

SMF33CRIT

Categoria	Cucina
Famiglia	Impastatrici
Tipologia	Impastatrice Full Color
Codice EAN	8017709305260



Estetica

Estetica	50's Style	Materiale ciotola	Acciaio inox
Colore	Panna	Colore coperchio frontale	Cromato
Finitura	Lucido	Materiale coperchio frontale	Plastica
Materiale corpo	Alluminio pressofuso	Colore cavo alimentazione	Grigio
Colore base	Panna	Tipologia logo	Applicato
Materiale base	Alluminio pressofuso		

Comandi

Tipologia comandi	Leva	Materiale leva	Acciaio inox
-------------------	------	----------------	--------------

Programmi / Funzioni

Livelli velocità	10	Funzione Smooth start	Sì
------------------	----	-----------------------	----

Caratteristiche Tecniche

Movimento	Planetario	Modalità di sollevamento testa	Pulsante
Controllo velocità	Elettronico	Attacco per accessori opzionali	Frontale
Tipo motore	A presa diretta	Capacità ciotola	4,8 L
Potenza motore	800 W	Maniglia ciotola	Sì
Sicurezza blocco motore	Sì	Base antiscivolo	Sì
Protezione sovraccarico motore	Sì		

Colore cavo di
alimentazione

Grigio

Capacità

Albumi max	12	Impasto per pane/pizza	1,8 Kg impasto totale (max 1.2 kg farina)
Albumi min	2	Impasto per pasta all'uovo	500 g impasto totale (max 300 g farina/ min. 55% idratazione)
Impasto pronto per torta max	2 kg impasto totale (max 1 kg farina)	Panna montata max	1 l
Impasto per dolci max	2,6 Kg (max 1 Kg farina)	Panna montata min	100 ml

Dotazione accessori Inclusi

Frusta a filo	Sì	Materiale gancio impastatore	Alluminio
Materiale frusta a filo	Acciaio inox	Ciotola lavabile in lavastoviglie	Sì
Frusta con bordi flessibili	Sì	Coperchio versatore	Sì
Materiale frusta con bordi flessibili	Acciaio inox con bordi in silicone	Materiale coperchio versatore	Plastica
Frusta piatta lavabile in lavastoviglie	Sì	SMIC01 Accessorio gelatiera	Sì
Materiale frusta piatta	Alluminio	Grembiule nero	Sì
Gancio impastatore lavabile in lavastoviglie	Sì	Ricettario a tema ICE CREAM Inglese (15 ricette)	Sì

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Frequenza	50 Hz
Potenza	800 W	Lunghezza del cavo	1 m
Tensione	220-240 V		

Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto	405mm	Profondità del prodotto imballato	302 mm
Profondità del prodotto	221 mm	Altezza del prodotto imballato	472 mm
Altezza del prodotto	378/ (490 mm con testa sollevata)	Larghezza del prodotto imballato (in)	27.87 "
Dimensioni prodotto	378 (490 testa sollevata) x 402 x 221 mm	Profondità del prodotto imballato (in)	11.89 "
Larghezza della confezione	405mm	Altezza del prodotto imballato (in)	18.58 "
Profondità della confezione	245 mm	Peso netto (kg)	12,200 kg
Altezza della confezione	445 mm	Peso lordo (kg)	17,200 kg
Larghezza del prodotto imballato	708 mm		

Accessori Compatibili



SMB401

Ciotola in acciaio inox lucido da 4,8 L con maniglia ergonomica. Lavabile in lavastoviglie. Compatibile con i modelli SMF01/02/03/13.



SMFB01

Frusta in alluminio per amalgamare composti densi per torte, glasse e biscotti. Compatibile con i modelli SMF01/02/03/13.



SMGB01

Ciotola in vetro da 4,8 L con maniglia ergonomica. Lavabile in lavastoviglie. Compatibile con i modelli SMF02/03/13.



