S M E G

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ
SMF04 - SMF05 - SMF15

ТОРГОВАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Как домашние шеф-повара оценивают планетарный миксер Smeg?

ГЛОБАЛЬНЫЙ РЕЙТИНГ

amazon

Источник: Внутренняя разработка «Голоса клиента» на основе обзоров основных интернет-магазинов мира и анализа послепродажного обслуживания Smeg

SMF04 – SMF05 – SMF15
Новый модельный ряд

Наслаждайтесь ежедневным кулинарным творчеством с вашим многофункциональным помощником

SMF04

SMF05

SMF15

SMF04 – SMF05 – SMF15
Целевой потребитель

Увлечен едой и кулинарией, вкладывает в это время и творческую энергию

Увлечен едой и ее приготовлением, вкладывает в это время и творческую энергию

Исследует качество и эстетику продуктов питания

Любит эксперименты с новыми продуктами и ингредиентами

Воспринимает приготовление пищи и ее прием как общественные мероприятия

ДОМАШНИЙ ШЕФ

SMF04 – SMF05 – SMF15
Новый модельный ряд

Наслаждайтесь ежедневным кулинарным творчеством с вашим многофункциональным помощником

SMF04

SMF05

SMF15

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Планетарная система
- My Smeg Assistance, цифровая книга рецептов и краткое руководство

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Новый мощный двигатель и функция плавного старта
- Планетарное вращение
- Блокировка вращения в целях безопасности при подъеме смесительной головке

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

- Объем чаши 4,8 л
- 10 скоростей
- Множество аксессуаров в комплекте
- Фронтальный порт для крепления дополнительных аксессуаров

ДИЗАЙН и ЭСТЕТИКА

Отделка и материалы

SMF04 SMF05 SMF15

Хромированный (SMF05 – SMF15) / серебристый пластик ABS (SMF04) порт для крепления дополнительных аксессуаров

Смесительная головка из литого алюминия

Рычаг переключения скоростей из нержавеющей стали

Чаша из нержавеющей стали, полированная снаружи и матовая внутри (SMF04 – SMF05) или стеклянная чаша (SMF15)

Подставка для чаши из нержавеющей стали

Основание из литого алюминия

ФУНКЦИИ и ОСОБЕННОСТИ

Основные характеристики (1)

- СИСТЕМА STEADY-MIX, обеспечивающая подпружиненное поднятие смесительной головки

ОСОБЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

УМЕНЬШЕНИЕ ВИБРАЦИИ:
миксер устойчив в процессе смешивания

ПЛАВНОЕ ПОДНЯТИЕ смесительной головки:
пружина поддерживает вес смесительной головки с двигателем, позволяя ей подниматься плавно

ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:
Предотвращается случайное опускание смесительной головки

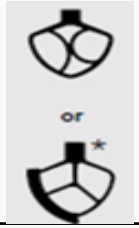
ФУНКЦИИ и ОСОБЕННОСТИ

Основные характеристики (2)

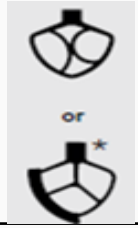
- НОВЫЙ МОТОР С ПРЯМЫМ ПРИВОДОМ для лучшей обработки большой загрузки

SMF04 SMF05 SMF15

SMF04 800 Вт

Аксессуары	Приготовление	Скорость	Время	Min/max вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин.	2-12 *
	Крем	8-10	2-3 мин.	100 мл/ 1000 мл
	Готовые смеси для кексов	1-7	3-4 мин.	2 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для выпечки, кондитерских изделий	1-7	3-4 мин.	2,6 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для хлеба, пиццы	1-2	4 мин.	1,9 кг теста (max. 1,2 кг муки/ min. 55% влажности)
	Яичное тесто для пасты	1-2	5-7 мин.	500 г смеси (max. 300 г муки/ min. 55% влажности)

SMF05 – SMF15 1 000 Вт

Аксессуары	Приготовление	Скорость	Время	Min/max вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин.	2-12 *
	Крем	8-10	2-3 мин.	100 мл/ 1000 мл
	Готовые смеси для кексов	1-7	3-4 мин.	2 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для выпечки, кондитерских изделий	1-7	3-4 мин.	2,8 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для хлеба, пиццы	1-2	4 мин.	2,1 кг теста (max. 1,3 кг муки/ min. 55% влажности)
	Яичное тесто для пасты	1-2	5-7 мин.	800 г смеси (max. 500 г муки/ min. 55% влажности)

