

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 racleur 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 à transmission directe 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 et 12 blancs d'œufs (moyens)
- **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) avec transmission directe
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
Hauteur avec la tête relevée	45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P
Dimensions du suremballage	H x L x P
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
Blancs d'œufs	12 œufs (moyens)
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	3,2 kg
Cookies	108 unités
(cookie standard de 5,1 cm)	(9 douzaines)

RÉFÉRENCES

COULEURS

EAN

5KSM175PSEBK	TRUFFE NOIRE	5413184200466
5KSM175PSECA	POMME D'AMOUR	5413184200480
5KSM175PSESP	ROSE NACRÉ	5413184124649
5KSM175PSEMS	GRIS ÉTAİN	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
5KSM175PSEMF	BLEU BRUME	5413184123901
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.

**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.

**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.

**Idées de recettes**

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.

**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.

**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.

**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.

**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.