

# SMF03DGEU

Catégorie  
Famille  
Type  
Code EAN

Préparation Culinaire  
Robot sur socle  
Robot sur socle entièrement coloré  
8017709248369



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Années 50	<b>Couleur de la base</b>	Décoré / Spécial
<b>Couleur</b>	Décoré / Spécial	<b>Matériau de la base</b>	Aluminium coulé
<b>Décoration / Couleur spéciale</b>	Sicily is my love	<b>Matériau du bol</b>	Inox
<b>Finition</b>	Brillante	<b>Couleur du cache frontal</b>	Chromé
<b>Série</b>	Sicily is my love	<b>Matériau du cache frontal</b>	Plastique
<b>Collaborations</b>	Smeg & Dolce&Gabbana	<b>Couleur du câble d'alimentation</b>	Gris
<b>Matériau du corps</b>	Aluminium coulé	<b>Type de logo</b>	Appliqué

## Commandes

<b>Type de commandes</b>	Levier	<b>Matériau du levier</b>	Inox
--------------------------	--------	---------------------------	------

## Programmes / Fonctions

<b>Vitesses</b>	10	<b>Mise en marche progressive</b>	Oui
-----------------	----	-----------------------------------	-----

## Technologie

<b>Mouvement</b>	Planétaire	<b>Mode de basculement de la tête</b>	Bouton
<b>Contrôle de la vitesse</b>	Électronique	<b>Sortie moteur pour accessoires</b>	Frontale
<b>Type de moteur</b>	À transmission directe	<b>Capacité du bol</b>	4,8 L
<b>Puissance du moteur</b>	800 W		
<b>Sécurité blocage moteur</b>	Oui		

Protection de surcharge moteur Oui

Poignée du bol Oui  
Base antidérapante Oui  
Couleur du câble d'alimentation Gris

## Capacité

Blanc d'œuf maximum 12  
Blanc d'œuf minimum 3  
Pâte pour tarte maximum 2 Kg  
Pâte à gâteaux maximum 2,6 Kg

Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum 1,8 kg de pâte au total (1,2 kg de farine maximum)  
Préparation pour pâtes aux œufs maximum 500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)  
Crème fouettée maximum 1 litre  
Crème fouettée minimum 100 ml

## Accessoires inclus

Fouet à fils Oui  
Matériau du fouet à fils Inox  
Batteur plat Oui  
Batteur plat lavable au lave-vaisselle Oui  
Matériau du batteur plat Aluminium

Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle Oui  
Matériau du crochet pétrisseur Aluminium  
Bol Oui  
Couvercle verseur Oui  
Matériau du couvercle verseur Plastique

## Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko  
Puissance 800 W  
Tension 220-240 V

Fréquence 50 / 60 Hz  
Longueur du câble 1 m

## Informations logistiques

Largeur du produit 405mm  
Profondeur du produit 221 mm  
Hauteur du produit 378 mm/ (490 mm avec tête relevée)  
Dimensions du produit (H x L x P) 378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm  
Largeur de l'emballage principal 405mm  
Profondeur de l'emballage principal 245 mm  
Hauteur de l'emballage principal 445 mm  
Largeur de l'emballage secondaire 415 mm

Profondeur de l'emballage secondaire 255 mm  
Hauteur de l'emballage secondaire 460 mm  
Largeur de l'emballage secondaire 16.34 "  
Profondeur de l'emballage secondaire 10.04 "  
Hauteur de l'emballage secondaire 18.11 "  
Poids net 9,600 kg  
Poids brut 11,400 kg

## 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. 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.



### 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. Épaisseur du verre de 0,7 mm. Lavable au lave-vaisselle. Accessoire en option pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13. Accessoire 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 les 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. 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.



### SMPC01

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



### SMFB02

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

