

# SMF02BLEU

Catégorie Famille Type Code EAN Préparation Culinaire Robot sur socle Robot sur socle 8017709269128



Appliqué

## Esthétique

Esthétique Années 50
Couleur Noir
Finition Brillant
Matériau du corps Aluminium coulé
Couleur de la base Gris métal

Matériau du bol Inox
Couleur du cache frontal Gris métal
Matériau du cache Plastique
frontal
Couleur du câble Gris
d'alimentation

Type de logo

Commandes

Matériau de la base

Type de commandes Levier Matériau du levier Inox

Aluminium coulé

**Programmes / Fonctions** 

Vitesses 10 Mise en marche Oui progressive

Technologie

MouvementPlanétaireMode de basculementBoutonContrôle de la vitesseÉlectroniquede la têteType de moteurÀ transmission directeSortie moteur pour accessoiresFrontale

Puissance du moteur 800 W

Sécurité blocage moteur Oui

Protection de surcharge Oui

moteur

800 W

Capacité du bol 4,8 L

Poignée du bol Oui

Base antidérapante Oui



Couleur du câble d'alimentation

Gris

### Capacité

Blanc d'œuf maximum Blanc d'œuf minimum Pâte pour tarte

maximum

Pâte à gâteaux maximum

2,6 Kg

pâtes maximum

Préparation pour pâtes

aux œufs maximum

Pâte pour pain, pizza et 1,8 kg de pâte au total (1,2 ka de farine maximum) 500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-

> 63q) 1 litre

Crème fouettée maximum

Crème fouettée

minimum

100 ml

### Accessoires inclus

Fouet à fils

Matériau du fouet à fils Batteur plat lavable au

lave-vaisselle

Matériau du batteur

Crochet pétrisseur lavable au lavevaisselle

Oui

Inox Oui

Aluminium

Oui

Matériau du crochet

pétrisseur

Bol Couvercle verseur Matériau du couvercle

verseur

Aluminium

Oui Oui

**Plastique** 

## Raccordement électrique

**Puissance** 800 W 220-240 V **Tension** 50 / 60 Hz Fréquence

Longueur du câble d'alimentation Type de prise

1 m

(F;E) Schuko

## Informations logistiques

Largeur du produit Profondeur du produit Hauteur du produit

Dimensions du produit

Largeur de l'emballage

l'emballage principal

Hauteur de l'emballage

405 mm 221 mm

378 mm/ (490 mm avec

tête relevée)

378 (490 avec tête relevée)

x 402 x 221 mm

405 mm

245 mm

445 mm

Profondeur de l'emballage secondaire Hauteur de l'emballage secondaire Largeur de l'emballage

460 mm

255 mm

secondaire

16.34 "

Profondeur de l'emballage secondaire 10.04 " 18.11 "

Hauteur de l'emballage secondaire

Poids net

Poids brut

9,180 kg 11,200 kg

Largeur de l'emballage 415 mm

secondaire

Profondeur de

 $(H \times L \times P)$ 

principal

principal



### **Accessoires Compatibles**



#### **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) :  $15 \times 15 \times 15$  cm. Poids net: 2,5 Kg.





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 baque de serrage qui facilite la fixation ou le retrait de la baque. 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 lavevaisselle.

#### 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.



SMEG SPA

18/12/2025



#### 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.



#### SMSG01

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 lavevaisselle pour le corps de la râpe et le
pilon.

#### SMWW02



Tête en aluminium et fils en inox. Pour battre, mélanger, fouetter et monter les ingrédients tels que les blancs et les jaunes d'œufs, le beurre, la crème fraîche, etc. Pour réaliser des crèmes et des sauces.



# Alternative products



SMF02CREU Crème