

KitchenAid ARTISAN

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



- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**
Facile à nettoyer et à utiliser
- **Large gamme d'accessoires culinaires**
Permettent de réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
 - **Bol en acier inoxydable de 3 L**
Plus de temps pour cuisiner et pâtisser et moins à nettoyer
 - **Batteur à bord flexible**
Pour mélanger encore plus de sortes de pâtes ; Les ingrédients sont mieux mélangés : plus besoin de racler le bol
 - **Couvercle monobloc transparent à double usage verseur/protecteur**
Visibilité optimale du contenu du bol
Ajout d'ingrédients facile et sans éclaboussures
- **Disponible dans de nombreuses couleurs tendance**
Pour s'accorder à la personnalité et à la cuisine de chacun
- **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 avec des produits frais, simplement et rapidement
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



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

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 |
| Type de sélection des vitesses | | 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 | | 11,97 kg |
| Poids brut | | 12,75 kg |
| Poids brut du suremballage | | 13,5 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 (pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %) | 2 kg |
| Purée de pommes de terre | 1,5 kg |
| Cookies (cookie standard de 5,1 cm) | 108 unités (9 douzaines) |

RÉFÉRENCES

COULEURS

EAN

| | | |
|--------------|------------------|---------------|
| 5KSM175PSEBK | TRUFFE NOIRE | 5413184200466 |
| 5KSM175PSECA | POMME D'AMOUR | 5413184200480 |
| 5KSM175PSESP | ROSE NACRÉ | 5413184124649 |
| 5KSM175PSEMS | GRIS ÉTAIN | 5413184200541 |
| 5KSM175PSEMY | JAUNE PASTEL | 5413184200565 |
| 5KSM175PSEIC | BLEU GLACIER | 5413184200589 |
| 5KSM175PSEPT | MACARON PISTACHE | 5413184200718 |
| 5KSM175PSEWH | BLANC | 5413184200725 |
| 5KSM175PSEVB | BLEU VELVET | 5413184120979 |
| 5KSM175PSEAC | CRÈME | 5413184120627 |
| 5KSM175PSEOB | NOIR ONYX | 5413184120634 |
| 5KSM175PSECU | GRIS ARGENT | 5413184120641 |
| 5KSM175PSEER | ROUGE EMPIRE | 5413184400286 |
| 5KSM175PSEDR | ROSE POUDRÉ | 5413184601676 |
| 5KSM175PSEFL | GRAINE DE LIN | 5413184120894 |
| 5KSM175PSEIB | BLEU ENCRE | 5413184601669 |
| 5KSM175PSEMA | MATCHA | 5413184601690 |
| 5KSM175PSEHY | MIEL | 8003437047725 |

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

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L 5K5THSBP

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



Fouet à 6 fils 5K452WW

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces (mayonnaise par exemple).
Fils en acier inoxydable et tête en aluminium.
Ne passe pas 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.
Fabriqué en acier inoxydable poli.
Passe 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.



Verseur/protecteur 5KN1PS

Accessoire monobloc à double usage qui empêche les éclaboussures. Le bec verseur permet d'ajouter les ingrédients en douceur pendant le mélange.
Conçu en plastique transparent, il permet de vérifier à tout instant l'avancée de la préparation dans le bol.
Ne passe pas au lave-vaisselle.



Batteur à bord flexible 5KFE5T

S'utilise pour les préparations 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 paroi en silicone.
Passe au lave-vaisselle.



Idées de recettes

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.



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.
