



SMF01BLEU

années '50

Robot sur socle, Noir

EAN13: 8017709196981



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

Versions

- **SMF01CREU** - Crème
- **SMF01RDEU** - Rouge
- **SMF01PBEU** - Bleu azur
- **SMF01SVEU** - Gris métal
- **SMF01PGEU** - Vert d'eau
- **SMF01PKEU** - Rose