

# SMF04CREU

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Catégorie | Préparation Culinaire |
| Famille   | Robot sur socle       |
| Type      | Robot sur socle       |
| Code EAN  | 8017709353827         |



## Esthétique

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

## Commandes

|                   |        |                    |      |
|-------------------|--------|--------------------|------|
| Type de commandes | Levier | Matériau du levier | Inox |
|-------------------|--------|--------------------|------|

## Programmes / Fonctions

|                            |     |                   |     |
|----------------------------|-----|-------------------|-----|
| Vitesses                   | 10  | Steady Mix System | oui |
| 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                    |                                |          |

Protection de surcharge moteur oui

Base antidérapante oui  
Couleur du câble d'alimentation Gris

## Capacité

|                         |        |   |  |
|-------------------------|--------|---|--|
| Blanc d'œuf maximum     | 12     | Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum  | 1.9 kg total dough (max. 1.2 kg flour/ min. 55% hydration) |
| 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       | Matériau du crochet pétrisseur | Aluminium    |
| Matériau du fouet à fils                     | Inox      | Bol                            | oui          |
| Batteur plat lavable au lave-vaisselle       | oui       | Couvercle verseur              | oui          |
| Matériau du batteur plat                     | Aluminium | Matériau du couvercle verseur  | Tritan Renew |
| Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle | oui       |                                |              |

## Raccordement électrique

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

## Consommation en veille

|                           |       |                   |       |
|---------------------------|-------|-------------------|-------|
| Power off activation time | 1 min | Product off power | 0.5 W |
|---------------------------|-------|-------------------|-------|

## Informations logistiques

|                                   |  |                                      |         |
|-----------------------------------|--|--------------------------------------|---------|
| Largeur du produit                | 405 mm                                     | Hauteur de l'emballage secondaire    | 475 mm  |
| Profondeur du produit             | 221 mm                                     | Largeur de l'emballage secondaire    | 16.54 " |
| Hauteur du produit                | 378 mm/ (490 mm avec tête relevée)         | Profondeur de l'emballage secondaire | 11.02 " |
| Dimensions du produit (H x L x P) | 378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm | Hauteur de l'emballage secondaire    | 18.70 " |

---

**Largeur de l'emballage  
secondaire** 420 mm

**Profondeur de  
l'emballage secondaire** 280 mm

**Poids net** 9.600 kg

**Poids brut** 12.580 kg

## Accessoires Compatibles



### SMB404

4.8L polished stainless steel bowl with ergonomic handle. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMFB04

Aluminum flat beater to combine dense mixtures such as those for cakes, frosting, biscuits, and purées. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMDH04

Aluminum dough hook to combine and mix leavened doughs, such as those for bread, pasta and pizza, in the best possible way. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMFB14

Aluminium beater with flexible silicone edge. Useful for mixing doughs and soft batters. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMGB04

4.8 L glass bowl with ergonomic handle and pouring spout. Suitable for microwave oven (max 15 min/300W) or freezer (max -24°C/24h). Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMIC01

ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT  
SMF01/SMF02/SMF03/SMF04/SMF05.  
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.

### 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.



### SMIC02

ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT SMF01/SMF02/SMF03/SMF04/SMF05. 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.



### SMPC01

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



### SMPS14

The pouring shield prevents splashes coming out and, at the same time, its spout simplifies the addition of ingredients during mixing. Only suitable for use with the stainless steel bowl. Tritan Renew body, dishwasher safe.



### SMWW04

Alluminum whisk head and Stainless steel wire to whip up egg whites, yolks, cream, and make custards and sauces. NOT dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### 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.



---

## Alternative products

---



**SMF04WHEU**

Blanc



**SMF04BLEU**

Noir