

SMF03GRUS

Catégorie	Préparation Culinaire
Famille	Robots sur socle
Type	Robot sur socle entièrement coloré
Code EAN	8017709306243



Esthétique

Esthétique	Années 50	Couleur de la base	Gris ardoise
Couleur	Gris ardoise	Matériau de la base	Aluminium coulé
Finition	Brillant	Matériau du bol	Inox
Matériau du corps	Aluminium coulé		

Commandes

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

Programmes / Fonctions

Vitesses	10	Mise en marche progressive	Oui
----------	----	----------------------------	-----

Tech

Mouvement	Planétaire	Protection de surcharge moteur	Oui
Contrôle de vitesse	Electronique		
Type de moteur	A transmission directe	Sortie moteur frontale pour accessoires	Frontal
Puissance du moteur	600 W	Capacité du bol	4,8 L/ 5 Qt
Sécurité blocage moteur	Oui	Poignée du bol	Oui
		Pieds antidérapants	Oui

Capacité



Maximum Blanc d'œuf	12	Maximum Pâte pour pain, pizza, pâtes	46 Oz
Minumum Blanc d'œuf	2	Maximum Préparation pour pâtes aux œufs	1 lb 2 oz maximum pâte avec 3 œufs (taille moyenne des œufs : 1.9-2.2 oz)
Maximum Pâte pour tarte	99 Oz		
Maximum pâte à gâteaux	5 lbs 12 oz	Maximum Crème fouettée	34 Oz
		Minimum Crème fouettée	3.4 oz

Accessoires inclus

Fouet à fils	Oui	Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle	Oui
Matériaux du fouet à fils	Inox	Matériaux du crochet pétrisseur	Aluminium
Batteur avec bords flexibles	Oui	Bol	Oui
Matériaux du batteur avec bord flexibles	Inox avec bords en silicone	Couvercle verseur	Oui
Batteur plat lavable au lave-vaisselle	Oui	Matériaux du couvercle verseur	Plastique
Matériaux du batteur plat	Aluminium		

Raccordement électrique

Puissance	600 W	Longueur du câble	39"
Tension (V)	120 V	Type de prise	(A) USA et Mexique
Fréquence (Hz)	60 Hz		

Informations logistiques

Largeur du produit (mm)	405 mm	Dimensions du produit (H x L x P)	378 (490 tête relevée) x 402 x 221 mm
Profondeur du produit (mm)	221 mm	Poids net	8,810 kg
Hauteur du produit (mm)	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)		

Compatible Accessories



SMB401

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



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.



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 Pieds antidérapants 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 18h 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



SMMG01

Corps, vis sans fin et bague de serrage en alliage d'aluminium. Plateau en plastique pour poser les aliments à hacher. Il peut aussi servir de couvercle pour le récipient. Récipient en plastique 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 : - 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 pour le nettoyage des grilles à hacher moyenne et fine. Accessoire pour saucisses en plastique. Accessoire pour Kebbés en plastique Lavable au lave-vaisselle



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.



SMFB02

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



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 Pieds antidérapants 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 18h minimum Temps de préparation : de 20 à 30 minutes Accessoire inclu : Couvercle transparent Dimensions externes H x L x P : 15 x 15 x 15 cm



SMPC01

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

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

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.

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 cylindres Lavage à la main pour les cylindres Nettoyage au lave-vaisselle pour le corps de la râpe et le pilon

**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.



Alternative products



SMF03BLUS



SMF03CRUS



SMF03RDUS



SMF03WHUS



SMF03PKUS



SMF03PGUS



SMF03PBUS