* Средний размер яйца 53-63 г

ФУНКЦИИ и ОСОБЕННОСТИ

Основные характеристики (3)

- НОВАЯ ФОРМА КРЮКА ДЛЯ ТЕСТА, ПЛОСКОГО ВЕНЧИКА И ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ

SMF04 SMF05 SMF15

Новый С-образный крюк для теста, позволяющий отталкивать тесто от края чаши, растягивая и замешивая его. Время приготовления сокращается, а однородность теста увеличивается до максимума.

Новая плоская насадка* позволяет собирать ингредиенты со стенок чаши и обеспечивает более быстрое смешивание ингредиентов. Время приготовления сокращается, а однородность теста увеличивается до максимума.

** Стандарт для SMF05/15. Опция для SMF04*

Новая конструкция защитной крышки** повышает удобство использования при добавлении ингредиентов и улучшает защиту от брызг во время работы миксера. Изготовлена из Tritan™ Renew.

tritan™ RENEW 50%

*** Стандарт для SMF04/05. Не подходит для SMF15*

Новый планетарный миксер: усовершенствование

НОВАЯ ФОРМА КРЮКА ДЛЯ ТЕСТА

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Новый С-образный крюк отталкивает тесто от стенок чаши, растягивая и вымешивая его: время приготовления сокращается, а однородность теста увеличивается.

2,1 кг
теста для пиццы

NEW

ТЕКУЩИЙ

Новый планетарный миксер: усовершенствование

НОВАЯ ФОРМА ПЛОСКОГО ВЕНЧИКА

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Новая форма плоского венчика позволяет соскребать ингредиенты со стенок чаши

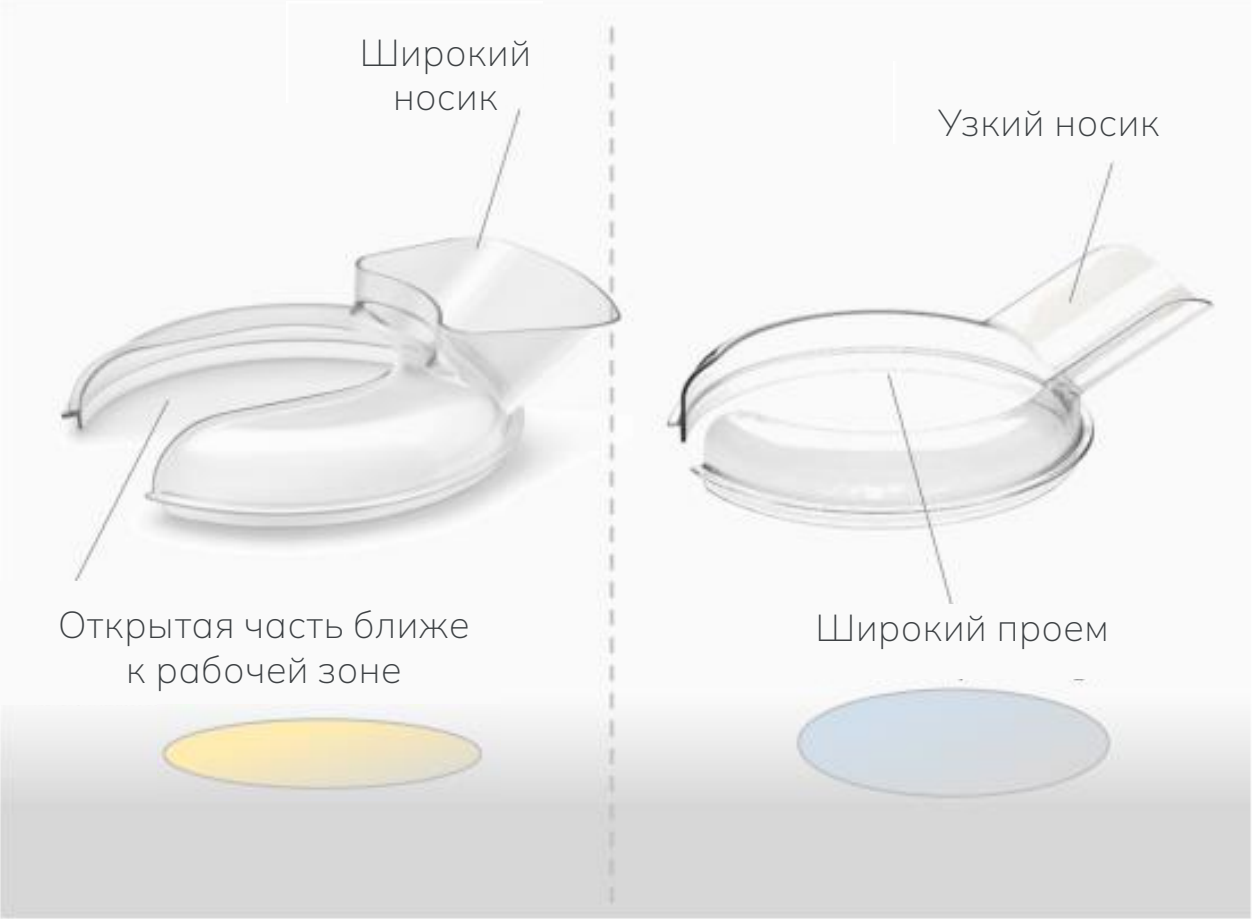
Новый планетарный миксер: усовершенствование

