

KitchenAid ARTISAN

Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 5,6 L 5KSM60SPX



- **Entièrement repensé, le robot pâtissier multifonction à bol relevable le plus puissant de KitchenAid offre une puissance jusqu'à 1,5 fois supérieure à celle du modèle précédent***
Plus polyvalent que jamais
Pétrit facilement 3,7 kg de pâte à pain** et effectue des tâches difficiles en toute confiance
- **Conception à bol relevable avec un verrouillage en 3 points**
Pour une stabilité maximale* et un mixage puissant
- **Coupure anti-surchauffe**
Le robot pâtissier multifonction se protège en s'éteignant lorsqu'il commence à surchauffer
- **Conception tout en métal, engrenages entièrement métalliques et protection thermique**
Offre un mélange fiable et durable
- **Nouveau design avec un enrouleur de cordon, un moyeu rainuré satiné amovible et une bande décorative brossée avec logo en relief, ainsi que des boutons en plastique argentés et une poignée de levier manuel argentée**
Facile à nettoyer et à utiliser
- **Bol en acier inoxydable brossé de 5,6 L avec poignée ergonomique**
Mélange avec facilité de petites et grandes quantités d'ingrédients
- **11 vitesses distinctes (de l'incorporation à basse vitesse au fouettage à grande vitesse), y compris une nouvelle vitesse d'incorporation, l'incorporation à mi-vitesse**
Pour plus de précision, de puissance et de contrôle, à haute ou à basse vitesse, et bien plus encore
Pour reproduire la vitesse d'incorporation à la main : permet d'incorporer en douceur les ingrédients délicats, d'incorporer les blancs d'œufs ou la crème, de maintenir l'air dans la pâte et d'éviter tout mélange excessif
- **Démarrage progressif**
Accélération en douceur jusqu'à la vitesse choisie pour éviter les éclaboussures
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
Mélange rapide et homogène
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
Large choix d'accessoires en option
Polyvalent et facile à utiliser
- **Fouet métallique à 6 fils, batteur plat à revêtement argenté discret et crochet pétrisseur en spirale unique qui reproduit le pétrissage à la main**
Solides, durables, ils passent au lave-vaisselle (panier supérieur)
Pour préparer rapidement du pain délicieux
- **Couvercle verseur/protecteur ajustable au design amélioré**
Permet de maintenir les ingrédients dans le bol lors du mélange



ROUGE EMPIRE



NOIR RÉGLISSE



CRÈME



GRIS ARGENT



MACARON PISTACHE

* Par rapport au robot pâtissier multifonction 5KPM5 lors de la mesure de la puissance maximale dans le bol.

** À l'aide d'une prise dédiée.

Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 5,6 L

KitchenAid ARTISAN

5KSM60SPX

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	375 W
Type de moteur	CA (courant alternatif) - Haut rendement - Performances silencieuses
Ampères	1,41 A
Puissance maximale au niveau de l'arbre central	0,4 ch
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Points de contact du mélange planétaire	67
Capacité du bol	5,6 L
Matériau du corps de l'appareil	Zinc
Engrenages	100 % métal
Bande décorative	Aluminium brossé léger avec texte en aluminium brillant et logo en relief
Couleur du moyeu	Chrome satiné
Démarrage progressif (accélération lente pour éviter les éclaboussures)	Oui
Dimensions du produit	H x L x P 41,9 x 28,7 x 37,15 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 49,2 x 43,18 x 33,34 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 49,85 x 43,82 x 33,97 cm
Poids net	13 kg
Poids brut	13,82 kg
Poids brut du suremballage	14 364 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon (noir) - système d'enroulement du cordon	109 cm
Origine du produit	États-Unis

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Pâte à pain* (pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %)	3,7 kg
Purée de pommes de terre	3,2 kg
Cookies (cookie standard de 5,1 cm, de 28 g chacun, en utilisant le batteur plat)	156 unités (13 douzaines)
Blancs d'œufs	8
Cupcakes (40 g de pâte par cupcake)	Préparation de 96 unités (8 douzaines)
Poulet haché (avec le batteur plat)	1,2 kg
Pizzas (292 g de pâte par pizza)	13

