

SMF33CREU

Category	Preparo alimentar
Product family	Stand mixer
Type	Robô de cozinha a cores
EAN code	8017709291617



Aesthetics

Aesthetic	Estilo anos '50	Bowl material	Stainless steel
Colour	Cream	Frontal cover colour	Chrome
Acabamento	Brilhante	Frontal cover material	Plastic
Body material	Die-cast aluminium	Cable colour	Grey
Base color	Panna	Type of logo	Applied
Base material	Alumínio fundido sob pressão		

Controls

Type of controls	Lever	Display	No
Lever material	Stainless steel		

Program / Functions

Speeds	10	Smooth start function	Yes
--------	----	-----------------------	-----

Technical Features

Action	Planetarium	Accessory port for optionals	Frontal
Speed control	Electronic	Bowl capacity	4,8 L
Motor type	Direct drive	Bowl handle	Yes
Motor power	800 W	Anti-slip feet	Yes
Safety lock when the head is tilted up	Yes	Integrated cord	No

Motor overload protection	Yes	Cor do cabo de alimentação	Cabo de alimentação cinzento
Head tilt up mode	Button		

Capacity

Max egg whites	12	Bread/pizza dough	1.8 kg total dough (max 1.2 kg flour)
Min. egg whites	2		
Max pre-prepared cake batters	2.0 Kg	Mistura para massa com ovo	500 g de massa total com 3 ovos (tamanho médio dos ovos: 53-63 g)
Massas para sobremesas	2,6 Kg	Whipped cream max Chantilly min	1 l 100 ml

Accessories Included

Wire whisk	Yes	Material do batedor de gancho	Alumínio
Material do batedor de pinha	Arame de aço inox	Bowl	Yes
Flex edges beater	Yes	Pouring shield	Yes
Material do batedor de bordas flexíveis	Aço inoxidável com peças de silicone	Material do vertedor com escudo anti respingos	Plástico transparente
Batedor plano, pode ir à máquina lava-louça	Yes	SMIC01 Ice Cream Maker Accessory	Yes
Material do batedor plano	Alumínio	Black apron	Yes
Dough hook	Yes	English ICE CREAM recipe book (15 recipes)	Yes

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko	Frequency (Hz)	50 Hz
Power	800 W	Power supply cable length	1 m
Voltage	220-240 V		

Logistic Information

Product width	405mm	Packaged depth	302 mm
Product depth	221mm	Height (mm) packed	472 mm
Product height	378mm/ (490mm when head is up)	Largura do produto embalado (in)	27.87 "
Product dimensions	378 (490 with head up) x 402 x 221 mm	Profundidade do produto embalado (in)	11.89 "
Largura da caixa	405mm	Altura do produto embalado (in)	18.58 "
Profundidade da caixa	245 mm	Net weight (kg)	12,200 kg
Altura da caixa	445 mm	Gross weight (kg)	17,200 kg
Packaged width	708 mm		

Compatible Accessories



SMB401

Tigela em aço inoxidável polido de 4,8 L com cabo ergonómico. Pode ser lavada na máquina lava-louça.



SMFB01

Batedor plano de alumínio para combinar misturas densas, como para bolos, glacê, biscoitos e purés.



SMGB01

Tigela de vidro de 4,8 L com pega ergonómica. Pode ser lavado na máquina lava-louça.



SMIC02

Acessório para sorveteira adequado para sorvetes e sorvete de iogurte. Este acessório tem sistema de refrigeração de parede dupla com acumulação de frio. 1.1 Lt/ 1.2 Qt / 37 oz recipiente interno de aço inoxidável contém ingredientes de até 700 gr / 1 lb. Tampa transparente incluída. Os acessórios para sorveteira cabem APENAS na misturadora SMEG com tigela inox SMB401.



SMPC01

Rolo de massas, cortador de tagliolini e cortador de fettuccine. Corpo em aço cromado. Aço cromado.



SMDH01

Gancho de massa de alumínio para combinar e misturar massas levedadas, levedadas como as para massas e pizza, da melhor maneira possível.



SMFB02

Batedor de aço inoxidável com bordas flexíveis de silicone. Útil para misturar massas e polmes.



SMIC01

Sorvete acessório para a produção de sorvete, sorvete e iogurte congelado. Recipiente de refrigeração de parede dupla com acumulação de frio. Produção de até 1,1 Lt (1,2 Qt / 37 oz) de sorvete, sorvete e iogurte congelado em cerca de 20/30 minutos. Incluído: espátula de mistura com adaptador magnetizado, anel de centragem, tampa transparente e espátula de sorvete. Acessório para sorveteira adequado APENAS para batedeiras SMEG com tigela de aço inoxidável SMB401.



SMMG01

Corpo de liga de alumínio, virola e sem-fim. Acessórios incluídos: 3 discos de aço inoxidável para picagem (grossa Ø 8 mm, média Ø 4,2 mm, fina Ø 3 mm), Recipiente de plástico e acessório Kebbe, um disco de silicone para limpeza e um pilão para introduzir melhor os ingredientes.



SMPR01

Corpo de aço cromado Rolo de liga de alumínio anodizado 10 ajustes para ajustar a espessura da massa (de 4,8 mm no ajuste n.0 a 0,6 mm no ajuste n. 9). Largura máxima da massa: 140 mm Não pode ser lavado na máquina lava-louça Escovinha para limpeza incluída



SMPS01

O escudo de despejo evita que salpicos saiam e, ao mesmo tempo, seu bico simplifica a adição de ingredientes durante a mistura. Corpo de plástico não pode ser lavado na máquina lava-louça.



SMWW02

Batedor de corpo de alumínio e batedor de arame de aço inoxidável para bater claras de ovo, gemas, creme e fazer cremes e molhos. Não adequado para máquina lava-louça.



MSG01

Ralador corpo acessório e pilão de plástico. Alça de segurança para facilitar a remoção/inserção do cilindro no corpo. Sistema de bloqueio/desbloqueio de aço inoxidável para ajudar a trocar os cilindros. Os acessórios incluídos são 4 tambores para corte e grelha: 1. cortador médio 2. cortador fino 3. ralador grosso 4. ralador médio. Não adequado para máquina lava-louça.

Benefit (TT)

Ten speed levels to best adapt the different dough consistencies, to always ensure excellent results

Smooth Start system, for a perfect blending efficiency of ingredients and less spots

Powerful motor and planetary rotational motion to guarantee a perfect mixing of the ingredients

From the ice-cream maker to the pasta set, a big range of optional accessories available separately

Optimus versatility thanks to the four included accessories: wire whisk, flat beater, flex edges beater and dough hook