НОВАЯ ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Изменена конструкция защитной крышки для повышения удобства использования при добавлении ингредиентов и улучшения защиты от брызг во время работы миксера.

NEW



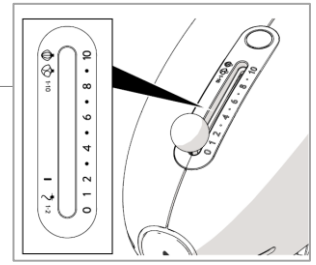
ТЕКУЩИЙ

ФУНКЦИИ и ОСОБЕННОСТИ

Общие характеристики

SMF04 SMF05 SMF15

Фронтальный порт для дополнительных аксессуаров. Чтобы повысить универсальность миксера, порт подходит для всех видов насадок: от мясорубки до насадок для приготовления пасты.



10 регулируемых скоростей с функцией плавного старта. При запуске прибора скорость увеличивается постепенно до достижения заданного значения. Это предотвращает повреждение прибора и аксессуаров и гарантирует, что ингредиенты не выбрасываются из чаши.

Планетарное перемешивание. Чтобы максимально охватить всю чашу и тщательно перемешать все ингредиенты.

Чаша из нержавеющей стали или стекла объемом 4,8 л, с ручкой для максимальной универсальности.

Система защитной блокировки автоматически отключает прибор при поднятии смесительной головки.

Нескользящие ножки, для максимальной устойчивости

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SMF04

- Мощность: 800 Вт
- Тип мотора: Direct Drive
- Объем чаши из нержавеющей стали: 4,8 л
- Защита двигателя от перегрузки
- Предохранительная блокировка при подъеме смесительной головки
- Система Steady-Mix
- 10 регулируемых скоростей с функцией плавного старта
- 4 аксессуара в комплекте
- Фронтальный порт для дополнительных аксессуаров
- Габариты изделия (Вт x Г x В): 405 x 221 x 378 мм (490 мм с поднятой смесительной головкой)
- Вес нетто: 9,2 кг

Аксессуары	Приготовление	Скорость	Время	Min/max вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин.	2-12 *
	Крем	8-10	2-3 мин.	100 мл/ 1000 мл
or	Готовые смеси для кексов	1-7	3-4 мин.	2 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для выпечки, кондитерских изделий	1-7	3-4 мин.	2,6 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для хлеба, пиццы	1-2	4 мин.	1,9 кг теста (max. 1,2 кг муки/ min. 55% влажности)
	Яичное тесто для пасты	1-2	5-7 мин.	500 г смеси (max. 300 г муки/ min. 55% влажности)

* Средний размер яйца 53-63 г

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

SMF04

Алюминиевый крюк для теста
Для медленного смешивания, вымешивания и замешивания дрожжевых смесей, включая тесто для хлеба, пасты, пиццы и т. д. Можно мыть в посудомоечной машине.

Венчик из нержавеющей стали с алюминиевой головкой
Для взбивания, смешивания, перемешивания и взбивания таких ингредиентов, как масло, яичные белки, сливки и т. д.
Также идеально подходит для приготовления кремов, заварных кремов, соусов и т. д.
Нельзя мыть в посудомоечной машине.

