

# SMF03PKEU

<b>Categoria</b>	Preparação de alimentos
<b>Família</b>	Robot de cozinha
<b>Modelo</b>	Robot com base à cor
<b>Código EAN</b>	8017709319212



## Design

<b>Design</b>	Anni 50	<b>Material da taça</b>	aço inox
<b>Cor</b>	Cor de rosa	<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>	Cor de rosa	<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	Batedor de gancho em alumínio	Sim
Batedor flexível em aço inox e silicone	Sim	Material do batedor de gancho	Alumínio
Material do batedor de pinha	Arame de aço inox	Taça	Sim
Material batedor flexível	Aço inoxidável e silicone	Vertedor com resguardo anti salpicos	Sim
Batedor plano em alumínio	Sim	Material do vertedor com resguardo anti salpicos	Plástico transparente
Material do batedor plano	Alumínio		

## 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	Profundidade da embalagem (mm)	255 mm
Profundidade do robot de cozinha	221 mm	Altura da embalagem (mm)	460 mm
Altura	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	Largura da embalagem (mm)	16.34 "
Dimensões	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	Profundidade do produto embalado (in)	10.04 "
Largura da caixa	405mm	Altura do produto embalado (in)	18.11 "
Profundidade da caixa	245 mm	Peso líquido (kg)	9,180 kg
Altura da caixa	445 mm	Peso bruto (kg)	11,600 kg

---

Largura da embalagem 415 mm  
(mm)

## 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

---



**SMF03CREU**

Creme



**SMF03WHEU**

Branco



**SMF03BLEU**

Preto



**SMF03PGEU**

Verde água



**SMF03RDEU**

Vermelho



**SMF03PBEU**

Azul céu



**SMF03GREU**

Slate Grey

## 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.