

SMF02CREU

Catégorie **Famille** Type Code EAN Préparation Culinaire Robot sur socle Robot sur socle 8017709269135



Esthétique

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

Aluminium coulé

Matériau du bol Inox Couleur du cache frontal Gris métal Matériau du cache **Plastique** frontal

Couleur du câble d'alimentation Type de logo

Appliqué

Gris

Commandes

Matériau de la base

Type de commandes Levier Matériau du levier Inox

Programmes / Fonctions

Oui **Vitesses** 10 Mise en marche progressive

Technologie

Planétaire Mouvement Mode de basculement **Bouton** de la tête Contrôle de la vitesse Électronique Sortie moteur pour Frontale Type de moteur À transmission directe accessoires 800 W Puissance du moteur

Capacité du bol 4,8 L Sécurité blocage moteur Oui Poignée du bol Oui Protection de surcharge Oui moteur Base antidérapante Oui

SMEG SPA 05/12/2025



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

Pâte pour pain, pizza et 1,8 kg de pâte au total (1,2 pâtes maximum

Préparation pour pâtes aux œufs maximum

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

plat

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 Tension

Fréquence

800 W 220-240 V 50 / 60 Hz

Longueur du câble d'alimentation

Type de prise

1 m

(F;E) Schuko

Consommation en veille

Power off activation

time

1 min

Product off power

0,5 W

Informations logistiques

Largeur du produit

Profondeur du produit Hauteur du produit

Dimensions du produit $(H \times L \times P)$

Largeur de l'emballage principal

405 mm 221 mm

378 mm/ (490 mm avec

tête relevée) 378 (490 avec tête relevée)

x 402 x 221 mm 405 mm

Profondeur de l'emballage secondaire

Hauteur de l'emballage

secondaire

Largeur de l'emballage secondaire

Profondeur de

l'emballage secondaire

255 mm

460 mm

16.34 "

10.04"

SMEG SPA 05/12/2025



Profondeur de l'emballage principal 245 mm

Hauteur de l'emballage 445 mm

principal

Largeur de l'emballage 415 mm

secondaire

Hauteur de l'emballage 18.11 "

secondaire

Poids net 9,180 kg

Poids brut 11,200 kg

SMEG SPA 05/12/2025



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.



SMEG SPA 05/12/2025



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.



SMFG

SMEG SPA 05/12/2025



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.

SMEG SPA 05/12/2025