Плоский алюминиевый венчик
Для объединения ингредиентов, перемешивания и запуска всех процедур смешивания.
Для приготовления теста для тортов и пирожных, бисквитов, глазури и т. д., а также для других, более густых тестов и смесей. Можно мыть в посудомоечной машине.

tritan™ RENEW

Защитная крышка из Tritan™ Renew
Для защиты от разбрызгивания и облегчения добавления ингредиентов во время использования. Подходит для использования только с чашей из нержавеющей стали. Можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша из нержавеющей стали с ручкой, 4,8 л
Для повышения универсальности миксера.
Можно мыть в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SMF05

- Мощность: 1000 Вт
- Тип мотора: Direct Drive
- Объем чаши из нержавеющей стали: 4,8 л
- Защита двигателя от перегрузки
- Предохранительная блокировка при поднятии смесительной головки
- Система Steady-Mix
- 10 регулируемых скоростей с функцией плавного старта
- 5 аксессуаров в комплекте
- Фронтальный порт для дополнительных аксессуаров
- Габариты изделия (Вт x Г x В):405 x 221 x 378/ (490 мм с поднятой смесительной головкой) мм
- Вес нетто: 9,2 кг

Аксессуары	Приготовление	Скорость	Время	Min/max вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин.	2-12 *
	Крем	8-10	2-3 мин.	100 мл/ 1000 мл
	Готовые смеси для кексов	1-7	3-4 мин.	2 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для выпечки, кондитерских изделий	1-7	3-4 мин.	2,8 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для хлеба, пиццы	1-2	4 мин.	2,1 кг теста (max. 1,3 кг муки/ min. 55% влажности)
	Яичное тесто для пасты	1-2	5-7 мин.	800 г смеси (max. 500 г муки/ min. 55% влажности)

* Средний размер яйца 53-63 г

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

SMF05

Алюминиевый крюк для теста
Для медленного смешивания, вымешивания и замешивания дрожжевых смесей, включая тесто для хлеба, пасты, пиццы и т. д. Можно мыть в посудомоечной машине.

Венчик из нержавеющей стали с алюминиевой головкой
Для взбивания, смешивания, перемешивания и взбивания таких ингредиентов, как масло, яичные белки, сливки и т. д.
Также идеально подходит для приготовления кремов, заварных кремов, соусов и т. д. Нельзя мыть в посудомоечной машине.

Плоский алюминиевый венчик
Для объединения ингредиентов, перемешивания и запуска всех процедур смешивания. Для приготовления теста для тортов и пирожных, бисквитов, глазури и т. д., а также для других, более густых тестов и смесей. Можно мыть в посудомоечной машине.

Плоский венчик с гибким краем
Плоский алюминиевый венчик с гибким силиконовым краем. Подходит для замешивания теста и мягких смесей. Силиконовый край гарантирует, что ингредиенты будут соскребаться со стенок чаши во время обработки, что облегчает их смешивание и обеспечивает идеальную текстуру. Можно мыть в посудомоечной машине.

Защитная крышка из Tritan™ Renew
Для защиты от разбрызгивания и облегчения добавления ингредиентов во время использования. Подходит для использования только с чашей из нержавеющей стали. Можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша из нержавеющей стали с ручкой, 4,8 л
Для повышения универсальности миксера.
Можно мыть в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SMF15

- Мощность: 1000 Вт
- Тип мотора: Direct Drive
- Объем чаши из стекла: 4,8 л
- Защита двигателя от перегрузки
- Предохранительная блокировка при поднятии смесительной головки
- Система Steady-Mix
- 10 регулируемых скоростей с функцией плавного старта
- 4 аксессуара в комплекте
- Фронтальный порт для дополнительных аксессуаров
- Габариты изделия (Вт x Г x В):405 x 221 x 378/ (490 мм с поднятой смесительной головкой) мм
- Вес нетто: 11 кг

Аксессуары	Приготовление	Скорость	Время	Min/max вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин.	2-12 *
	Крем	8-10	2-3 мин.	100 мл/ 1000 мл
	Готовые смеси для кексов	1-7	3-4 мин.	2 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для выпечки, кондитерских изделий	1-7	3-4 мин.	2,8 кг смеси (max. 1 кг муки)
	Тесто для хлеба, пиццы	1-2	4 мин.	2,1 кг теста (max. 1,3 кг муки/ min. 55% влажности)
	Яичное тесто для пасты	1-2	5-7 мин.	800 г смеси (max. 500 г муки/ min. 55% влажности)

* Средний размер яйца 53-63 г

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

SMF15

Алюминиевый крюк для теста
Для медленного смешивания, вымешивания и замешивания дрожжевых смесей, включая тесто для хлеба, пасты, пиццы и т. д.
Можно мыть в посудомоечной машине.

