

SMF43RDEU

Categoria	Preparação de alimentos
Família	Robot de cozinha
Modelo	Robot com base à cor
Código EAN	8017709291624



Design

Design	Anni 50	Material da taça	aço inox
Cor	Vermelho	Cor da tampa frontal	Cromado
Acabamentos	Polido	Material da tampa frontal	Tampa frontal em plástico
Material do corpo	Alumínio fundido	Cor do cabo de alimentação	Cabo de alimentação cinzento
Cor da base de apoio	Vermelho	Tipologia do logótipo	Logótipo aplicado
Material da base	Alumínio fundido		

Comandos

Comandos	Alavanca para controlo da velocidade	Material da alavanca	Aço inox
----------	--------------------------------------	----------------------	----------

Programas / Funções

Níveis de velocidade	10	Função Arranque Suave	Sim
----------------------	----	-----------------------	-----

Especificações técnicas

Movimento do braço	planetário	Sistema de inclinação do motor	Botão para inclinar o motor
Controlo da velocidade	Controlo eletrónico da velocidade	Encaixe para acessórios opcionais	frontal
Tipo de motor	Motor DirectDrive	Capacidade da taça	4,8 L
Potência do motor	800 W	Taça com pega	Sim
		Pés antiderrapantes	Sim

Travão de segurança quando o motor está inclinado para cima	Sim
Motor com proteção de sobrecarga	Sim

Cor do cabo de alimentação	Cabo de alimentação cinzento
----------------------------	------------------------------

Capacidade

Máx. clara de ovos	12	Máx. massa para pão e pizza	1,8 Kg (máx. 1,2 kg farinha)
Min. clara de ovos	2	Massa de ovo	500 g de massa com 3 ovos (tamanho médio do ovo: 53 - 63 g)
Máx. massa para bolos	2 Kg	Máx. chantilly e creme	1 L
Massa para sobremesa	2,6 Kg	Chantilly min.	100 ml

Acessórios incluídos

Batedor de pinha em aço inox	Sim	Material do batedor de gancho	Alumínio
Batedor flexível em aço inox e silicone	Sim	Taça	Sim
Material do batedor de pinha	Arame de aço inox	Vertedor com resguardo anti salpicos	Sim
Material batedor flexível	Aço inoxidável e silicone	Material do vertedor com resguardo anti salpicos	Plástico transparente
Batedor plano lavável na máquina	Sim	SMGB01 Glass Bowl	Sim
Material do batedor plano	Alumínio	Black apron	Sim
Batedor de gancho em alumínio	Sim	English GOURMET recipe book (65 recipes)	Sim

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Frequência (Hz)	50 Hz
Potência nominal	800 W	Comprimento do cabo de alimentação	1 m
Tensão	220-240 V		

Dados de logística

Largura	405mm	Profundidade da embalagem (mm)	323 mm
Profundidade do robot de cozinha	221 mm	Altura da embalagem (mm)	473 mm
Altura	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	Largura da embalagem (mm)	24.92 "
Dimensões	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	Profundidade do produto embalado (in)	12.72 "
Largura da caixa	405mm		

Profundidade da caixa	245 mm
Altura da caixa	445 mm
Largura da embalagem (mm)	633 mm

Altura do produto embalado (in)	18.62 "
Peso líquido (kg)	12,100 kg
Peso bruto (kg)	16,500 kg

Not included accessories

SMPS01



O resguardo previne os salpicos e ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.

SMIC02



Acessório taça de gelados, fácil de usar e com desempenho rápido, 800 g de gelado em 20/30 min.

SMB401



Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ser lavada na máquina.

SMPR01



Este acessório permite estender massa em folhas de 140 mm de largura, com 10 opções de espessura. Aço inox cromado.

SMMG01



Corpo triturador com peças em liga de alumínio. 3 discos em aço inox, com Ø 8 mm, Ø 4,2 mm e Ø 3 mm, tubos para encher salsichas e kebbe, escova de limpeza em silicone e caixa para guardar acessórios.

SMPC01



Rolo de massa, cortador de tagliolini e cortador de fettuccine. Aço inox cromado.



SMFB02

Batedor em aço inox com bordas flexíveis em silicone. Útil para misturas normais e pesadas como bolos, coberturas e bolachas.

SMDH01



Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão.

SMWW02



Batedor em pinha de aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.

SMGB01



Taça em vidro de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ir ao congelador máx. 24°C/24h, e ao microondas máx. 15min/300W. Pode ser lavada na máquina.

SMFB01



Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés.

SMSG01



O design do rotor permite cortar os alimentos diretamente para uma taça de servir à mesa. Tambores em aço inox: granulador grosso, granulador fino, laminador médio e laminador fino.

SMIC01



Acessório taça de gelados, fácil de usar e com desempenho rápido, 800 g de gelado em 20/30 min. Acessórios: fixador ao robot, anel adaptador à taça com funil, batedor, espátula e tampa transparente.

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

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

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