

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid 5KSM125



- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**
Facile à utiliser et à nettoyer
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
Large éventail d'accessoires en option
Polyvalent et facile à utiliser
- **Performances exceptionnelles, transmission directe**
Pour préparer de petites et de grandes quantités
Aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires
- **Bol en acier inoxydable de 4,8 L**
Peut mixer jusqu'à 1 kg de farine et 12 blancs d'œufs (moyens)
- **Conception tout en métal coulé, garantie 5 ans**
Robuste, stable et résistant
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
Pour un mélange rapide et homogène



NOIR ONYX



ROUGE EMPIRE



CRÈME



GRIS ARGENT

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

ARTISAN KitchenAid 5KSM125

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | | |
|---|-----------|---|
| Puissance | | 300 W |
| Type de moteur | | Courant alternatif à transmission directe |
| Puissance maximale d'entraînement du moteur (nombre de chevaux) | | 0,19 ch. |
| Tension | | 220 - 240 V |
| Fréquence | | 50/60 Hz |
| Tours par minute (Vitesses 1 – 10) | | 58 à 220 tr/min |
| Capacité du bol | | 4,8 L |
| Matériau du corps | | Zinc moulé sous pression |
| Type de sélection des vitesses | | Mixte (manuel / électronique) |
| 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 40,6 x 27,3 cm |
| Dimensions du suremballage | H x L x P | 42,5 x 41,3 x 28,6 cm |
| Poids net | | 10,4 kg |
| Poids brut | | 11,3 kg |
| Poids du suremballage | | 11,8 kg |
| Suremballage | | 1 unité |
| Longueur du cordon | | 145,4 cm |
| Origine du produit | | États-Unis |
| Livre de cuisine | | Non |

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENTS

| | |
|---|------------------|
| 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 (pâte levée ferme : rapport d'absorption de 55 %) | 2 kg |
| Purée de pommes de terre | 3,2 kg |
| Cookies (taille standard : 5,1 cm) | 108 pièces |

RÉFÉRENCES

| | | |
|------------|--------------|---------------|
| 5KSM125EOB | NOIR ONYX | 5413184200770 |
| 5KSM125EER | ROUGE EMPIRE | 5413184200787 |
| 5KSM125EAC | CRÈME | 5413184200794 |
| 5KSM125ECU | GRIS ARGENT | 5413184124557 |

COULEURS

EAN

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L 5K5THSBP

Bol en acier inoxydable poli muni d'une poignée ergonomique. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Batteur plat K5THCB

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. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Fouet à 6 fils K45WW

S'utilise pour incorporer de l'air dans les œufs, les blancs d'œuf, la crème fouettée, les sauces et trempettes (telles que la mayonnaise). En acier inoxydable (fils) et aluminium (tête). Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur K45DH

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. Peut être lavé au lave-vaisselle.