SMIC02

Accessorio Gelatiera adatto per gelati, sorbetti e yogurt gelato. Contenitore refrigerante con sistema di raffreddamento ad accumulo a doppia parete in acciaio inox. Produzione fino a 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) di gelato, sorbetti, granite in circa 20-30 minuti. Massimo carico di ingredienti pari a 700 gr / 1 lb. Inclusi nella confezione: coperchio trasparente. Accessorio gelato adatto SOLO per impastatrici SMEG con ciotola inox SMB401 o SMB404.



SMDH01

Gancio in alluminio per amalgamare e miscelare in modo ottimale impasti lievitati come pane, pasta e pizza.



SMFB02

Frusta in acciaio inox con bordi flessibili in silicone. Utile per mescolare impasti e montare pastelle morbide.



SMIC01

Accessorio Gelatiera adatto per gelati, sorbetti e yogurt gelato. Contenitore refrigerante con sistema di raffreddamento ad accumulo a doppia parete. Produzione fino a 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) di gelato, sorbetti, granite in circa 20-30 minuti. Massimo carico di ingredienti pari a 700 gr / 1 lb. Inclusi nella confezione: spatola miscelatrice con adattatore calamitato, anello centratore, spatola gelato e coperchio trasparente. Accessorio gelato adatto SOLO per impastatrici SMEG con ciotola inox SMB401 o SMB404.



SMMG01

Accessorio Tritatutto con corpo, ghiera e coclea in lega di alluminio. Accessori Inclusi: 3 trafilare a dischi in acciaio inox per macinare o sminuzzare: 1) Macinatura grossa Ø 8,0 mm 2) Macinatura media Ø 4,2 mm 3) Macinatura fine Ø 3,0 mm Accessori per Salsiccia e per Kebbe in plastica Accessorio in silicone per la pulizia delle trafilare a disco media e fine Pestello per facilitare l'introduzione degli ingredienti.

SMPC01



Set accessori Pasta. Accessorio fettuccine + accessorio tagliolini + accessorio sfoglia. Corpo accessori in acciaio cromato.



SMPR01

Corpo in acciaio cromato Rulli in lega di alluminio anodizzato 10 livelli di regolazione spessore sfoglia (da 4,8 mm nella posizione n.0 a 0,6 mm nella posizione n. 9) Taglio sfoglia 140 mm Non lavabili in lavastoviglie Pennellino per pulizia incluso

SMSG01

Corpo accessorio grattugia a cilindri e pestello in plastica. Presa di sicurezza per facilitare la rimozione/inserimento del cilindro nel corpo della grattugia. Sistema di blocco/sblocco in acciaio inox per facilitare il cambio dei cilindri di taglio/grattugia. Accessori inclusi 4 cilindri in acciaio inox per grattugiare ed affettare: 1. Taglio medio 2. Taglio fine 3. Grattugia grossa 4. Grattugia media Non lavabile in lavastoviglie. Dimensioni accessorio grattugia:H 220mm x P 150mm Dimensioni cilindri: H 149mm x P 90.6mm



SMPS01



Il coperchio versatore anti-spruzzo previene la fuoriuscita di ingredienti e allo stesso tempo, con il beccuccio versatore, permette una più semplice introduzione degli stessi. Corpo in plastica trasparente non lavabile in lavastoviglie.



SMWW02

Frusta con corpo in alluminio e fruste in acciaio inox per montare al meglio uova, tuorli, panna e realizzare creme e salse. Non lavabile in lavastoviglie

Benefit

Dieci livelli di velocità per adattarsi al meglio alle diverse consistenze di impasto assicurando risultati sempre eccellenti

Sistema di avvio graduale "Smooth Start" per la massima efficienza di amalgamazione degli ingredienti e riduzione degli schizzi

Motore potente e movimento rotatorio planetario a garanzia di una perfetta miscelazione degli ingredienti

Dalla gelatiera al set pasta, un' ampia gamma di accessori opzionali disponibili separatamente

Ottima versatilità grazie ai quattro accessori inclusi frusta a filo, frusta piatta, frusta con bordi flessibili e gancio impastatore