

# SMF03GREU

<b>Categoria</b>	Preparação de alimentos
<b>Família</b>	Batedeira com taça
<b>Tipo</b>	Batedeira com taça Full Colour
<b>Código EAN</b>	8017709294892



## Design

<b>Design</b>	Anni 50	<b>Material da taça</b>	Aço inox
<b>Cor</b>	Slate Grey	<b>Cor da tampa frontal</b>	Cromado
<b>Acabamentos</b>	Polido	<b>Material da tampa frontal</b>	Tampa frontal em plástico
<b>Material do corpo</b>	Alumínio fundido	<b>Cor do cabo de alimentação</b>	Cabo de alimentação cinzento
<b>Cor da base de apoio</b>	Slate Grey	<b>Tipologia do logótipo</b>	Logótipo aplicado
<b>Material da base</b>	Alumínio fundido		

## Comandos

<b>Comandos</b>	Alavanca para controlo da velocidade	<b>Material da alavanca</b>	Aço inox
-----------------	--------------------------------------	-----------------------------	----------

## Programa/ Funções

<b>Níveis de velocidade</b>	10	<b>Função Arranque Suave</b>	Sim
-----------------------------	----	------------------------------	-----

## Especificações técnicas

<b>Movimento do braço</b>	Planetário	<b>Sistema de inclinação do motor</b>	Botão para inclinar o motor
<b>Controlo da velocidade</b>	Controlo eletrónico da velocidade	<b>Encaixe para acessórios opcionais</b>	frontal
<b>Tipo de motor</b>	Motor DirectDrive	<b>Capacidade da taça</b>	4,8 L
<b>Potência do motor</b>	800 W	<b>Taça com pega</b>	Sim
		<b>Pés antiderrapantes</b>	Sim

<b>Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima</b>	Sim	<b>Cor do cabo de alimentação</b>	Cabo de alimentação cinzento
<b>Motor com proteção de sobrecarga</b>	Sim		

## Capacidade

<b>Máx. clara de ovos</b>	12	<b>Máx. massa para pão e pizza</b>	1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)
<b>Min. clara de ovos</b>	2	<b>Massa de ovo</b>	500 g de massa com 3 ovos (tamanho médio do ovo: 53 - 63 g)
<b>Máx. massa para bolos</b>	2 Kg	<b>Máx. chantilly e creme</b>	1 L
<b>Massa para sobremesa</b>	2,6 kg (máx. 1 kg de farinha)	<b>Min. chantilly e creme</b>	100 ml

## Acessórios incluídos

<b>Batedor de pinha em aço inox</b>	Sim	<b>Batedor de gancho em alumínio</b>	Sim
<b>Material do batedor de pinha</b>	Arame de aço inox	<b>Material do batedor de gancho</b>	Alumínio
<b>Batedor flexível em aço inox e silicone</b>	Sim	<b>Taça</b>	Sim
<b>Material batedor flexível</b>	Aço inoxidável e silicone	<b>Vertedor com resguardo anti salpicos</b>	Sim
<b>Batedor plano lavável na máquina</b>	Sim	<b>Material do vertedor com resguardo anti salpicos</b>	Plástico transparente
<b>Material do batedor plano</b>	Alumínio		

## Ligação elétrica

<b>Potência nominal</b>	800 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	1 m
<b>Tensão</b>	220-240 V	<b>Ficha elétrica</b>	(F;E) Schuko
<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz		

## Dados de logística

<b>Largura</b>	405 mm	<b>Altura da caixa</b>	445 mm
<b>Profundidade</b>	221 mm	<b>Largura da embalagem (mm)</b>	415 mm
<b>Altura</b>	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	<b>Profundidade da embalagem (mm)</b>	255 mm
<b>Dimensões</b>	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	<b>Altura da embalagem (mm)</b>	460 mm
<b>Largura da caixa</b>	405 mm	<b>Peso líquido (kg)</b>	9,180 kg
<b>Profundidade da caixa</b>	245 mm	<b>Peso bruto (kg)</b>	11,600 kg

## Acessórios Compatíveis



### 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.



### SMIC02

Acessório taça de gelados, fácil de usar e com desempenho rápido, 800 g de gelado em 20/30 min.



### 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.



### SMPR01

Este acessório permite estender massa em folhas de 140 mm de largura, com 10 opções de espessura. Aço inox cromado.



### MSG01

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.