

SMF01PGEU

années '50

Robot sur socle, Vert d'eau

EAN13: 8017709214807



[Prix décerné par le Chicago Athenaeum : Musée de l'Architecture et du Design](#)



[Prix décerné par le iF Design Award 2015](#)



Corps en aluminium coulé

Base en alliage de zinc vernis

Levier 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

Pieds antidérapants

Capacité :

Farine standard : 1 Kg maximum

Farine intégrale : 0,8 Kg maximum

Blancs d'oeuf : 12 maximum, 3 minimum

Pâte pour tarte : 2,8 Kg maximum

Pâte pour pain, pizza, pâtes : 1,3 Kg maximum

Crème fouettée : 1 litre maximum

Tension : 220 - 240 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 800 W

Poids net : 9,5 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

*Les accessoires inclus peuvent aussi être commandés séparément

Accessoires

- **SMDH01** - Crochet pétrisseur en aluminium
- **SMFB01** - Batteur plat en aluminium
- **SMWW01** - Fouet à fils en acier inox
- **SMB401** - Bol en acier inox de 4,8 litres
- **SMPS01** - Couvercle verseur anti-projection

Options

- **SMPR01** - Machine à pâte
- **SMFC01** - Rouleau découpeur pour Fettuccine
- **SMTC01** - Rouleau découpeur pour Tagliolini
- **SMSC01** - Rouleau découpeur pour Spaghetti
- **SMPC01** - Pasta kit (machine à pâte et rouleaux découpeurs pour Fettuccine et Tagliolini)

Versions

- **SMF01CREU** - Crème
- **SMF01BLEU** - Noir
- **SMF01RDEU** - Rouge
- **SMF01SVEU** - Gris métal
- **SMF01PBEU** - Bleu azur
- **SMF01PKEU** - Rose