

SMF13WHEU

Nouveau

ANNEE 50 PEM

Esthétique années '50

EAN13: 8017709272395

Famille: Robots sur socle

Puissance: 800 W

Couleur: Blanc

Esthétique: Années 50



TYPE

• Famille: Robots sur socle

• Puissance: 800 W

ESTHÉTIQUE

- Esthétique: Années 50
- Couleur du cache frontal: Chromé
- Matériau du corps: Aluminium coulé
- Matériau de la base: Aluminium coulé
- Type de logo: Appliqué

- Couleur: Blanc
- Matériau du cache frontal: Plastique
- Couleur de la base: Blanc
- Matériau du bol: Verre

COMMANDES

• Type de commandes: Levier

• Matériau du levier: Inox

PROGRAMMES / FONCTIONS

• Vitesses: 10

• Mise en marche progressive: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Mouvement: Planétaire
- Type de moteur: A transmission directe
- Sécurité blocage moteur: Oui
- Sortie moteur frontale pour accessoires: Frontal
- Capacité du bol: 4,8 L
- Pieds antidérapants: Oui

- Contrôle de vitesse: Electronique
- Puissance du moteur: 800 W
- Protection surcharge moteur: Oui
- Modalité de basculement de la tête: Bouton
- Poignée du bol: Oui
- Couleur du câble d'alimentation: Gris

CAPACITÉ

- Blanc d'œuf: 12
- Pâte pour tarte: 2,8 Kg
- Pâte pour pain, pizza, pâtes: 1,3 Kg

- Blanc d'œuf: 3
- Maximum pâte à gâteaux: 2,6 Kg
- Préparation pour pâtes aux œufs : 500 g maximum pâte avec 3 œufs (taille moyenne 53-63g)
- Crème fouettée min: 100 ml

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Tension (V): 220-240 V
- Type de prise: Schuko

- Fréquence (Hz): 50 Hz
- Longueur du câble: 1 m

INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions externes (H x L x P): 378 (490 tête relevée) x 402 x 221 mm
- Largeur du produit emballé (mm): 460 mm
- Hauteur du produit emballé (mm): 460 mm

- Poids net: 11.000 kg
- Poids brut (kg): 13.420 kg
- Profondeur du produit emballé (mm): 340 mm

ACCESSOIRES INCLUS

- Batteur avec bords flexibles: Oui
- Batteur plat: Oui
- Bol: Oui

- Fouet à fils: Oui
- Crochet pétrisseur: Oui

ACCÉSSOIRES EN OPTION

- 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 Ne pas mettre au lave-vaisselle Poids net : 0,12 Kg Dimensions H x L x P : 174 x 359 x 224 mm : **SMPS01**
- Bol en acier inox Capacité max : 4,8 litres Poignée ergonomique Lavable au lave-vaisselle Poids net : 0,53 Kg Dimensions H x L x P : 174 x 315 x 215 mm : **SMB401**
- Rouleau découpeur pour fettuccine Corps en acier chromé Rouleau en alliage d'aluminium anodisé Pour réaliser des formes de pâtes fraîches faites maison Largeur des fettuccine : 6 mm Ne pas mettre au lave-vaisselle Brosse de nettoyage incluse Poids net : 1,0 Kg Dimensions H x L x P : 54 x 220 x 75 mm : **SMFC01**
- Set avec accessoires pour étendre et découper la pâte, rouleaux découpeurs pour tagliolini et fettuccine Poids net : 4,3 Kg : **SMPC01**
- Machine à raviolis Corps principal en acier chromé Manivelle en aluminium anodisé avec 2 poignées pour dérouler la pâte Rouleaux en plastique qui forment 3 larges bandes de raviolis Trémie de remplissage pour fixer la pâte Bague de raccord qui fixe l'accessoire au robot sur socle SMF01 Ne pas mettre au lave-vaisselle Accessoires fournis : - Clé pour serrer et desserrer la bague - Cuillère de remplissage - Brosse de nettoyage Dimensions externes H x L x P : 10,70 x 27 x 11,50 cm Poids net : 1,9 Kg : **SMRM01**
- Rouleau découpeur pour Tagliolini Corps en acier chromé Rouleau en alliage d'aluminium anodisé Pour réaliser des formes de pâtes fraîches faites maison Largeur des tagliolini : 1,5 mm Ne pas mettre au lave-vaisselle Brosse de nettoyage
- Crochet pétrisseur en alliage d'aluminium Pour combiner lentement, mélanger et pétrir de manière optimale la pâte à lever pour le pain, les pâtes et les pizzas Ne pas mettre au lave-vaisselle Poids net : 0,19 Kg Dimensions H x L x P : 178 x 101 x 95 mm : **SMDH01**
- Batteur plat en alliage d'aluminium Pour combiner ou mélanger des compositions moins denses pour gâteaux, glaçages et biscuits Pour commencer toutes les procédures de mélange Ne pas mettre au lave-vaisselle Poids net : 0,15 Kg Dimensions H x L x P : 160 x 143 x 35 mm : **SMFB01**
- Hachoir 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 Dimensions externes H x L x P : 16,6 x 8,30 x 14,60 cm Poids net : 1,6 Kg : **SMMG01**
- Machine à pâtes 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 Poids net : 1,3 Kg Dimensions H x L x P : 54 x 240 x 85 mm : **SMPR01**
- Rouleau découpeur pour spaghetti Corps en acier chromé Rouleau en alliage d'aluminium anodisé Pour réaliser des formes de pâtes fraîches faites maison Largeur des spaghetti : 2 mm Ne pas mettre au lave-vaisselle Brosse de nettoyage incluse Poids net : 1,0 Kg Dimensions H x L x P : 54 x 220 x 75 mm : **SMSC01**
- Tranchoir et Râpe à cylindres 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 Poids net : 0,98 Kg Dimensions du corps des cylindres H x L : 220 mm x 150 mm Dimensions des râpes à cylindres H x L : 149 mm x 90,6 mm : **SMSG01**
- Batteur à bords flexibles pour SMF01 / SMF02 / SMF03 / SMF13: **SMFB02**
- Bol en verre gradué avec bec verseur Capacité max : 4,8 litres Epaisseur de verre de 0,7mm Lavable au lave-vaisselle Poids net : 5 Kg

incluse Poids net : 1,0 Kg Dimensions H x L x P : 54 x 220 x 75 mm : **SMTC01**

Dimensions : (H x L x P) : 280 x 320 x 320 mm
Accessoire optionnel pour robot SMF02 / SMF03 / SMF13 Non compatible avec les modèles SMF01:
SMGB01

• Fouet à fils en acier inox Tête en aluminium et fils en acier 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 Ne pas mettre au lave-vaisselle Poids net : 0,11 Kg Dimensions H x L x P : 160 x 124 x 124 mm : **SMWW02**