

# SMF03GREU

<b>Categoria</b>	Preparação de alimentos
<b>Família</b>	Robot de cozinha
<b>Modelo</b>	Robot com base à cor
<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
-----------------	--------------------------------------	-----------------------------	----------

## Programas / 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

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

## Capacidade

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

## Acessórios incluídos

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

## Ligação elétrica

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

## Dados de logística

Largura	405mm	Altura da caixa	445 mm
Profundidade do robot de cozinha	221 mm	Largura da embalagem (mm)	415 mm
Altura	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	Profundidade da embalagem (mm)	255 mm
Dimensões	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	Altura da embalagem (mm)	460 mm
Largura da caixa	405mm	Peso líquido (kg)	9.180 kg
Profundidade da caixa	245 mm	Peso bruto (kg)	11.600 kg

## Not included accessories

### SMPS01

O resguardo previne os salpicos e ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



### SMIC02

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



### SMB401

Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ser lavada na máquina.



### SMPR01

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



### 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.



### SMFB02

Batedor em aço inox com bordas flexíveis em silicone. Útil para misturas normais e pesadas como bolos, coberturas e bolachas.



### SMDH01

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão.



### SMWW02

Batedor em pinha de aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.



### SMGB01

Taça em vidro de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ir ao congelador máx. 24°C/24h, e ao microondas máx. 15min/300W. Pode ser lavada na máquina.



### SMFB01

Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés.



### SMSG01

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.



### 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.



---

## Alternative products

---



**SMF03PKEU**

Cor de rosa



**SMF03CREU**

Creme



**SMF03WHEU**

Branco



**SMF03BLEU**

Preto



**SMF03PGEU**

Verde água



**SMF03RDEU**

Vermelho



**SMF03PBEU**

Azul céu

## Benefit (TT)

---

Dez níveis de velocidade para melhor se adaptar às diferentes consistências de massa, garantindo sempre excelentes resultados.

Sistema Smooth Start, para uma mistura perfeita e eficaz dos ingredientes e menos salpicos.

Motor potente e movimento de rotação planetário, para garantir uma mistura perfeita dos ingredientes.

Optimus versatility thanks to the four included accessories: wire whisk, flat beater, flex edges beater and dough hook

Da máquina de gelados ao conjunto de massas, uma vasta gama de acessórios opcionais disponíveis individualmente.