

SMF02RDEU

Categoria	Preparação de alimentos
Família	Robot de cozinha
Modelo	Robot de cozinha
Código EAN	8017709269197



Design

Design	Anni 50	Material da taça	aço inox
Cor	Encarnado	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 Chantilly min.	1 L 100 ml
Massa para sobremesa	2,6 Kg		

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.

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