

SMF43RDEU

Catégorie

Famille

Type

Code EAN

Préparation Culinaire

Robot sur socle

Robot sur socle entièrement coloré

8017709291624



Esthétique

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

Commandes

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

Programmes / Fonctions

Vitesses	10	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	Base antidérapante	Oui
Protection de surcharge moteur	Oui		

Couleur du câble
d'alimentation

Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum	12	Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum	1,8 kg de pâte au total (1,2 kg de farine maximum)
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
Batteur avec bords flexibles	Oui	Bol	Oui
Matériau du fouet à fils	Inox	Couvercle verseur	Oui
Matériau du batteur avec bord flexibles	Inox avec bords en silicone	Matériau du couvercle verseur	Plastique
Batteur plat lavable au lave-vaisselle	Oui	SMGB01 Bol en Verre	Oui
Matériau du batteur plat	Aluminium	Tablier noir	Oui
Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle	Oui	Livre de recettes GOURMET en anglais (65 recettes)	Oui

Raccordement électrique

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

Informations logistiques

Largeur du produit	405mm	Profondeur de l'emballage secondaire	323 mm
Profondeur du produit	221 mm	Hauteur de l'emballage secondaire	473 mm
Hauteur du produit	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)	Largeur de l'emballage secondaire	24.92 "
Dimensions du produit (H x L x P)	378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm	Profondeur de l'emballage secondaire	12.72 "
Largeur de l'emballage principal	405mm	Hauteur de l'emballage secondaire	18.62 "
Profondeur de l'emballage principal	245 mm	Poids net	12.100 kg
Hauteur de l'emballage principal	445 mm	Poids brut	16.500 kg

Largeur de l'emballage 633 mm
secondaire

Not included accessories

SMPS01



Couvercle en plastique pour bol avec bec verseur. Pour empêcher le débordement de la préparation et pour simplifier l'insertion des ingrédients pendant le mélange.

SMIC02



ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT SMF01/SMF02/SMF03. 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.



SMB401

Bol en acier inox poli. Capacité max : 4,8 litres. Poignée ergonomique. Lavable au lave-vaisselle.

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.



SMDH01

Crochet pétrisseur en aluminium. Pour combiner lentement, mélanger et pétrir de manière optimale la pâte à lever pour le pain, les pâtes et les pizzas.



SMWW02

Tête en aluminium et fils en inox. Pour battre, mélanger, fouetter et monter les ingrédients tels que les blancs et les jaunes d'œufs, le beurre, la crème fraîche, etc. Pour réaliser des crèmes et des sauces.



SMGB01

Bol en verre gradué avec bec verseur. Capacité max : 4,8 litres. Épaisseur du verre de 0,7 mm. Lavable au lave-vaisselle. Accessoire en option pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13. Accessoire non compatible avec les modèles SMF01.



SMFB01

Batteur plat en aluminium. Pour combiner ou mélanger des compositions moins denses pour gâteaux, glaçages et biscuits. Pour commencer toutes les procédures de mélange.

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.



SMPC01

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



SMFB02

Batteur à bords flexibles en acier inox. Convient pour le mélange de crèmes et des ingrédients avec une texture souple.



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.



SMIC01

ACCESSOIRE OPTIONNEL POUR ROBOT SMF01/SMF02/SMF03. 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.



Benefit (TT)

Dix niveaux de vitesse pour s'adapter au mieux aux différentes consistances de la pâte, afin de toujours garantir d'excellents résultats

Un système de mise en marche progressive, pour un mélange parfait des ingrédients et moins de taches

Un moteur puissant et un mouvement de rotation planétaire pour garantir un mélange parfait des ingrédients

Polyvalence optimale grâce aux quatre accessoires inclus : fouet métallique, batteur plat, batteur à bords flexibles et crochet pétrisseur

De la sorbetière au set de pâtes, une large gamme d'accessoires optionnels est disponible séparément