

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS



- **Disponible dans de nombreuses couleurs tendance**  
Pour correspondre à la personnalité de chaque cuisinier et au design de chaque cuisine
- **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 rapidement et facilement  
Aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires

- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**  
Facile à utiliser et à nettoyer
- **Large éventail d'accessoires culinaires :**  
Pour réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
  - **Bol en acier inoxydable de 3 L**  
Pour cuisiner plus mais nettoyer moins
  - **Batteur plat à bord flexible**  
Pour mixer de nombreux types de pâtes sans devoir racler les parois du bol
  - **Couvercle verseur/protecteur monobloc à double usage transparent**  
Pour voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol à tout moment  
Pas d'éclaboussures lors de l'ajout des ingrédients
- **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



\* Jusqu'à épuisement des stocks

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

## ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS

### 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		10,98 kg
Poids brut		12,22 kg
Poids brut du suremballage		12,70 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		145,4 cm
Origine du produit		États-Unis

### 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	COULEURS	EAN	EAN SUISSE (5KSM175PSS)
5KSM175PSEUB	BLEU NUIT	5413184124588	5413184124601
5KSM175PSEPB*	FIGUE	5413184124618	5413184124632
5KSM175PSECB*	GELÉE ROYALE	5413184200473	5413184202651
5KSM175PSEBK	TRUFFE NOIRE	5413184200466	5413184202644
5KSM175PSECA	POMME D'AMOUR	5413184200480	5413184202668
5KSM175PSERI	SORBET FRAMBOISE	5413184200497	5413184202675
5KSM175PSESP	ROSE NACRÉ	5413184124649	5413184124663
5KSM175PSECB*	FUCHSIA	5413184200503	5413184202682
5KSM175PSELT	MERINGUE	5413184200510	5413184202699
5KSM175PSEES*	ESPRESSO	5413184200527	5413184200619
5KSM175PSEAP	MACADAMIA	5413184200534	5413184200626
5KSM175PSEMS	GRIS ÉTAİN	5413184200541	5413184200633
5KSM175PSETG	TANGERINE	5413184200558	5413184200640
5KSM175PSEMY	JAUNE PASTEL	5413184200565	5413184200657
5KSM175PSEGA	VERT POMME	5413184200572	5413184200664
5KSM175PSEIC	BLEU GLACIER	5413184200589	5413184200671
5KSM175PSECL*	BLEU LAGON	5413184200596	5413184200688
5KSM175PSEPT	MACARON PISTACHE	5413184200718	5413184200695
5KSM175PSEWH	BLANC	5413184200725	5413184200916
5KSM175PSEBY	PRUNE	5413184200732	5413184200923
5KSM175PSECR*	CHROMÉ	5413184200749	5413184200930
5KSM175PSENK*	NICKEL BROSSÉ	5413184200756	5413184200947
5KSM175PSECP*	CUIVRE BROSSÉ	5413184200763	5413184200954
5KSM175PSEVB	BLEU VINTAGE	5413184120979	
5KSM175PSEAC	ALMOND CREAM	5413184120627	
5KSM175PSEOB	ONYX BLACK	5413184120634	
5KSM175PSECU	CONTOUR SILVER	5413184120641	
5KSM175PSEER	ROUGE EMPIRE	5413184400286	5413184401245

\* Jusqu'à épuisement des stocks

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

## ARTISAN KitchenAid 5KSM175PS

### ACCESSOIRES STANDARD

---



**Bol de 4,8 L 5K5THSBP**  
Bol en acier inoxydable poli muni d'une poignée ergonomique.  
Peut être lavé 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.  
En acier inoxydable poli.  
Peut être lavé au lave-vaisselle.

---



**Couvercle verseur/protecteur 5KN1PS**  
Accessoire monobloc à double usage qui permet d'éviter les éclaboussures.  
Bec verseur permettant d'ajouter les ingrédients en douceur pendant le mélange.  
Fabriqué en plastique transparent pour vous permettre de voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol.  
Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

---



**Recettes et inspiration :**  
Disponibles sur la plateforme digitale de KitchenAid.

---



**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.

---



**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.

---



**Batteur plat à bord flexible 5KFE5T**  
S'utilise pour les préparations normales à 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 partie en silicone.  
Peut 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.

---