

SMF03PBEU

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



Esthétique

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

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 | Poignée du bol | Oui |
| Sécurité blocage moteur | Oui | Base antidérapante | Oui |
| Protection de surcharge moteur | Oui | | |

Couleur du câble d'alimentation Gris

Capacité

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

Accessoires inclus

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

Raccordement électrique

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

Informations logistiques

| | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|-----------|
| Largeur du produit | 405mm | Profondeur de l'emballage secondaire | 255 mm |
| Profondeur du produit | 221 mm | Hauteur de l'emballage secondaire | 460 mm |
| Hauteur du produit | 378 mm/ (490 mm avec tête relevée) | Largeur de l'emballage secondaire | 16.34 " |
| Dimensions du produit (H x L x P) | 378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm | Profondeur de l'emballage secondaire | 10.04 " |
| Largeur de l'emballage principal | 405mm | Hauteur de l'emballage secondaire | 18.11 " |
| Profondeur de l'emballage principal | 245 mm | Poids net | 9,180 kg |
| Hauteur de l'emballage principal | 445 mm | Poids brut | 11,600 kg |
| Largeur de l'emballage secondaire | 415 mm | | |

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.

SMPC01

Set de 3 pièces avec accessoires pour étendre et découper la pâte, rouleaux découpeurs pour tagliolini et fettuccine.



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.



SMFB02

Batteur à bords flexibles en acier inox. Convient pour le mélange de crèmes et des ingrédients avec une texture souple.



Alternative products



SMF03PKEU

Rose



SMF03CREU

Crème



SMF03WHEU

Blanc



SMF03BLEU

Noir



SMF03PGEU

Vert d'Eau



SMF03RDEU

Rouge



SMF03GREU

Gris Ardoise

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 quatre accessoires inclus : fouet métallique, batteur plat, batteur à bords flexibles et crochet pétrisseur

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