

# SMF03PBEU

Catégorie	Préparation Culinaire
Famille	Robot sur socle
Type	Robot sur socle entièrement coloré
Code EAN	8017709311902



## Esthétique

Esthétique	Années 50	Matériaux du bol	Inox
Couleur	Bleu Azur	Couleur du cache frontal	Chromé
Finition	Brillant	Matériaux du cache frontal	Plastique
Matériaux du corps	Aluminium coulé	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Couleur de la base	Bleu azur	Type de logo	Appliqué
Matériaux de la base	Aluminium coulé		

## Commandes

Type de commandes	Levier	Matériaux 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	Poignée du bol	Oui
Sécurité blocage moteur	Oui	Base antidérapante	Oui
Protection de surcharge moteur	Oui		

<b>Couleur du câble d'alimentation</b>	Gris
--	------

## Capacité

<b>Blanc d'œuf maximum</b>	12	<b>Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum</b>	1,8 kg de pâte au total (1,2 kg de farine maximum)
<b>Blanc d'œuf minimum</b>	2	<b>Préparation pour pâtes aux œufs maximum</b>	500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)
<b>Pâte pour tarte maximum</b>	2 Kg	<b>Crème fouettée maximum</b>	1 litre
<b>Pâte à gâteaux maximum</b>	2,6 Kg	<b>Crème fouettée minimum</b>	100 ml

## Accessoires inclus

<b>Fouet à fils</b>	Oui	<b>Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle</b>	Oui
<b>Matériau du fouet à fils</b>	Inox	<b>Matériau du crochet pétrisseur</b>	Aluminium
<b>Batteur avec bords flexibles</b>	Oui	<b>Bol</b>	Oui
<b>Matériau du batteur avec bord flexibles</b>	Inox avec bords en silicone	<b>Couvercle verseur</b>	Oui
<b>Matériau du batteur plat</b>	Aluminium	<b>Matériau du couvercle verseur</b>	Plastique

## Raccordement électrique

<b>Puissance</b>	800 W	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	1 m
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Type de prise</b>	(F;E) Schuko
<b>Fréquence</b>	50 / 60 Hz		

## Consommation en veille

<b>Power off activation time</b>	1 min	<b>Product off power</b>	0,5 W
----------------------------------	-------	--------------------------	-------

## Informations logistiques

<b>Largeur du produit</b>	405 mm	<b>Profondeur de l'emballage secondaire</b>	255 mm
<b>Profondeur du produit</b>	221 mm	<b>Hauteur de l'emballage secondaire</b>	460 mm
<b>Hauteur du produit</b>	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)	<b>Largeur de l'emballage secondaire</b>	16.34 "
<b>Dimensions du produit (H x L x P)</b>	378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm	<b>Profondeur de l'emballage secondaire</b>	10.04 "
<b>Largeur de l'emballage principal</b>	405 mm		



---

<b>Profondeur de l'emballage principal</b>	245 mm	<b>Hauteur de l'emballage secondaire</b>	18.11 "
<b>Hauteur de l'emballage principal</b>	445 mm	<b>Poids net</b>	9,180 kg
<b>Largeur de l'emballage secondaire</b>	415 mm	<b>Poids brut</b>	11,600 kg

## Accessoires Compatibles

### 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 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.



### 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.

**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.