



Marque numéro 1  
mondial de robots  
culinaires\*



# KitchenAid Artisan Plus

## Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

### 5KSM50PKVx



- **Fonctionnalités innovantes, puissance et précision**  
L'Artisan Plus offre les meilleures performances jamais proposées sur un modèle à tête inclinable KitchenAid, pour répondre à tous les besoins.
- **Éclairage LED du bol intégré**  
Offre une meilleure visibilité pour des mesures plus exactes, un mélange homogène et une précision optimale.

- **Deux modes de contrôle de la vitesse**  
Utilisez les 11 vitesses prééglées pour régler facilement la vitesse, ou tournez simplement le bouton de commande pour activer le contrôle précis de la vitesse.
- **Démarrage progressif**  
Augmente progressivement la vitesse de mélange pour réduire les éclaboussures.
- **½ vitesse d'incorporation**  
Incorpore en douceur les ingrédients délicats.
- **Batteur plat à double bord flexible en acier inoxydable avec bords en silicone**  
Racle le bol pendant le mélange, ce qui réduit le besoin d'arrêter le robot et de racle le bol manuellement\*\*\*.
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**  
Un grand choix d'extensions en option\*\*\*\* disponibles et faciles à utiliser.
- **Bol en acier inoxydable KitchenAid repensé avec une poignée soudée**  
Passe au lave-vaisselle.



BLANC PORCELAINE



TOMATE CONFITÉ



MINT JULEP



GENÉVRIER



GRIS ÉTAIN



BRONZE



ROSE PLUME



TRUFFE NOIRE



VERT SAPIN



AVOINE



MYRTILLE SAUVAGE

\* Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en novembre 2024 au sujet de la valeur des commerces de détail en USD en 2024 à travers tous les canaux de vente au détail.

\*\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).

\*\*\* En comparaison avec notre batteur plat à bord flexible simple

\*\*\*\* Extensions vendues séparément

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L KitchenAid Artisan Plus 5KSM50PKVx

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		325 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
Tension		230 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Vitesses de mélange		11 + Vitesse de précision
Mouvement de mélange planétaire – nombre de points		59
Capacité du bol		4,7 L
Matériau du corps de l'appareil		Métal (zinc)
Type de commande		Manuel
Types de réglage de commande		Boutons
Bandeau décoratif	Coloris	Aluminium brossé
	Couleur du texte	Aluminium
	Logo en relief	Aluminium
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		11,1 kg
Poids brut		12,85 kg
Poids brut du suremballage		13,87 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		100 cm
Origine du produit		États-Unis

## RÉFÉRENCES

## COLORIS

## EAN

5KSM50PKVEBK	TRUFFE NOIRE	5413184914745
5KSM50PKVEMS	GRIS ÉTAİN	5413184914776
5KSM50PKVEJP	GENÉVRIER	5413184914769
5KSM50PKVESO	TOMATE CONFITE	5413184914790
5KSM50PKVEIO	BRONZE	5413184914820
5KSM50PKVEOC	AVOINE	5413184914899
5KSM50PKVEFT	ROSE PLUME	5413184914905
5KSM50PKVEPP	VERT SAPIN	5413184914929
5KSM50PKVEMJ	MINT JULEP	5413184914967
5KSM50PKVEPL	BLANC PORCELAINE	5413184914981
5KSM50PKVEWB	MYRTILLE SAUVAGE	5413184915353

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L KitchenAid Artisan Plus 5KSM50PKVx

## ACCESSOIRES STANDARD

---



### **Bol en acier inoxydable de 4,7 L soudé avec précision**

Passé au lave-vaisselle.

---



### **Crochet pétrisseur en acier inoxydable** 5KSMTHDHSS

S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches.

Passé au lave-vaisselle.

---



### **Batteur plat en acier inoxydable** 5KSMTHFBSS

Réalisez facilement des pâtes pour pâtisseries de qualité artisanale. Permet d'obtenir une texture de pâte homogène. Pour découper facilement le beurre froid en morceaux de taille idéale, sans le faire fondre, pour l'incorporer aux ingrédients secs.

Passé au lave-vaisselle.

---



### **Fouet à 6 fils en acier inoxydable** 5KSMTHWWSS

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces (mayonnaise par exemple).

Tête en aluminium avec fils en acier inoxydable.

Passé au lave-vaisselle.

---



### **Batteur plat à double bord flexible en acier inoxydable**

Les bords en silicone raclent délicatement le bol pendant le mélange, ce qui réduit le besoin d'arrêter le robot et de racler le bol manuellement\*.

Passé au lave-vaisselle.

---



### **Verseur/protecteur ajustable** 5KSMTHPS

Pour maintenir le couvercle en place afin de mélanger en toute sécurité et réduire les éclaboussures. Visibilité optimale du contenu du bol. Permet d'ajouter avec précision et facilement les ingrédients de diverses tailles, soigneusement mesurés.

Lavez le couvercle verseur/protecteur à l'eau chaude savonneuse ou mettez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

---

\* En comparaison avec notre batteur plat à bord flexible simple.