

# SMF02PGEU

<b>Categoria</b>	Preparação de alimentos
<b>Família</b>	Robot de cozinha
<b>Modelo</b>	Robot de cozinha
<b>Código EAN</b>	8017709269173



## Design

<b>Design</b>	Anni 50	<b>Material da taça</b>	aço inox
<b>Cor</b>	Verde água	<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
-----------------	--------------------------------------	-----------------------------	----------

## Programas / Funções

<b>Níveis de velocidade</b>	10	<b>Função Arranque Suave</b>	Sim
-----------------------------	----	------------------------------	-----

## 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>Pés antiderrapantes</b>	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 Chantilly min.</b>	1 L 100 ml
<b>Massa para sobremesa</b>	2,6 Kg		

## 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.

## Benefit (TT)

---

Ten speed levels to best adapt the different dough consistencies, to always ensure excellent results

Smooth Start system, for a perfect blending efficiency of ingredients and less spots

Powerful motor and planetary rotational motion to guarantee a perfect mixing of the ingredients

Optimus versatility thanks to the three included accessories wire whisk, flat beater and dough hook

From the ice-cream maker to the pasta set, a big range of optional accessories available separately