

SMF02PGEU

Categoria Família Modelo Código EAN Preparação de alimentos Batedeira com taça Robot standard 8017709269173



Design

Design Cor

Acabamentos Material do corpo

Cor da base de apoio

Material da base

Anni 50

Verde água

Polido

Alumínio fundido

Cinza

Alumínio fundido

Material da taça Cor da tampa frontal

Material da tampa

frontal

Cor do cabo de alimentação

Tipologia do logótipo

Aço inox Cinza

Tampa frontal em plástico

Cabo de alimentação

cinzento

Logótipo aplicado

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

Tipo de motor

Potência do motor

Planetário

Controlo da velocidade

Controlo eletrónico da

velocidade

Motor DirectDrive

800 W

Sistema de inclinação

do motor

Encaixe para acessórios frontal

opcionais

Capacidade da taça Taça com pega

4,8 L Sim Sim

Pés antiderrapantes

Botão para inclinar o motor

SMEG SPA 14/12/2025



Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima

Motor com proteção de sobrecarga

Sim

Sim

Cor do cabo de alimentação

Cabo de alimentação

cinzento

Capacidade

Máx. clara de ovos 12 Min. clara de ovos Máx. massa para bolos

Massa para sobremesa

2 Kg 2,6 kg (máx. 1 kg de

farinha)

Máx. massa para pão e 1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)

Massa de ovo

500 g de massa com 3 ovos

(tamanho médio do ovo: 53 - 63 q)

Máx. chantilly e creme 1 L Chantilly min. 100 ml

Acessórios incluídos

Batedor de pinha em

aço inox

Material do batedor de

pinha

Batedor plano lavável

na máquina

Material do batedor

plano

Batedor de gancho em

alumínio

Sim

Arame de aço inox

Sim

Alumínio

Sim

Material do batedor de gancho

Taça Sim Vertedor com resquardo Sim

anti salpicos

Material do vertedor com resquardo anti

salpicos

Alumínio

Plástico transparente

Ligação elétrica

Potência nominal

Tensão Frequência (Hz) 800 W 220-240 V 50/60 Hz

Comprimento do cabo

de alimentação

1 m

Dados de logística

Largura Profundidade

Altura

Dimensões

Largura da caixa

405 mm 221 mm

378 mm/ (490 mm com o

AxLxP 378x402x221 mm

490 mm) 405 mm

Altura da caixa

Profundidade da caixa

Largura da embalagem (mm)

motor inclinado)

(altura com motor inclinado

245 mm

445 mm 415 mm

Ficha elétrica

(F;E) Schuko

Profundidade da 255 mm embalagem (mm)

Altura da embalagem

Largura da embalagem

Profundidade do produto embalado (in) Altura do produto embalado (in)

Peso líquido (kg) Peso bruto (kg)

460 mm

16.34 "

10.04"

18.11 "

9.180 kg 11.200 kg

SMEG SPA 14/12/2025



Acessórios Compatíveis



SMB401

Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Apta para máquina da loiça.



SMDH01

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão.





Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés.



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.





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.





O resguardo previne os salpicos e ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



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.



SMWW02

Batedor em pinha de aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.

SMEG SPA 14/12/2025



Alternative products



SMF02CREU Creme

SMEG SPA 14/12/2025