

SMF02CREU

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Categoria | Preparação de alimentos |
| Família | Robot de cozinha |
| Modelo | Robot standard |
| Código EAN | 8017709269135 |



Design

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

Comandos

| | | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Comandos | Alavanca para controlo da velocidade | Material da alavanca | Aço inox |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------|

Programas / Funções

| | | | |
|-----------------------------|----|------------------------------|-----|
| Níveis de velocidade | 10 | Função Arranque Suave | Sim |
|-----------------------------|----|------------------------------|-----|

Especificações técnicas

| | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------|
| Movimento do braço | planetário | Sistema de inclinação do motor | Botão para inclinar o motor |
| Controlo da velocidade | Controlo eletrónico da velocidade | Encaixe para acessórios opcionais | frontal |
| Tipo de motor | Motor DirectDrive | Capacidade da taça | 4,8 L |
| Potência do motor | 800 W | Taça com pega | Sim |
| | | Pés antiderrapantes | Sim |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|-----|----------------------------|------------------------------|
| Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima | Sim | Cor do cabo de alimentação | Cabo de alimentação cinzento |
| Motor com proteção de sobrecarga | Sim | | |

Capacidade

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

Acessórios incluídos

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

Ligação elétrica

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

Dados de logística

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



SMF02PBEU

Azul céu



SMF02BLEU

Preto



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.