

# SMF02BLEU

<b>Categoria</b>	Preparação de alimentos
<b>Família</b>	Robot de cozinha
<b>Modelo</b>	Robot standard
<b>Código EAN</b>	8017709269128



## Design

<b>Design</b>	Anni 50	<b>Material da taça</b>	aço inox
<b>Cor</b>	Preto	<b>Cor da tampa frontal</b>	Cinza
<b>Acabamentos</b>	Polido	<b>Material da tampa frontal</b>	Tampa frontal em plástico
<b>Material do corpo</b>	Alumínio fundido	<b>Cor do cabo de alimentação</b>	Cabo de alimentação cinzento
<b>Cor da base de apoio</b>	Cinza	<b>Tipologia do logótipo</b>	Logótipo aplicado
<b>Material da base</b>	Alumínio fundido		

## Comandos

<b>Comandos</b>	Alavanca para controlo da velocidade	<b>Material da alavanca</b>	Aço inox
-----------------	--------------------------------------	-----------------------------	----------

## Especificações técnicas

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

## Capacidade

<b>Máx. clara de ovos</b>	12	<b>Máx. massa para pão e pizza</b>	1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)
<b>Min. clara de ovos</b>	2	<b>Massa de ovo</b>	500 g de massa com 3 ovos (tamanho médio do ovo: 53 - 63 g)
<b>Máx. massa para bolos</b>	2 Kg	<b>Máx. chantilly e creme</b>	1 L
<b>Massa para sobremesa</b>	2,6 Kg	<b>Chantilly min.</b>	100 ml

## Acessórios incluídos

<b>Batedor de pinha em aço inox</b>	Sim	<b>Batedor de gancho em alumínio</b>	Sim
<b>Material do batedor de pinha</b>	Arame de aço inox	<b>Material do batedor de gancho</b>	Alumínio
<b>Batedor plano em alumínio</b>	Sim	<b>Taça</b>	Sim
<b>Batedor plano lavável na máquina</b>	Sim	<b>Vertedor com resguardo anti salpicos</b>	Sim
<b>Material do batedor plano</b>	Alumínio	<b>Material do vertedor com resguardo anti salpicos</b>	Plástico transparente

## Ligação elétrica

<b>Ficha elétrica</b>	(F;E) Schuko	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Potência nominal</b>	800 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	1 m
<b>Tensão</b>	220-240 V		

## Dados de logística

<b>Largura</b>	405mm	<b>Profundidade da embalagem (mm)</b>	255 mm
<b>Profundidade do robot de cozinha</b>	221 mm	<b>Altura da embalagem (mm)</b>	460 mm
<b>Altura</b>	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	<b>Largura da embalagem (mm)</b>	16.34 "
<b>Dimensões</b>	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	<b>Profundidade do produto embalado (in)</b>	10.04 "
<b>Largura da caixa</b>	405mm	<b>Altura do produto embalado (in)</b>	18.11 "
<b>Profundidade da caixa</b>	245 mm	<b>Peso líquido (kg)</b>	9,180 kg
<b>Altura da caixa</b>	445 mm	<b>Peso bruto (kg)</b>	11,200 kg
<b>Largura da embalagem (mm)</b>	415 mm		

## Not included accessories

### SMPS01

O resguardo previne os salpicos e ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



### SMIC02

Acessório taça de gelados, fácil de usar e com desempenho rápido, 800 g de gelado em 20/30 min.



### SMB401

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



### SMPR01

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



### 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.



### SMPC01

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



### SMDH01

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



### SMWW02

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



### SMGB01

Taça em vidro de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ir ao congelador máx. 24°C/24h, e ao microondas máx. 15min/300W. Pode ser lavada na máquina.



### SMFB01

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



### SMSG01

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.



### 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.



---

## Alternative products

---



**SMF02PKEU**

Cor de rosa



**SMF02WHEU**

Branco



**SMF02CREU**

Creme



**SMF02PBEU**

Azul céu



**SMF02PGEU**

Verde água



**SMF02RDEU**

Vermelho



**SMF02SVEU**

Silver

## 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.