

# SMF03CREU

Catégorie **Famille** Type Code EAN Préparation Culinaire Robot sur socle Robot sur socle entièrement coloré 8017709269159



### Esthétique

Années 50 Esthétique Couleur Crème **Brillant Finition** Matériau du corps Aluminium coulé Couleur de la base Crème

Matériau de la base Aluminium coulé Matériau du bol Inox Couleur du cache frontal Chromé Matériau du cache **Plastique** 

frontal

Couleur du câble d'alimentation

Type de logo

Gris

Appliqué

#### Commandes

Type de commandes Levier Matériau du levier Inox

## **Programmes / Fonctions**

Oui **Vitesses** 10 Mise en marche progressive

## **Technologie**

Planétaire Mouvement Mode de basculement **Bouton** de la tête Contrôle de la vitesse Électronique Sortie moteur pour Frontale Type de moteur À transmission directe

accessoires 800 W Puissance du moteur Capacité du bol 4,8 L Sécurité blocage moteur Oui Poignée du bol Oui Protection de surcharge Oui moteur Base antidérapante Oui

**SMEG SPA** 13/12/2025



Couleur du câble d'alimentation

Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum Blanc d'œuf minimum

Pâte pour tarte maximum

Pâte à gâteaux maximum

2,6 Kg

Pâte pour pain, pizza et 1,8 kg de pâte au total (1,2

pâtes maximum Préparation pour pâtes

aux œufs maximum

ka de farine maximum) 500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-

63q)

Crème fouettée maximum

Crème fouettée

minimum

1 litre

100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils

Matériau du fouet à fils Batteur avec bords

flexibles

Matériau du batteur avec bord flexibles

Matériau du batteur

plat

Oui Inox

Oui

lnox avec bords en silicone

Aluminium

Crochet pétrisseur lavable au lave-

vaisselle

Matériau du crochet

pétrisseur

Rol Couvercle verseur Matériau du couvercle verseur

Aluminium

Oui

Oui Oui

**Plastique** 

Raccordement électrique

**Puissance Tension** 

Fréquence

800 W 220-240 V 50 / 60 Hz

Lonqueur du câble d'alimentation

Type de prise

1 m

(F;E) Schuko

Consommation en veille

Power off activation

time

1 min

Product off power

0,5 W

Informations logistiques

Largeur du produit

Profondeur du produit Hauteur du produit

Dimensions du produit  $(H \times L \times P)$ 

Largeur de l'emballage principal

405 mm 221 mm

378 mm/ (490 mm avec

tête relevée) 378 (490 avec tête relevée)

x 402 x 221 mm

405 mm

Profondeur de l'emballage secondaire

Hauteur de l'emballage

secondaire

Largeur de l'emballage

secondaire

Profondeur de l'emballage secondaire 255 mm

460 mm

16.34 "

10.04"

**SMEG SPA** 13/12/2025



Profondeur de l'emballage principal 245 mm

Hauteur de l'emballage 445 mm

principal

Largeur de l'emballage 415 mm

secondaire

Hauteur de l'emballage 18.11 "

secondaire

Poids net 9,180 kg

Poids brut 11,600 kg

SMEG SPA 13/12/2025



### **Accessoires Compatibles**



#### **SMB401**

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



#### 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.



#### 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.



#### SMFB02

Batteur à bords flexibles en acier inox. Convient pour le mélange de crèmes et des ingrédients avec une texture souple.



#### 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. Base antidérapante 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 18 heures 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.



#### 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. Base antidérapante 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 18 heures minimum. Temps de préparation: de 20 à 30 minutes. Accessoire inclus: couvercle transparent. Dimensions externes (H x L x P): 15 x 15 x 15 cm.



SMEG SPA 13/12/2025



#### SMMG01

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

#### SMPC01

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



### 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.

## 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.



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



#### 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.



SMEG SPA 13/12/2025



# Alternative products



SMF03PKEU Rose



SMF03BLEU Noir



SMF03RDEU Rouge



SMF03WHEU Blanc



SMF03PGEU Vert d'Eau



SMF03PBEU Bleu Azur

SMEG SPA 13/12/2025