

# SMF02PBEU

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Catégorie | Préparation Culinaire |
| Famille   | Robots sur socle      |
| Type      | Robot sur socle       |
| Code EAN  | 8017709269166         |



## Esthétique

|                     |                 |                                 |            |
|---------------------|-----------------|---------------------------------|------------|
| Couleur             | Bleu Azur       | Matériau du bol                 | Inox       |
| Finition            | Brillant        | Couleur du cache frontal        | Gris métal |
| Esthétique          | Années 50       | Matériau du cache frontal       | Plastique  |
| Matériau du corps   | Aluminium coulé | Couleur du câble d'alimentation | Gris       |
| Couleur de la base  | Gris métal      | Type de logo                    | Appliqué   |
| Matériau de la base | Aluminium coulé |                                 |            |

## Commandes

|                   |        |                    |      |
|-------------------|--------|--------------------|------|
| Type de commandes | Levier | Matériau du levier | Inox |
|-------------------|--------|--------------------|------|

## Programmes / Fonctions

|          |    |                            |     |
|----------|----|----------------------------|-----|
| Vitesses | 10 | Mise en marche progressive | Oui |
|----------|----|----------------------------|-----|

## Tech

|                                |                        |   |         |
|--------------------------------|------------------------|---|---------|
| Mouvement                      | Planétaire             | Mode de basculement de la tête          | Bouton  |
| Contrôle de vitesse            | Electronique           | Sortie moteur frontale pour accessoires | Frontal |
| Type de moteur                 | A transmission directe | Capacité du bol                         | 4,8 L   |
| Puissance du moteur            | 800 W                  | Poignée du bol                          | Oui     |
| Sécurité blocage moteur        | Oui                    | Pieds antidérapants                     | Oui     |
| Protection de surcharge moteur | Oui                    |   |         |

Couleur du câble d'alimentation Gris

## Capacité

|                         |        |   |   |
|-------------------------|--------|---|---|
| Maximum Blanc d'œuf     | 12     | Maximum Pâte pour pain, pizza, pâtes    | 1,8 kg de pâte au total (maximum 1,2 kg de farine)      |
| Minimum Blanc d'œuf     | 2      | Maximum Préparation pour pâtes aux œufs | 500 g pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g) |
| Maximum Pâte pour tarte | 2 Kg   | Maximum Crème fouettée                  | 1 l   |
| Maximum pâte à gâteaux  | 2,6 Kg | Minimum Crème fouettée                  | 100 ml  |

## Accessoires inclus

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| Fouet à fils                           | Oui       | Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle | Oui       |
| Matériau du fouet à fils               | Inox      | Matériau du crochet pétrisseur               | Aluminium |
| Batteur plat                           | Oui       | Bol  | Oui       |
| Batteur plat lavable au lave-vaisselle | Oui       | Couvercle verseur                            | Oui       |
| Matériau du batteur plat               | Aluminium | Matériau du couvercle verseur                | Plastique |

## Raccordement électrique

|               |              |                   |          |
|---------------|--------------|-------------------|----------|
| Type de prise | (F;E) Schuko | Fréquence (Hz)    | 50/60 Hz |
| Puissance     | 800 W        | Longueur du câble | 1 m      |
| Tension (V)   | 220-240 V    |                   |          |

## Informations logistiques

|                                   |                                       |                                    |           |
|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------|
| Largeur du produit (mm)           | 405mm                                 | Profondeur du produit emballé (mm) | 255 mm    |
| Profondeur du produit (mm)        | 221 mm                                | Hauteur du produit emballé (mm)    | 460 mm    |
| Hauteur du produit (mm)           | 378 mm/ (490 mm avec tête relevée)    | Largeur du produit emballé (in)    | 16.34 "   |
| Dimensions du produit (H x L x P) | 378 (490 tête relevée) x 402 x 221 mm | Profondeur du produit emballé (in) | 10.04 "   |
| Largeur de l'emballage            | 405mm                                 | Hauteur du produit emballé (in)    | 18.11 "   |
| Profondeur de l'emballage         | 245 mm                                | Poids net                          | 9.180 kg  |
| Hauteur de l'emballage            | 445 mm                                | Poids brut (kg)                    | 11.200 kg |
| Largeur du produit emballé (mm)   | 415 mm                                |                                    |           |

## Not included accessories

### 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.

### 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 Pieds antidérapants 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 18h minimum Temps de préparation : de 20 à 30 minutes Accessoire inclus : Couverture transparente Dimensions externes H x L x P : 15 x 15 x 15 cm



### SMB401

Bol en acier inox poli. Capacité max : 4,8 litres Poignée ergonomique Lavable au lave-vaisselle

### 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



### 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.



### 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.



### SMGB01

Bol en verre gradué avec bec verseur Capacité max : 4,8 litres Epaisseur de verre de 0,7 mm Lavable au lave-vaisselle Accessoire optionnel pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13 Non compatible avec les modèles SMF01



### SMFB01

Batteur plat en aluminium. Pour combiner ou mélanger des compositions moins denses pour gâteaux, glaçages et biscuits. Pour commencer toutes les procédures de mélange.

### SMMG01

Corps, vis sans fin et bague de serrage en alliage d'aluminium. Plateau en plastique pour poser les aliments à hacher. Il peut aussi servir de couvercle pour le récipient. Récipient en plastique pour aliments ou pour ranger le hachoir et ses accessoires. Clé pour bague de serrage qui facilite la fixation ou le retrait de la bague. 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 : - 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 pour le nettoyage des grilles à hacher moyenne et fine. Accessoire pour saucisses en plastique. Accessoire pour Kebbés en plastique Lavable au lave-vaisselle



### 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 cylindres  
Lavage à la main pour les cylindres  
Nettoyage au lave-vaisselle pour le corps de la râpe et le pilon

### 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 Pieds antidérapants 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 18h 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 x 15 x 15 cm  
Poids net : 2,5 Kg



### SMPC01

Set de 3 pièces avec accessoires pour étendre et découper la pâte, rouleaux découpeurs pour tagliolini et fettuccine

