SMF03DGEU

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

Esthétique

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

Commandes

Type de commandes	Levier	**Matériau du levier**	Inox

Programmes / Fonctions

Vitesses	10	**Mise en marche progressive**	Oui

Technologie

Mouvement	Planétaire	**Mode de basculement de la tête**	Bouton
Contrôle de la vitesse	Électronique	**Sortie moteur pour accessoires**	Frontale
Type de moteur	À transmission directe	**Capacité du bol**	4,8 L
Puissance du moteur	800 W		
Sécurité blocage moteur	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 d'alimentation	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, 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 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 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.

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.

Benefit (TT)

Dix niveaux de vitesse pour s'adapter au mieux aux différentes consistances de la pâte, afin de toujours garantir d'excellents résultats

Un système de mise en marche progressive, pour un mélange parfait des ingrédients et moins de taches

Un moteur puissant et un mouvement de rotation planétaire pour garantir un mélange parfait des ingrédients

Polyvalence optimale grâce aux trois accessoires inclus : fouet à fils, batteur plat et crochet pétrisseur

De la sorbetière au set de pâtes, une large gamme d'accessoires optionnels est disponible séparément