

SMF43RDEU

Catégorie **Famille** Type

Code EAN

Préparation Culinaire Robot sur socle Robot sur socle entièrement coloré 8017709291624



Esthétique

Esthétique Couleur **Finition** Matériau du corps Couleur de la base

Années 50 Rouge **Brillant**

Aluminium coulé

Rouge

Matériau de la base Aluminium coulé Matériau du bol

Couleur du cache frontal Chromé Matériau du cache

frontal

Couleur du câble d'alimentation

Type de logo

Appliqué

Gris

Inox

Plastique

Commandes

Type de commandes

Levier

Matériau du levier

Inox

Programmes / Fonctions

Vitesses

moteur

10

Mise en marche progressive

Oui

Technologie

Mouvement Contrôle de la vitesse Type de moteur

Puissance du moteur Sécurité blocage moteur Oui

Planétaire Électronique À transmission directe 800 W

Protection de surcharge Oui

Mode de basculement de la tête

Sortie moteur pour accessoires Capacité du bol

Poignée du bol Base antidérapante **Bouton**

Frontale

4,8 L Oui Oui



Couleur du câble d'alimentation Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum Blanc d'œuf minimum Pâte pour tarte

maximum Pâte à gâteaux maximum

2,6 Kg

Pâte pour pain, pizza et 1,8 kg de pâte au total (1,2 pâtes maximum kg de farine maximum)

Préparation pour pâtes aux œufs maximum

kg de farine maximum)
500 g de pâte au total avec
3 œufs (taille moyenne 53-

63g) 1 litre

Crème fouettée maximum

Crème fouettée

minimum

100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils Batteur avec bords

flexibles Matériau du fouet à fils

Matériau du fouet à fils Matériau du batteur

Matériau du batteur avec bord flexibles

Batteur plat lavable au lave-vaisselle

Matériau du batteur plat

Crochet pétrisseur

lavable au lavevaisselle Oui

Oui

Inox

Inox avec bords en silicone

Oui

Aluminium

Oui

Matériau du crochet

pétrisseur

Bol Couvercle verseur Matériau du couvercle

verseur

SMGB01 Bol en Verre Tablier noir Livre de recettes

GOURMET en anglais (65 recettes)

Aluminium

Oui Oui Plastique

Oui Oui Oui

Raccordement électrique

Type de prise Puissance Tension (F;E) Schuko 800 W 220-240 V

Fréquence Longueur du câble d'alimentation 50 Hz 1 m

Informations logistiques

Largeur du produit Profondeur du produit Hauteur du produit

Dimensions du produit

Largeur de l'emballage

 $(H \times L \times P)$

principal

405mm 221 mm

378 mm/ (490 mm avec tête relevée)

378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm 405mm l'emballage secondaire Hauteur de l'emballage secondaire Largeur de l'emballage secondaire Profondeur de

Profondeur de

323 mm 473 mm

24.92 " 12.72 "

principal
Profondeur de 245 mm

l'emballage principal Hauteur de l'emballage

245 mm 445 mm l'emballage secondaire Hauteur de l'emballage secondaire

18.62 "

Poids net 12.100 kg 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.



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

SMPR01

SMB401



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 lavevaisselle. 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 baque de serrage qui facilite la fixation ou le retrait de la baque. 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.



SMIC01

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 lavevaisselle pour le corps de la râpe et le pilon.



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) : $15 \times 15 \times 15$ cm.

Poids net: 2,5 Kg.

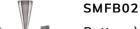


SMPC01

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



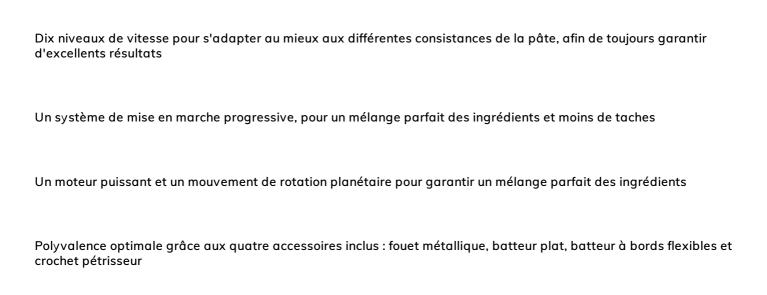




Batteur à bords flexibles en acier inox. Convient pour le mélange de crèmes et des ingrédients avec une texture souple.



Benefit (TT)



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