

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS



- **Disponible dans de nombreuses couleurs magnifiques**
Pour correspondre à la personnalité de chaque cuisinier et au design de chaque cuisine
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
Large éventail d'accessoires en option
Polyvalent et facile à utiliser
- **Performances exceptionnelles, transmission directe**
Pour préparer de petites et de grandes quantités rapidement et facilement
Aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires

- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**
Facile à utiliser et à nettoyer
- **Large éventail d'accessoires culinaires**
Pour réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
 - **Bol en acier inoxydable de 3 L**
Pour cuisiner plus mais nettoyer moins
 - **Batteur plat à bord flexible**
Pour mixer de nombreux types de pâtes sans devoir racler les parois du bol
 - **Couvercle verseur/protecteur monobloc à double usage transparent**
Pour voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol à tout moment
Pas d'éclaboussures lors de l'ajout des ingrédients
 - **Livre de cuisine**
Lancez-vous dans des recettes créatives
- **Bol en acier inoxydable de 4,8 L**
Peut mixer jusqu'à 1 kg de farine et 12 blancs d'œufs (moyens)
- **Conception tout en métal coulé, garantie 5 ans**
Robuste, stable et résistant
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
Pour un mélange rapide et homogène



Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	300 W
Type de moteur	Courant alternatif à transmission directe
Puissance maximale d'entraînement du moteur (nombre de chevaux)	0,19 ch.
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Tours par minute (Vitesses 1 – 10)	58 à 220 tr/min
Capacité du bol	4,8 L
Matériau du corps	Zinc moulé sous pression
Type de sélection des vitesses	Mixte (manuel / électronique)
Dimensions du produit	H x L x P 36 x 24 x 37 cm
Hauteur avec la tête relevée	45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 41,3 x 40,6 x 27,3 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 42,5 x 41,3 x 28,6 cm
Poids net	10,4 kg
Poids brut	12,1 kg
Poids du suremballage	12,6 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon	145,4 cm
Origine du produit	États-Unis
Livre de cuisine	Oui

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENTS

Quantité maximale de farine conseillée :	
Farine tout usage	1 kg
Farine de blé complet	800 g
Pâte à tarte : grammes de farine	500 g
Blancs d'œufs	12 œufs (moyens)
Crème fouettée	1 L
Pâte à gâteau	2,7 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme : rapport d'absorption de 55 %)	2 kg
Purée de pommes de terre	3,2 kg
Cookies (taille standard : 5,1 cm)	108 pièces

RÉFÉRENCES

COULEURS

EAN

5KSM175PSEUB	BLEU NUIT	5413184124588
5KSM175PSEPB	FIGUE	5413184124618
5KSM175PSECZ	GELÉE ROYALE	5413184200473
5KSM175PSEBK	TRUFFE NOIRE	5413184200466
5KSM175PSECA	POMME D'AMOUR	5413184200480
5KSM175PSERI	SORBET FRAMBOISE	5413184200497
5KSM175PSECB	FUCHSIA	5413184200503
5KSM175PSELT	MERINGUE	5413184200510
5KSM175PSEES	ESPRESSO	5413184200527
5KSM175PSEAP	MACADAMIA	5413184200534
5KSM175PSEMS	GRIS ÉTAİN	5413184200541
5KSM175PSETG	TANGERINE	5413184200558
5KSM175PSEMY	JAUNE PASTEL	5413184200565
5KSM175PSEGA	VERT POMME	5413184200572
5KSM175PSEIC	BLEU GLACIER	5413184200589
5KSM175PSECL	BLEU LAGON	5413184200596
5KSM175PSEPT	MACARON PISTACHE	5413184200718
5KSM175PSEWH	BLANC	5413184200725
5KSM175PSEBY	PRUNE	5413184200732
5KSM175PSECR	CHROMÉ	5413184200749
5KSM175PSENK	NICKEL BROSSÉ	5413184200756
5KSM175PSECP	CUIVRE BROSSÉ	5413184200763

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L 5K5THSBP

Bol en acier inoxydable poli muni d'une poignée ergonomique. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Bol de 3 L 5KB3SS

Ce bol est une variante du bol standard de 4,8 L. Il est adapté au mélange de plus petites quantités. Pas besoin de laver les bols entre deux utilisations. En acier inoxydable poli. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Couvercle verseur/protecteur 5KN1PS

Accessoire monobloc à double usage qui permet d'éviter les éclaboussures. Bec verseur permettant d'ajouter les ingrédients en douceur pendant le mélange. Fabriqué en plastique transparent pour vous permettre de voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol. Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



Le livre de cuisine*

Lauréat du prix « Meilleur livre de recettes d'entreprise au monde ». Il contient plus de 120 recettes internationales modernes et est disponible en 19 langues. Il n'est pas inclus dans l'emballage mais vous pouvez le demander lorsque vous enregistrez votre robot pâtissier multifonction en ligne.



Fouet à 6 fils K45WW

S'utilise pour incorporer de l'air dans les œufs, les blancs d'œuf, la crème fouettée, les sauces et trempettes (telles que la mayonnaise). En acier inoxydable (fils) et aluminium (tête). Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



Batteur plat K5THCB

S'utilise pour les préparations épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre. En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Batteur plat à bord flexible 5KFE5T

S'utilise pour les préparations normales à épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre. La conception à bord flexible permet un mixage plus rapide, sans couper le moteur ni utiliser une spatule. Revêtement en métal avec une partie en silicone. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur K45DH

S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches. En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.

* Peut également être acheté séparément.