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima | Sim | Pés antiderrapantes | Sim |
| Motor com proteção de sobrecarga | Sim | Cor do cabo de alimentação | Cabo de alimentação cinzento |

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 | 1 L |
| Massa para sobremesa | 2,6 Kg | Chantilly min. | 100 ml |

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 |
| Batedor plano em alumínio | Sim | Vertedor com resguardo anti salpicos | Sim |
| Material do batedor plano | Alumínio | Material do vertedor com resguardo anti salpicos | Plástico transparente |
| Batedor de gancho em alumínio | Sim | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|-------------------------|--------------------|---|-------|
| Ficha elétrica | (G) UK e Singapore | Frequência (Hz) | 50 Hz |
| Potência nominal | 800 W | Comprimento do cabo de alimentação | 1 m |
| Tensão | 220-240 V | | |

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 | | |

Not included accessories



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.



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.



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.



SMWW02

Batedor em pinha de aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.

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.

Grande versatilidade graças aos três acessórios incluídos: batedor de pinha, batedor plano e gancho para massa

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