Венчик из нержавеющей стали с алюминиевой головкой
Для взбивания, смешивания, перемешивания и взбивания таких ингредиентов, как масло, яичные белки, сливки и т. д.
Также идеально подходит для приготовления кремов, заварных кремов, соусов и т. д.
Нельзя мыть в посудомоечной машине.

Плоский алюминиевый венчик
Для объединения ингредиентов, перемешивания и запуска всех процедур смешивания.
Для приготовления теста для тортов и пирожных, бисквитов, глазури и т. д., а также для других, более густых тестов и смесей.
Можно мыть в посудомоечной машине.

Плоский венчик с гибким краем
Плоский алюминиевый венчик с гибким силиконовым краем. Подходит для замешивания теста и мягких смесей.. Силиконовый край гарантирует, что ингредиенты будут соскребаться со стенок чаши во время обработки, что облегчает их смешивание и обеспечивает идеальную текстуру. Можно мыть в посудомоечной машине.

Стеклянная чаша, 4,8 л
Ручка, носик для наливания и градуировка объема повышают универсальность а5ксессуара. Можно мыть в посудомоечной машине.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

64 990 руб.

SMF04 800 Вт

71 990 руб.

SMF05 1000 Вт

73 490 руб.

SMF15 1000 Вт

ДИЗАЙН и ЭСТЕТИКА

Цветовая гамма

SMF04

Стиль 50-х г.г.| Доступные цвета:

Черный, Белый, Кремовый

SMF05

Стиль 50-х г.г.| Доступные цвета:

Черный, Белый, Кремовый, Пастельный голубой, Пастельный зеленый, Розовый, Красный

SMF15

Стиль 50-х г.г.| Доступные цвета:

Белый

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

SMF04

SMF05

SMF15

Алюминиевый крюк для теста - SMDH04

Венчик из нержавеющей стали - SMWW04

Плоский алюминиевый венчик - SMFB04

Алюминиевый венчик с гибким краем - SMFB14

Чаша из нержавеющей стали, 4,8 л - SMB404

Стеклянная чаша, 4,8 л - SMGB04*

Защитная крышка - SMPS14**

Мясорубка универсальная SMMG01

Терка универсальная SMSG01

Мороженица** SMIC01-02

Набор для приготовления пасты SMPC01

Насадка для раскатывания теста SMPR01

** Совместимо со всеми артикулами: SMF02-03-13 SMF04-05-15*

*** Совместимо только с чашей из нержавеющей стали: SMB404*

Аксессуары в упаковке

SMF04 – SMF05 – SMF15

SMF02 – SMF03 – SMF13

MY SMEG ASSISTANT

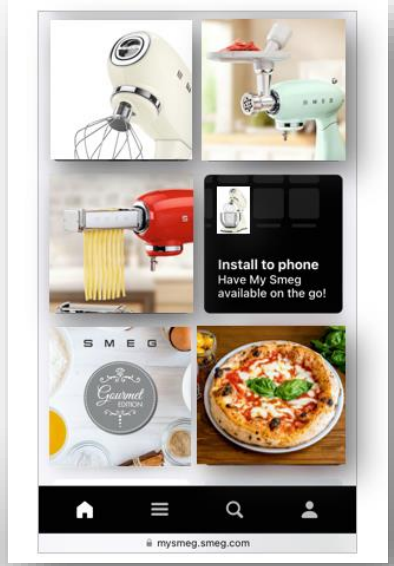
- Пользователь легко может найти QR-код, сняв чашу..
- Отсканируйте QR-код, чтобы получить доступ к порталу My Smeg Assistant*

SMF04 SMF05 SMF15

Откройте для себя:

- Использование аксессуаров в комплекте
- Советы по приготовлению идеального теста
- Книгу рецептов
- Использование дополнительных аксессуаров
- Руководство пользователя и техническую документацию

