

SMF02CREU

ROBOT SUR SOCLE, CREME

EAN 13 - 8017709269135

Corps en aluminium coulé vernis
Base en alliage de zinc vernis
Lever de contrôle **en acier inox**
Bol de **4,8 litres** et sa plaque de verrouillage en **acier inox poli** avec poignée ergonomique
Moteur à transmission directe
Mouvement planétaire
Protection surcharge moteur
Verrouillage commande lorsque la tête est relevée
10 vitesses, avec **mise en marche progressive**
Sortie frontale pour accessoires
Range cordon intégré, Base antidérapante

Capacité

Farine standard : 1 Kg maximum
Farine intégrale : 0,8 Kg maximum
Blancs d'œufs : 12 maximum, 2 minimum
Pâte pour tarte : 2,8 Kg maximum
Pâte pour pain, pizza, pâtes : 1,3 Kg maximum
Crème fouettée : 1 litre maximum

Poids net : 9,2 Kg
Dimensions externes :
H x L x P tête baissée : 378x402x221 mm
H x L x P tête relevée : 490x402x221 mm
Longueur du câble : 1 m, Prise Schuko fournie

Accessoires fournis*

- Fouet à fils en acier inox
- Batteur plat en aluminium
- Crochet pétrisseur en aluminium
- Bol en acier inox de 4,8 litres
- Couvercle verseur anti-projection

**peuvent aussi être vendus séparément*

Disponible dans les versions suivantes :

SMF02CREU	Crème	EAN13 - 8017709269135
SMF02BLEU	Noir	EAN13 - 8017709269128
SMF02RDEU	Rouge	EAN13 - 8017709269197
SMF02PBEU	Bleu Azur	EAN13 - 8017709269166
SMF02PGEU	Vert d'eau	EAN13 - 8017709269173
SMF02PKEU	Rose	EAN13 - 8017709269180
SMF02SVEU	Gris métal	EAN13 - 8017709269210



Accessoires en option :

SMPC01	Pasta kit (Laminoin - Tagliolini - Fettuccine)
SMSC01	Rouleau découpeur pour Spaghetti
SMPR01	Machine à pâte
SMFC01	Rouleau découpeur pour Fettuccine
SMTTC01	Rouleau découpeur pour Tagliolini
SMMG01	Hachoir
SMSG01	Tranchoir et râpe à cylindres
SMRM01	Machine à ravioli
SMGB01	Bol en verre

smeg
design & technologie



Spécificités électriques :

Tension	220-240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	800 W
Type de prise	