

SMF05PKEU

Catégorie	Préparation Culinaire
Famille	Robot sur socle
Type	Robot sur socle entièrement coloré
Code EAN	8017709353810



Esthétique

Esthétique	Années 50	Matériaux du bol	Inox
Couleur	Rose	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	Rose	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

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

Accessoires inclus

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

Raccordement électrique

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

Consommation en veille

Power off activation time	1 min.	Product off power	0.5 W
----------------------------------	--------	--------------------------	-------

Informations logistiques

Largeur du produit	405mm	Profondeur de l'emballage secondaire	280 mm
Profondeur du produit	221 mm	Hauteur de l'emballage secondaire	475 mm
Hauteur du produit	378 mm/ (490 mm avec tête relevée)		



Dimensions du produit (H x L x P)	378 (490 avec tête relevée) x 402 x 221 mm	Largeur de l'emballage secondaire	16.54 "
Largeur de l'emballage principal	405mm	Profondeur de l'emballage secondaire	11.02 "
Profondeur de l'emballage principal	245 mm	Hauteur de l'emballage secondaire	18.70 "
Hauteur de l'emballage principal	445 mm	Poids net	9.750 kg
Largeur de l'emballage secondaire	420 mm	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.



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.



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.



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.



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.

Alternative products



SMF05PBEU

Bleu Azur



SMF05BLEU

Noir



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

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

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.