

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



* Disponible à partir du mois de mars 2024.

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
5KSM175PSEMS	GRIS ÉTAÏN	5413184200541
5KSM175PSEMY	JAUNE PASTEL	5413184200565
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 POWDRÉ	5413184601676
5KSM175PSEFL	GRAINE DE LIN	5413184120894
5KSM175PSEIB	BLEU ENCRE	5413184601669
5KSM175PSEMA	MATCHA	5413184601690
5KSM175PSEHY	MIEL	8003437047725
5KSM175PSEIC*	BLEU GLACIER*	5413184200589
5KSM175PSEJP*	GENÉVRIER*	8003437648373

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.
