

SMF01SVUK

Categoria Família Modelo Código EAN Preparação de alimentos Robot de cozinha Robot standard 8017709197032



Design

Design Cor

Acabamentos Material do corpo Cor da base de apoio

Material da base

Anni 50 Silver

Polido

Alumínio fundido

Cinza

Base em liga de zinco

Material da taça Cor da tampa frontal

Material da tampa

frontal

Cor do cabo de alimentação

Tipologia do logótipo

aço inox Cinza

Tampa frontal em plástico

Botão para inclinar o motor

Cabo de alimentação

cinzento

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 Controlo da velocidade

Tipo de motor

Controlo eletrónico da

velocidade

Motor DirectDrive

Potência do motor 800 W

planetário

Encaixe para acessórios frontal

opcionais

do motor

Capacidade da taça Taça com pega

Sistema de inclinação

4,8 L Sim

Sim

Pés antiderrapantes

SMEG SPA 13/04/2025



Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima

Motor com proteção de sobrecarga

Sim

Sim

Cor do cabo de alimentação

Cabo de alimentação

cinzento

Capacidade

Máx. clara de ovos 12 Min. clara de ovos 3 Máx. massa para bolos 2 Kg

Massa para sobremesa

2,6 Kg (max 1 Kg flour)

Máx. massa para pão e 1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)

Massa de ovo

500 g de massa com 3 ovos (tamanho médio do ovo: 53

- 63 q)

Máx. chantilly e creme Chantilly min.

1 L 100 ml

Acessórios incluídos

Batedor de pinha em

aço inox

Material do batedor de

pinha

Material do batedor

plano

Batedor de gancho em

alumínio

Sim

Arame de aço inox

Alumínio

Sim

Material do batedor de

gancho

Taça Vertedor com resquardo Sim

anti salpicos

Material do vertedor com resquardo anti

salpicos

Alumínio

Sim

Plástico transparente

Ligação elétrica

Ficha elétrica

Potência nominal Tensão

(G) UK e Singapore

800 W 220-240 V Frequência (Hz)

Comprimento do cabo

de alimentação

50 Hz

1 m

Dados de logística

Largura

Profundidade do robot de cozinha

Altura

Dimensões

(mm)

Profundidade da caixa Altura da caixa Largura da embalagem

Largura da caixa

405mm

221 mm

378 mm/ (490 mm com o motor inclinado) AxLxP 378x402x221 mm

(altura com motor inclinado 490 mm)

405mm 245 mm 445 mm 415 mm Profundidade da embalagem (mm)

Altura da embalagem (mm) Largura da embalagem

(mm)

Profundidade do produto embalado (in) Altura do produto embalado (in)

Peso líquido (kg) Peso bruto (kg)

255 mm

460 mm

16.34 "

10.04 "

18.11 "

9.500 kg 12.100 kg

SMEG SPA 13/04/2025



Acessórios Compatíveis



SMB401

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



SMDH01

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





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



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.



SMMG01

SMPR01

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.



SMPC01

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





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





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.



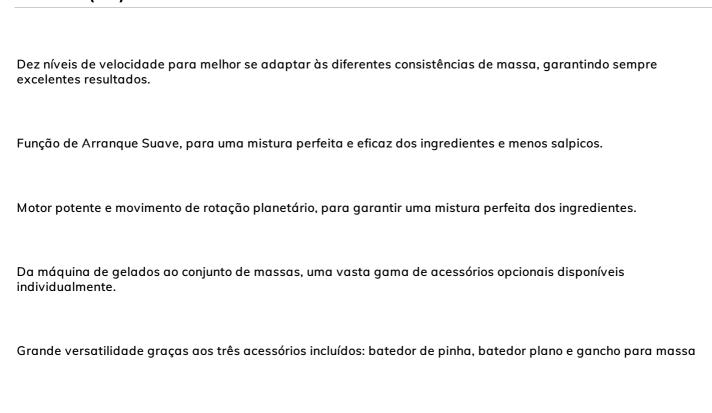
SMWW02

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

SMEG SPA 13/04/2025



Benefit (TT)



SMEG SPA 13/04/2025