

SMF03RDEU

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Categoria | Preparação de alimentos |
| Família | Robot de cozinha |
| Modelo | Robot full colour |
| Código EAN | 8017709269203 |



Design

| | | | |
|-----------------------------|------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Design | Anni 50 | Material da taça | aço inox |
| Cor | Vermelho | Cor da tampa frontal | Cromado |
| Acabamentos | Polido | Material da tampa frontal | Tampa frontal em plástico |
| Material do corpo | Alumínio fundido | Cor do cabo de alimentação | Cabo de alimentação cinzento |
| Cor da base de apoio | Vermelho | Tipologia do logótipo | Logótipo aplicado |
| Material da base | Alumínio fundido | | |

Comandos

| | | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Comandos | Alavanca para controlo da velocidade | Material da alavanca | Aço inox |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------|

Especificações técnicas

| | | | |
|--|-----------------------------------|--|------------------------------|
| Movimento do braço | planetário | Sistema de inclinação do motor | Botão para inclinar o motor |
| Controlo da velocidade | Controlo eletrónico da velocidade | Encaixe para acessórios opcionais | frontal |
| Tipo de motor | Motor DirectDrive | Capacidade da taça | 4,8 L |
| Potência do motor | 800 W | Taça com pega | Sim |
| Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima | Sim | Pés antiderrapantes | Sim |
| Motor com proteção de sobrecarga | Sim | Cor do cabo de alimentação | Cabo de alimentação cinzento |

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 | 1 L |
| Massa para sobremesa | 2,6 Kg | Chantilly min. | 100 ml |

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 (mm) | 415 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



SMF03PKEU

Cor de rosa



SMF03CREU

Creme



SMF03WHEU

Branco



SMF03BLEU

Preto



SMF03PGEU

Verde água



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.

Função de Arranque Suave, 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.

Grande versatilidade graças aos quatro acessórios incluídos: batedor de pinha, batedor flexível, batedor branco e batedor de gancho

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