KitchenAid

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable avec bol en céramique 4,7 L

5KSM156CXEBK



- Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant Facile à nettoyer et à utiliser
- Moyeu de fixation polyvalent unique
 Un large éventail d'accessoires disponibles en option. Polyvalent et facile à utiliser.
- Performances exceptionnelles
 Pour réaliser des préparations en grande ou petite
 quantité avec des produits frais, simplement et
 rapidement
- Bol en céramique clouté de 4,7 L
 Le bol en céramique passe au micro-ondes, au four, au congélateur et au lave-vaisselle
 Facile à nettoyer, le bol vous permet de faire chauffer et refroidir les ingrédients à votre convenance
- Conception tout métal, garantie 5 ans Solide, stable et durable
- Action de mélange à mouvement planétaire Mélange rapide et homogène



TRUFFE NOIRE



Robot pâtissier multifonction à tête inclinable avec bol en céramique 4,7 L KitchenAid 5KSM156CXEBK

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
		avec transmission directe
Puissance maximale d'entraînement du moteur		0,19 ch
(nombre de chevaux)		
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Capacité du bol		4,7 L
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Commande de vitesse		Électronique hybride
Dimensions du produit	$H \times L \times P$	36 × 24 × 37 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	$H \times L \times P$	41,3 × 27,3 × 40,6 cm
Dimensions du suremballage	$H \times L \times P$	42,5 × 28,6 × 41,3 cm
Poids net		11,1 kg
Poids brut		12,9 kg
Poids brut du suremballage		12,9 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		100 cm
Origine du produit		États-Unis

RÉFÉRENCE	COULEUR	EAN	
5KSM156CXEBK	TRUFFE NOIRE	5413184914462	

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
(taille standard 5,1 cm)	(9 douzaines)

ACCESSOIRES STANDARD



Bol en céramique de 4,7 L

Le bol en céramique passe au micro-ondes, au four, au congélateur et au lave-vaisselle. Facile à nettoyer, le bol vous permet de faire chauffer et refroidir les ingrédients à votre convenance.



Fouet à 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.



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 antiadhésif.

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 antiadhésif.

Passe au lave-vaisselle.



Idées de recettes

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.