

SMF03DGEU

Catégorie Famille Type Code EAN Préparation Culinaire Robot sur socle Robot sur socle entièrement coloré 8017709248369



Esthétique

Esthétique Couleur

Décoration / Couleur

spéciale

Finition

Série Matériau du corps

Collaborations

Années 50 Décoré / Spécial

Sicily is my love

Brillant

Sicily is my love Aluminium coulé

Smeg & Dolce&Gabbana

Couleur de la base Matériau de la base

Matériau du bol

Couleur du cache frontal Chromé

Matériau du cache

frontal

Couleur du câble d'alimentation

Type de logo

Décoré / Spécial

Aluminium coulé Inox

Chromé Plastique

Gris

Appliqué

Commandes

Type de commandes

Levier

Matériau du levier

Inox

Programmes / Fonctions

Vitesses

10

Mise en marche progressive

Oui

Technologie

Mouvement

Contrôle de la vitesse

Type de moteur

Puissance du moteur 800 Sécurité blocage moteur Oui

Planétaire Électronique

À transmission directe

800 W

Mode de basculement de la tête

Sortie moteur pour

accessoires Capacité du bol **Bouton**

Frontale

4,8 L



Protection de surcharge Oui

moteur

Poignée du bol Base antidérapante

Couleur du câble d'alimentation

Oui Oui Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum Blanc d'œuf minimum

Pâte pour tarte maximum

Pâte à gâteaux maximum

12 3

2,6 Kg

2 Kg

pâtes maximum

Préparation pour pâtes

aux œufs maximum

Crème fouettée

Crème fouettée

minimum

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

500 g de pâte au total avec

3 œufs (taille moyenne 53-

63q) 1 litre

maximum

100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils

Oui Matériau du fouet à fils Inox Batteur plat lavable au Oui

lave-vaisselle

Matériau du batteur

plat

Crochet pétrisseur lavable au lave-

vaisselle

Matériau du crochet

pétrisseur

Couvercle verseur

Matériau du couvercle

verseur

Aluminium

Oui Oui

Plastique

Raccordement électrique

Puissance Tension

800 W 220-240 V

Aluminium

Oui

Fréquence

50 / 60 Hz

Longueur 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

Dimensions du produit

 $(H \times L \times P)$

Hauteur du produit

405 mm 221 mm

378 mm/ (490 mm avec

tête relevée)

378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm

Profondeur de

l'emballage secondaire Hauteur de l'emballage

secondaire

Largeur de l'emballage secondaire

16.34 "

255 mm

460 mm



secondaire

Largeur de l'emballage 405 mm principal
Profondeur de 245 mm l'emballage principal
Hauteur de l'emballage 445 mm principal

principal
Largeur de l'emballage 445 mm
445 mm
415 mm

Profondeur de l'emballage secondaire
Hauteur de l'emballage 18.11 "
secondaire
Poids net 9.600 kg
Poids brut 11.400 kg



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.



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.



