

SMF04CREU

Catégorie	Préparation Culinaire
Famille	Robot sur socle
Type	Robot sur socle
Code EAN	8017709353827



Esthétique

Esthétique	Années 50	Matériaux du bol	Inox
Couleur	Crème	Couleur du cache frontal	Gris métal
Finition	Brillant	Matériaux du cache frontal	Plastique
Matériaux du corps	Aluminium coulé	Couleur du câble d'alimentation	Gris
Couleur de la base	Gris métal	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	800 W	Poignée du bol	Oui
Sécurité blocage moteur	Oui		

Protection de surcharge moteur Oui

Base antidérapante
Couleur du câble d'alimentation

Oui
Gris

Capacité

Blanc d'œuf maximum 12
Blanc d'œuf minimum 2
Pâte pour tarte maximum 2 Kg
Pâte à gâteaux maximum 2,6 Kg

Pâte pour pain, pizza et pâtes maximum 1.9 kg total dough (max. 1.2 kg flour/ min. 55% hydration)
Préparation pour pâtes aux œufs maximum 500 g de pâte au total avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)
Crème fouettée maximum 1 litre
Crème fouettée minimum 100 ml

Accessoires inclus

Fouet à fils Oui
Matériau du fouet à fils Inox
Batteur plat lavable au lave-vaisselle Oui
Matériau du batteur plat Aluminium
Crochet pétrisseur lavable au lave-vaisselle Oui

Matériau du crochet pétrisseur Aluminium
Bol Oui
Couvercle verseur Oui
Matériau du couvercle verseur Tritan Renew

Raccordement électrique

Puissance 800 W
Tension 220-240 V
Fréquence 50 / 60 Hz

Longueur du câble d'alimentation 1 m
Type de prise (F;E) Schuko

Consommation en veille

Power off activation time 1 min

Product off power 0,5 W

Informations logistiques

Largeur du produit 405 mm
Profondeur du produit 221 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

Hauteur de l'emballage secondaire 475 mm
Largeur de l'emballage secondaire 16.54 "
Profondeur de l'emballage secondaire 11.02 "
Hauteur de l'emballage secondaire 18.70 "



Largeur de l'emballage secondaire 420 mm

Poids net

9,600 kg

Poids brut

12,580 kg

Profondeur de l'emballage secondaire 280 mm

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.



SMGB04

4.8 L glass bowl with ergonomic handle and pouring spout. Suitable for microwave oven (max 15 min/300W) or freezer (max -24°C/24h). Dishwasher safe. Suitable for SMF04/05/15 models.



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.



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.



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.

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.



SMPS14

The pouring shield prevents splashes coming out and, at the same time, its spout simplifies the addition of ingredients during mixing. Only suitable for use with the stainless steel bowl. Tritan Renew body, dishwasher safe.



SMWW04

Aluminum 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



SMF04BLEU



SMF04WHEU