

# SMF05BLEU

Catégorie	Préparation Culinaire
Famille	Robot sur socle
Type	Robot sur socle entièrement coloré
Code EAN	8017709353773



## Esthétique

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

## Commandes

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

## Programmes / Fonctions

Vitesses	10	Steady Mix System	Oui
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	1000 W	Poignée du bol	Oui
Sécurité blocage moteur	Oui		

**Protection de surcharge** Oui  
**moteur**

**Base antidérapante** Oui  
**Couleur du câble** Gris  
**d'alimentation**

## Capacité

<b>Blanc d'œuf maximum</b>	12	<b>Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum</b>	2.1 kg total dough (max. 1.3 kg flour/ min. 55% hydration)
<b>Blanc d'œuf minimum</b>	2	<b>Préparation pour pâtes aux œufs maximum</b>	800 g total batter (max. 500 g flour/ min. 55% hydration)
<b>Pâte pour tarte maximum</b>	2 Kg	<b>Crème fouettée maximum</b>	1 litre
<b>Pâte à gâteaux maximum</b>	2,8 kg (max. 1 kg de farine)	<b>Crème fouettée minimum</b>	100 ml

## Accessoires inclus

<b>Fouet à fils</b>	Oui	<b>Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle</b>	Oui
<b>Matériau du fouet à fils</b>	Inox	<b>Matériau du crochet pétrisseur</b>	Aluminium
<b>Dishwasher Safe Flex edges beater</b>	Oui	<b>Bol</b>	Oui
<b>Matériau du batteur avec bord flexibles</b>	Aluminium avec bord flexible en silicone	<b>Dishwasher safe pouring shield</b>	Oui
<b>Batteur plat lavable au lave-vaisselle</b>	Oui	<b>Matériau du couvercle verseur</b>	Tritan Renew
<b>Matériau du batteur plat</b>	Aluminium		

## Raccordement électrique

<b>Type de prise</b>	(F;E) Schuko	<b>Fréquence</b>	50 / 60 Hz
<b>Puissance</b>	1000 W	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	1 m
<b>Tension</b>	220-240 V		

## Consommation en veille

<b>Power off activation time</b>	1 min.	<b>Product off power</b>	0.5 W
----------------------------------	--------	--------------------------	-------

## Informations logistiques

<b>Largeur du produit</b>	405mm	<b>Hauteur de l'emballage principal</b>	445 mm
<b>Profondeur du produit</b>	221 mm	<b>Largeur de l'emballage secondaire</b>	420 mm
<b>Hauteur du produit</b>	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)	<b>Profondeur de l'emballage secondaire</b>	280 mm
<b>Dimensions du produit (H x L x P)</b>	378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm		



---

**Largeur de l'emballage principal** 405mm

**Profondeur de l'emballage principal** 245 mm

**Hauteur de l'emballage secondaire** 475 mm

**Poids net** 9,750 kg

**Poids brut** 12,730 kg

## Accessoires Compatibles



### SMB404

4.8L polished stainless steel bowl with ergonomic handle. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMFB04

Aluminum flat beater to combine dense mixtures such as those for cakes, frosting, biscuits, and purées. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### 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.



### SMDH04

Aluminum dough hook to combine and mix leavened doughs, such as those for bread, pasta and pizza, in the best possible way. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### SMFB14

Aluminium beater with flexible silicone edge. Useful for mixing doughs and soft batters. Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



### 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.

### 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. Pousoir 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.



### 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.



### 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.



### SMWW04

Alluminum whisk head and Stainless steel wire to whip up egg whites, yolks, cream, and make custards and sauces. NOT dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.

---

## Alternative products

---



**SMF05PBEU**

Bleu Azur



**SMF05PKEU**

Rose



**SMF05PGEU**

Vert d'Eau



**SMF05WHEU**

Blanc



**SMF05CREU**

Crème



**SMF05RDEU**

Rouge

---

## 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

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

### **Steady-Mix System**

Steady-Mix System: minimizes the machine's vibrations during mixing, allows for a gentle opening of the motor head and prevents its accidental closure.

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