



Marque numéro 1
mondial de robots
culinaires*



KitchenAid Design Series

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

5KSM50GSVXBP



- **Bol cannelé en verre trempé**
L'éclairage du bol de l'Artisan Plus traverse le bol en verre pour allier éclairage fonctionnel et style haut de gamme.
- **Résistance et durabilité**
Le verre trempé offre une résistance fiable qui garantit que le bol supporte les usages quotidiens en cuisine. Le bol en verre passe au congélateur, au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four (jusqu'à 240 °C).
- **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 prédéfinies 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***.
- **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.
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
Un grand choix d'extensions en option**** disponibles et faciles à utiliser.



BLEU ORAGE

* 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.

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

**** Extensions vendues séparément

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L KitchenAid Design Series 5KSM50GSVXBP

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
Couleur du moyeu		Chromé
Cache du moyeu		Chromé poli
Types de réglage de commande		Boutons
Bandeau décoratif	Coloris	Bleu Orage
	Finition	Mate
	Couleur du texte	Encre sur aluminium
	Logo en relief	Oui
Matériau du bol mélangeur		Verre trempé
Dimensions du bol mélangeur	H × P	19 × 21,5 cm
Dimensions du produit	H × L × P	35,2 × 22,2 × 35,8 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H × L × P	40,9 × 27,4 × 40,7 cm
Dimensions du suremballage	H × L × P	42 × 28,4 × 41,4 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
5KSM50GSVEBP	Bleu Orage	5413184916299

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L KitchenAid Design Series 5KSM50GSVXBP

ACCESSOIRES STANDARD



Bol en verre cannelé de 4,7 L

Le verre trempé offre une résistance fiable qui garantit que le bol supporte les usages quotidiens en cuisine.

Le bol en verre passe au congélateur, au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four (jusqu'à 240 °C).



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. Passe 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. Passe 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. Passe 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*. Passe au lave-vaisselle.

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