

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



- **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



KitchenAid

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L

ARTISAN KitchenAid

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
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	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

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L

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



Batteur plat

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

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

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.