MY SMEG ASSISTANT



** Работа в процессе, публикация запланирована на июнь 2025*

УПАКОВКА SMF04*

Макет подарочной коробки

*EU версия

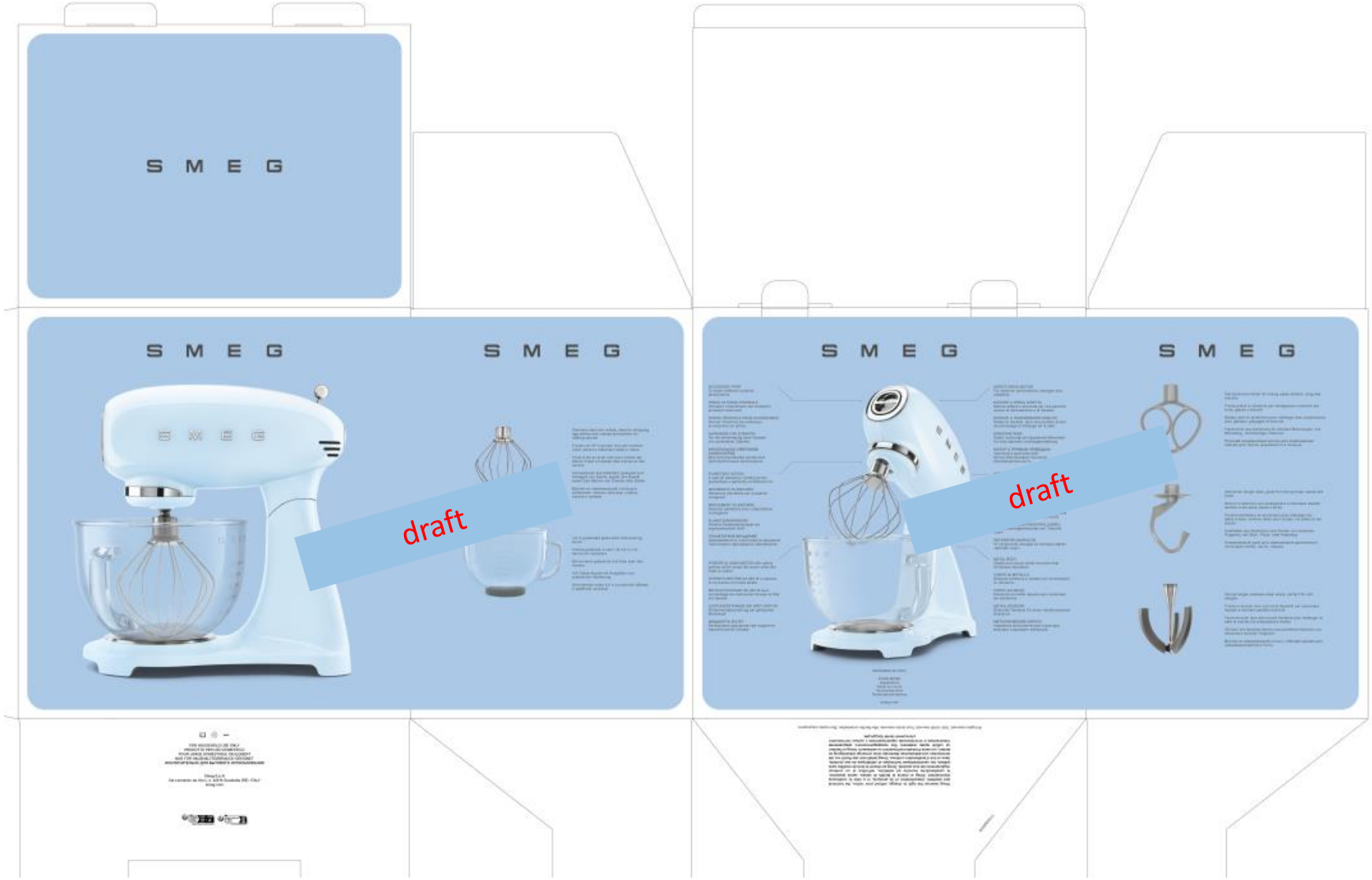
УПАКОВКА SMF05*

Макет подарочной коробки

*EU версия

УПАКОВКА SMF15*

Макет подарочной коробки

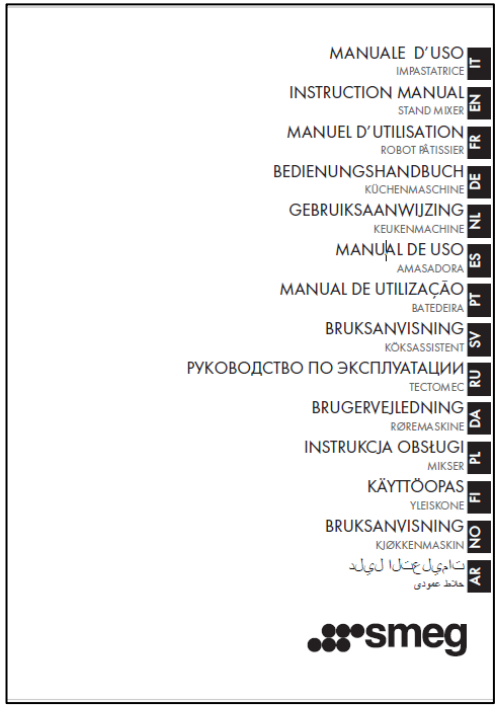