RÉFÉRENCES

COULEURS

EAN EURO

5KSM60SPXEER	ROUGE EMPIRE	8003437630545
5KSM60SPXEEM	NOIR RÉGLISSE	8003437630606
5KSM60SPXEAC	CRÈME	8003437630637
5KSM60SPXECU	GRIS ARGENT	8003437630583
5KSM60SPXEPT	MACARON PISTACHE	8003437630651

AVANTAGES DE LA VITESSE D'« INCORPORATION » (FAIBLE VITESSE – RÉGLAGE DEMI-VITESSE) :

- **Mélange plus facile**
Plus besoin de mélanger ou de réduire en purée à la main
- **Plus de contrôle**
Pour ajouter des ingrédients sans arrêter le robot pâtissier multifonction
- **Moins salissant**
Pour ajouter de la farine sans se salir
- **Excellentes performances**
Mélangez en douceur des ingrédients délicats tels que des myrtilles et des framboises sans abîmer les fruits

Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 5,6 L

KitchenAid ARTISAN

5KSM60SPX

ACCESSOIRES STANDARD/EN OPTION



Bol en acier inoxydable brossé de 5,6 L avec poignée ergonomique 5KSMB60*

Se verrouille complètement pour plus de stabilité lors du mélange d'ingrédients lourds.

Avec un bol d'une capacité supérieure de 20 % à celle des robots pâtissiers multifonction à tête inclinable KitchenAid, vous pouvez doubler ou tripler les quantités avec facilité.

Passé au lave-vaisselle.



Fouet métallique à 6 fils 5KSMBL6W*

Pour incorporer rapidement de l'air dans les ingrédients et vous offrir une crème fouettée onctueuse, un glaçage parfait ou des blancs d'œufs légèrement fouettés.

Passé au lave-vaisselle (panier supérieur).



Couvercle verseur/protecteur ajustable 5KSMBLPS*

Comprend un couvercle durable à clipser et une protection contre les éclaboussures. Se clipse sur le bol, pour éviter les salissures et faciliter l'ajout d'ingrédients.

Fabriqués en plastique épais transparent.

Passé au lave-vaisselle (panier supérieur).



Crochet pétrisseur en spirale argenté 5KSMBLSD*

Mélange et pétrit facilement les pâtes épaisses. Plus besoin de perdre du temps et de l'énergie à pétrir à la main, vous pouvez préparer du pain rapidement.

Assure une couverture optimale de tout l'intérieur du bol de 5,6 L.

Passé au lave-vaisselle (panier supérieur).



Idées de recettes

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.



Batteur plat argenté 5KSMBLSF*

Parfait pour écraser rapidement et soigneusement des pommes de terre, mélanger de la pâte à biscuits et bien plus encore.

Assure une couverture optimale de tout l'intérieur du bol de 5,6 L.

Passé au lave-vaisselle (panier supérieur).

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES – ACCESSOIRES EN OPTION



RÉFÉRENCES	EAN	Dimensions du produit H x L x P	Dimensions de l'emballage H x L x P	Poids net	Poids brut
5KSMB60	8003437646065	17,1 x 28,1 x 33,5 cm	21,8 x 28,4 x 25,4 cm	1,05 kg	1,55 kg
5KSMBLPS	8003437048340	7,5 x 25,4 x 28,7 cm	8,5 x 26 x 29 cm	0,165 kg	0,38 kg
5KSMBL6W	8003437646096	18 x 10 x 9 cm	16 x 16,8 x 14,9 cm	0,2 kg	0,35 kg
5KSMBLSD	8003437646102	18 x 11 x 11 cm	19,4 x 11,4 x 11,4 cm	0,2 kg	0,35 kg
5KSMBLSF	8003437646133	18,2 x 16,3 x 3,6 cm	16 x 16,8 x 14,9 cm	0,19 kg	0,33 kg

* Compatible avec les robots pâtissiers multifonctions à bol relevable KitchenAid dont les numéros de modèle commencent par 5KSM75, 5KSM55, 5KSM60 et 5KSM70. Non compatible avec les modèles non cités dans la liste.