

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

5KSM156



- **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 verre givré 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



BLANC GIVRÉ

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid 5KSM156

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 36,2 x 28,3 x 34,3 cm
Hauteur avec la tête relevée	45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 41 x 30 x 43 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 42,5 x 31 x 43,9 cm
Poids net	12 kg
Poids brut	14 kg
Poids du suremballage	14,5 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon	121,9 cm
Origine du produit	États-Unis
Livre de recettes imprimé	Oui

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

RÉFÉRENCE

COULEUR

EAN

5KSM156EFP	BLANC GIVRÉ	5413184104955
------------	-------------	---------------

ACCESOIRES STANDARD



Bol en verre givré de 4,8 L 5K5GBF

Graduations bien lisibles moulées sur le côté du bol.
Livré avec un couvercle en silicone. Le bol résiste au lave-vaisselle, au congélateur ainsi qu'au micro-ondes et est conçu dans un verre robuste.
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.