*EU версия

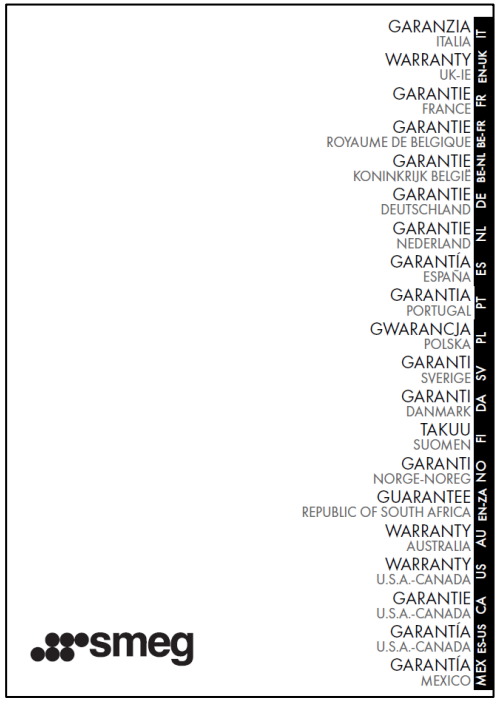
МАТЕРИАЛЫ В УПАКОВКЕ

SMF04 SMF05 SMF15

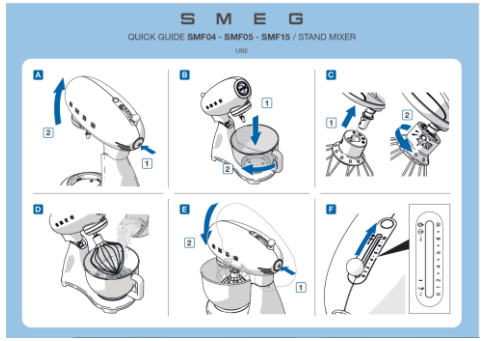
Инструкция

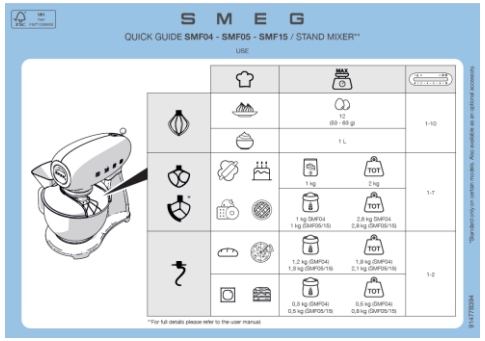


Гарантия

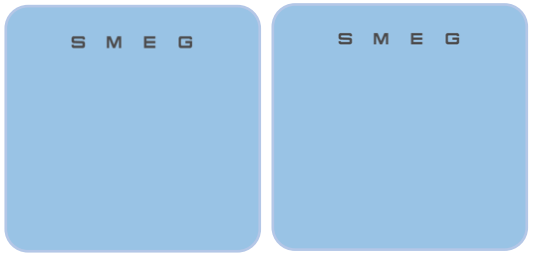


Руководство по быстрому включению





Бирки



S M E G