

# SMF02CREU

Categoria	Preparação de alimentos
Família	Batedeira com taça
Tipo	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
----------	--------------------------------------	----------------------	----------

## Programa/ 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

<b>Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima</b>	Sim	<b>Cor do cabo de alimentação</b>	Cabo de alimentação cinzento
<b>Motor com proteção de sobrecarga</b>	Sim		

## 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 (máx. 1 kg de farinha)	<b>Min. chantilly e creme</b>	100 ml

## Acessórios incluídos

<b>Batedor de pinha em aço inox</b>	Sim	<b>Material do batedor de gancho</b>	Alumínio
<b>Material do batedor de pinha</b>	Arame de aço inox	<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
<b>Batedor de gancho em alumínio</b>	Sim		

## Ligação elétrica

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

## Standby

<b>Tempo para ativação do modo Standby</b>	1 min	<b>Potência Modo Standby</b>	0,5 W
--	-------	------------------------------	-------

## Dados de logística

<b>Largura</b>	405 mm	<b>Profundidade da embalagem (mm)</b>	255 mm
<b>Profundidade</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>Largura da caixa</b>	405 mm	<b>Profundidade do produto embalado (in)</b>	10.04 "
<b>Profundidade da caixa</b>	245 mm	<b>Altura do produto embalado (in)</b>	18.11 "
<b>Altura da caixa</b>	445 mm		
<b>Largura da embalagem (mm)</b>	415 mm	<b>Peso líquido (kg)</b>	9,180 kg
		<b>Peso bruto (kg)</b>	11,200 kg

## Acessórios Compatíveis

### 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.

### SMIC02



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

### 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.

### SMPR01



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



### 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.