

SMF01RDEU

Familia
Código EAN

Robot de cocina
8017709196943



Estética

Material del cuerpo	Aluminio fundido a presión	Color de la cubierta frontal	Plata
Color base	Plata	Material de cubierta frontal	Plástico
Base material	Aleación de zinc	Color cable	Gris
Material Bol	Acero inoxidable	Tipo de logo	Insertado

Mandos

Controles	Palanca	Material palanca	Acero inoxidable
-----------	---------	------------------	------------------

Características técnicas

Movimiento	Planetario	Instalación accesorios opcionales	Frontal
Control de velocidad	Electrónico	Capacidad bol	4,8 L
Tipo motor	Direct drive	Asa del bol	Si
Potencia del motor	800 W	Base anti-deslizante	Si
Bloqueo de seguridad cuando la cabeza esta inclinada hacia arriba	Si	Cable integrado	Si
Protección sobre carga motor	Si	Color cable	Gris
Sistema para inclinación de la cabeza	Botón		

Capacidad

Max. claras de huevo	12	Masa pan / pizza / masa de la pasta	1,8 kg de masa total (máx. 1,2 kg de harina)
Min, Claras de huevo	3	Masa para pasta con huevo	500 g de masa total con 3 huevos (peso medio del huevo: 53-63 g)
Capacidad Max. masa	2.0 Kg	Max. crema batida	1 l
Varillas para postres	2,6 Kg	Crema Batida min	100 ml

Equipo accesorios incluidos

Batidor de alambre	Si	Material gancho pasta	Aluminio
Material batidor de alambre	Acero inoxidable	Bol de acero	Si
Batidor plano	Si	Anti-salpicaduras	Si
Material batidor plano	Aluminio	Material anti salpicaduras	Plástico
Gancho para masas	Si		

Conexión eléctrica

Potencia	800 W	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Voltaje	220-240 V	Longitud del cable de alimentación	1 m

Datos logísticos

Ancho del producto	405mm	Profundidad del embalaje	255 mm
Profundidad del producto (mm)	221mm	Altura embalado (mm)	460 mm
Altura del producto	378/ (490mm con cabezal levantado)	Profundidad del producto embalado (in)	16.34 "
Dimensiones del producto	378 (490 con cabezal levantado) x 402 x 221 mm	Profundidad del producto embalado (in)	10.04 "
Ancho de la caja	405mm	Altura del producto embalado (in)	18.11 "
Profundidad de la caja	245 mm	Peso neto (kg)	9.500 kg
Altura de la caja	445mm	Peso bruto (kg)	12.100 kg
Anchura del embalaje	415 mm		

Not included accessories



SMB401

Bol de acero inoxidable pulido de 4.8L con asa ergonómica. Apto para el lavavajillas.



SMDH01

Gancho de aluminio para masa para mezclar masas con levadura, como las de pasta y pizza, de la mejor manera posible.



SMFB01

Batidor plano de aluminio para mezclas densas como pasteles, glaseados, galletas y purés.



SMIC01

Accesorio heladera para hacer de helados, sorbetes y yogurt helado. Contenedor de enfriamiento de doble pared para frío. Tiene una capacidad de hasta 1,1 Lt de helado, sorbete y yogurt congelado en aproximadamente 20/30 minutos. Incluye: espátula mezcladora con adaptador magnetizado, anillo de centrado, tapa transparente y espátula para helado. Accesorio para hacer helados SOLO apto para batidoras de pie SMEG con recipiente de acero inoxidable SMB401.



SMMG01

Cuerpo de aleación de aluminio. Accesorios incluidos: 3 discos de acero inoxidable para picar (grueso Ø 8 mm, medio Ø 4,2 mm, fino Ø 3 mm), Accesorio para salchichas y Kebbe, un disco de silicona para limpieza y pestel para introducir los ingredientes de forma segura.



SMPC01

Rodillo para pasta, cortador de tagliolini y cortador de fettuccine. Cuerpo de acero cromado. Acero cromado.



SMPR01

Cuerpo de acero cromado Rollos de aleación de aluminio anodizado 10 ajustes para ajustar el grosor de la masa (de 4,8 mm en la configuración n.0 a 0,6 mm en la configuración n. 9). Ancho máximo de masa: 140 mm No apto para lavavajillas Cepillo pequeño para limpieza incluido



SMPS01

El protector antisalpicaduras evita que salgan alimentos del bol y, al mismo tiempo, su pico ayuda a verter los ingredientes durante la mezcla. El cuerpo de plástico no es apto para lavavajillas.

SMSG01

Accesorio rallador con cuerpo y mano de plástico. Mango de seguridad para facilitar la extracción / inserción del rallador en el cuerpo. Sistema de bloqueo / desbloqueo de acero inoxidable para ayudar a cambiar los ralladores. Los accesorios incluidos son 4 piezas para rebanar y rallar: 1. rebanador mediano 2. rebanador fino 3. rallador grueso 4. rallador mediano. No apto para lavavajillas.



Benefit (TT)

Diez niveles de velocidad para adaptarse mejor a las diferentes consistencias de la masa y garantizar siempre unos resultados excelentes.

Sistema de arranque suave, para una perfecta eficacia de mezcla de los ingredientes y menos manchas.

Potente motor y movimiento de rotación planetario para garantizar una mezcla perfecta de los ingredientes.

Óptima versatilidad gracias a los tres accesorios incluidos batidor de alambre, batidor plano y gancho amasador.

Desde la heladera hasta el juego de pasta, una gran gama de accesorios opcionales disponibles por separado.