

SMF02PGEU

CategoriaCucina

FamigliaImpastatrici

TipologiaImpastatrice Standard

Codice EAN8017709269173



Estetica

Estetica	50's Style	Materiale ciotola	Acciaio inox
Colore	Verde pastello	Colore coperchio frontale	Silver
Finitura	Lucido	Materiale coperchio frontale	Plastica
Materiale corpo	Alluminio pressofuso	Colore cavo alimentazione	Grigio
Colore base	Silver	Tipologia logo	Applicato
Materiale base	Alluminio pressofuso		

Comandi

Tipologia comandi	Leva	Materiale leva	Acciaio inox
-------------------	------	----------------	--------------

Programmi / Funzioni

Livelli velocità	10	Funzione Smooth start	Sì
------------------	----	-----------------------	----

Caratteristiche Tecniche

Movimento	Planetario	Modalità di sollevamento testa	Pulsante
Controllo velocità	Elettronico	Attacco per accessori opzionali	Frontale
Tipo motore	A presa diretta	Capacità ciotola	4,8 L
Potenza motore	800 W	Maniglia ciotola	Sì
Sicurezza blocco motore	Sì	Base antiscivolo	Sì
Protezione sovraccarico motore	Sì		

Colore cavo di alimentazione

Grigio

Capacità

Albumi max	12	Impasto per pane/pizza	1,8 Kg impasto totale (max 1.2 kg farina)
Albumi min	2	Impasto per pasta all'uovo	500g impasto totale con 3 uova (dim. medie 53-63 g)
Impasto pronto per torta max	2,0 Kg	Panna montata max	1 l
Impasto per dolci max	2,6 Kg	Panna montata min	100 ml

Dotazione Accessori Inclusi

Frusta a filo	Sì	Gancio impastatore LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì
Materiale frusta a filo	Acciaio inox	Materiale gancio impastatore	Alluminio
Frusta piatta	Sì	Ciotola	Sì
Frusta piatta lavabile in lavastoviglie	Sì	Coperchio versatore	Sì
Materiale frusta piatta	Alluminio	Materiale coperchio versatore	Plastica

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Frequenza	50/60 Hz
Potenza	800 W	Lunghezza del cavo	1 m
Tensione	220-240 V		

Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto	405mm	Profondità del prodotto imballato	255 mm
Profondità del prodotto	221 mm	Altezza del prodotto imballato	460 mm
Altezza del prodotto	378/ (490 mm con testa sollevata)	Larghezza del prodotto imballato (in)	16.34 "
Dimensioni prodotto	378 (490 testa sollevata) x 402 x 221 mm	Profondità del prodotto imballato (in)	10.04 "
Larghezza della confezione	405mm	Altezza del prodotto imballato (in)	18.11 "
Profondità della confezione	245 mm	Peso netto (kg)	9.180 kg
Altezza della confezione	445 mm	Peso lordo (kg)	11.200 kg
Larghezza del prodotto imballato	415 mm		

Accessori non inclusi

SMPS01



Il coperchio versatore anti-spruzzo previene la fuoriuscita di ingredienti e allo stesso tempo, con il beccuccio versatore, permette una più semplice introduzione degli stessi. Corpo in plastica trasparente non lavabile in lavastoviglie.

SMIC02



Accessorio Gelatiera adatto per gelati, sorbetti e yogurt gelato. Contenitore refrigerante con sistema di raffreddamento ad accumulo a doppia parete in acciaio inox. Produzione fino a 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) di gelato, sorbetti, granite in circa 20-30 minuti. Massimo carico di ingredienti pari a 700 gr / 1 lb. Inclusi nella confezione coperchio trasparente. Accessorio gelato adatto SOLO per impastatrici SMEG con ciotola inox SMB401.

SMB401



Ciotola in acciaio inox lucido da 4,8 L con maniglia ergonomica. Lavabile in lavastoviglie.

SMPR01



Corpo in acciaio cromato Rulli in lega di alluminio anodizzato 10 livelli di regolazione spessore sfoglia (da 4,8 mm nella posizione n.0 a 0,6 mm nella posizione n. 9) Taglio sfoglia 140 mm Non lavabili in lavastoviglie Pennellino per pulizia incluso



SMDH01

Gancio in alluminio per amalgamare e miscelare in modo ottimale impasti lievitati come pane, pasta e pizza.



SMWW02

Frusta con corpo in alluminio e fruste in acciaio inox per montare al meglio uova, tuorli, panna e realizzare creme e salse. Non lavabile in lavastoviglie



SMGB01

Ciotola in vetro da 4,8 L con maniglia ergonomica. Lavabile in lavastoviglie.



SMFB01

Frusta in alluminio per amalgamare composti meno densi per torte, glasse e biscotti.

SMMG01



Accessorio Tritatutto con corpo, ghiera e coclea in lega di alluminio. Accessori inclusi: 3 trafilare a dischi in acciaio inox per macinare o sminuzzare: 1) Macinatura grossa Ø 8,0 mm 2) Macinatura media Ø 4,2 mm 3) Macinatura fine Ø 3,0 mm Accessori per Salsiccia e per Kebbe in plastica Accessorio in silicone per la pulizia delle trafilare a disco media e fine Pestello per facilitare l'introduzione degli ingredienti.



SMSG01

Corpo accessorio grattugia a cilindri e pestello in plastica. Presa di sicurezza per facilitare la rimozione/inserimento del cilindro nel corpo della grattugia. Sistema di blocco/sblocco in acciaio inox per facilitare il cambio dei cilindri di taglio/grattugia. Accessori inclusi 4 cilindri in acciaio inox per grattugiare ed affettare: 1. Taglio medio 2. Taglio fine 3. Grattugia grossa 4. Grattugia media Non lavabile in lavastoviglie. Dimensioni accessorio grattugia:H 220mm x P 150mm Dimensioni cilindri: H 149mm x P 90.6mm

SMIC01

Accessorio Gelatiera adatto per gelati, sorbetti e yogurt gelato. Contenitore refrigerante con sistema di raffreddamento ad accumulo a doppia parete. Produzione fino a 1,1 Lt (1.2 Qt / 37 oz) di gelato, sorbetti, granite in circa 20-30 minuti. Massimo carico di ingredienti pari a 700 gr / 1 lb. Inclusi nella confezione: spatola miscelatrice con adattatore calamitato, anello centratore, spatola gelato e coperchio trasparente. Accessorio gelato adatto SOLO per impastatrici SMEG con ciotola inox SMB401.

SMPC01



Set accessori Pasta. Accessorio fettuccine + accessorio tagliolini + accessorio sfoglia. Corpo accessori in acciaio cromato.



Benefit

Dieci livelli di velocità per adattarsi al meglio alle diverse consistenze di impasto assicurando risultati sempre eccellenti

Sistema di avvio graduale "Smooth Start" per la massima efficienza di amalgamazione degli ingredienti e riduzione degli schizzi

Motore potente e movimento rotatorio planetario a garanzia di una perfetta miscelazione degli ingredienti

Ottima versatilità grazie ai tre accessori inclusi frusta a filo, frusta piatta e gancio impastatore

Dalla gelatiera al set pasta, un' ampia gamma di accessori opzionali disponibili separatamente