SMF03PBEU

Categoria	Preparação de alimentos
Família	Robot de cozinha
Modelo	Robot com base à cor
Código EAN	8017709311902



Design

Design	Anni 50	**Material da taça**	aço inox
Cor	Azul céu	**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	Azzurro	**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	**Cor do cabo de alimentação**	Cabo de alimentação cinzento
Motor com proteção de sobrecarga	Sim		

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	**Batedor de gancho em alumínio**	Sim
Batedor flexível em aço inox e silicone	Sim	**Material do batedor de gancho**	Alumínio
Material do batedor de pinha	Arame de aço inox	**Taça**	Sim
Material batedor flexível	Aço inoxidável e silicone	**Vertedor com resguardo anti salpicos**	Sim
Batedor plano em alumínio	Sim	**Material do vertedor com resguardo anti salpicos**	Plástico transparente
Material do batedor plano	Alumínio		

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	**Frequência (Hz)**	50/60 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)**	255 mm
Profundidade do robot de cozinha	221 mm	**Altura da embalagem (mm)**	460 mm
Altura	378 mm/ (490 mm com o motor inclinado)	**Largura da embalagem (mm)**	16.34 "
Dimensões	AxLxP 378x402x221 mm (altura com motor inclinado 490 mm)	**Profundidade do produto embalado (in)**	10.04 "
Largura da caixa	405mm	**Altura do produto embalado (in)**	18.11 "
Profundidade da caixa	245 mm	**Peso líquido (kg)**	9.180 kg
Altura da caixa	445 mm	**Peso bruto (kg)**	11.600 kg

Largura da embalagem (mm)	415 mm

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 ergónimca. 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.

Alternative products



SMF03PKEU

Cor de rosa



SMF03CREU

Creme



SMF03WHEU

Branco



SMF03BLEU

Preto



SMF03PGEU

Verde água



SMF03RDEU

Vermelho



SMF03GREU

Slate Grey

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