



KitchenAid ARTISAN

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L 5KSM125



- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**
Facile à nettoyer et à utiliser
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
Large choix d'accessoires en option
Polyvalent et facile à utiliser
- **Moteur haute performance**
Pour réaliser des préparations en grande ou petite quantité
Aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires
- **Bol en acier inoxydable de 4,8 L**
Permet de travailler jusqu'à 1 kg de farine tout usage
- **Conception tout métal , garantie 5 ans**
Solide, stable et durable
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
Mélange rapide et homogène



NOIR ONYX



ROUGE EMPIRE



CRÈME



GRIS ARGENT



NOIR RÉGLISSE



EAU MINÉRALE*



MILKSHAKE



GRAINE DE LIN



BLEU ENCRE



CRÈME LAVANDE



PORCELAINE



MACARON PISTACHE*

* Disponible à partir du mois de juin 2024.

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L

KitchenAid ARTISAN 5KSM125

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
Puissance maximale d'entraînement du moteur		0,19 ch
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Capacité du bol		4,8 L
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Commande de vitesse		Électronique hybride
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 27,3 x 40,6 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	42,5 x 28,6 x 41,3 cm
Poids net		10,4 kg
Poids brut		11,5 kg
Poids brut du suremballage		11,98 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		106,7 cm
Origine du produit		États-Unis

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Quantité maximale de farine conseillée :		
Farine tout usage		1 kg
Farine de blé complet		800 g
Pâte à tarte : grammes de farine		500 g
Crème fouettée		1 L
Pâte à gâteau		2,7 kg
Pâte à pain		2 kg
(pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %)		
Purée de pommes de terre		1,5 kg
Cookies		108 unités
(cookie standard de 5,1 cm)		(9 douzaines)

RÉFÉRENCES

COLORIS

EAN

5KSM125EOB	NOIR ONYX	5413184200770
5KSM125EER	ROUGE EMPIRE	5413184200787
5KSM125EAC	CRÈME	5413184200794
5KSM125ECU	GRIS ARGENT	5413184124557
5KSM125EBM	NOIR RÉGLISSE	5413184001162
5KSM125EMH	MILKSHAKE	5413184001209
5KSM125EFL	GRAINE DE LIN	5413184001186
5KSM125ELR	CRÈME LAVANDE	8003437637926
5KSM125EIB	BLEU ENCRE	8003437637902
5KSM125EPL	PORCELAINE	8003437644207
5KSM125EMI*	EAU MINÉRALE*	8003437648434
5KSM125EPT*	MACARON PISTACHE*	8003437648410

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L 5K5THSBP

Bol en acier inoxydable poli avec poignée ergonomique.
Passe au lave-vaisselle.



Fouet à fils 5K452WW

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces comme la mayonnaise.
Fils en acier inoxydable et tête en aluminium.
Ne passe pas au lave-vaisselle.



Batteur plat 5K452B

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 anti-adhésif.
Passe au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur 5K452DH

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 anti-adhésif.
Passe au lave-vaisselle.



Idées de recettes

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.

* Disponible à partir du mois de juin 2024.