



# Modello 5KSM125

---

La nostra planetaria 4,8 L - Artisan (5KSM125) con testa reclinabile è un modello iconico di KitchenAid e rappresenta il frutto di oltre 100 anni di innovazione ed esperienza. Il suo design esclusivo e resistente la rende un'estensione delle tue mani, consentendoti di esprimerti attraverso la cucina. Il motore è alloggiato nella testa della planetaria per evitare perdite di potenza tra motore e accessori. È anche silenziosa e progettata per durare a lungo. Il movimento planetario originale garantisce una miscelazione veloce ed efficace, con 59 punti di contatto per rotazione nella ciotola. Scegli un colore che si adatti alla tua personalità e al tuo stile. La planetaria ha in dotazione una ciotola in acciaio inox da 4,8 L, in grado di lavorare fino a 1 kg di farina comune, 1 L di panna montata, 1,5 kg di purè di patate o 108 biscotti(4). La planetaria è dotata di accessori per creare piatti dolci o salati. La frusta serve a incorporare aria nelle uova e nella panna, la frusta piatta è adatta per mescolare gli ingredienti pesanti e il gancio impastatore è perfetto per impasti

## Specifiche tecniche

Tipo di motore	AC (Alternating current)	Profondità prodotto	370
Potenza motore (cv)	0.19	Altezza imballo	413
Voltaggio (V)	220-240	Larghezza imballo	406
Intensità di corrente elettrica (A)	0,2	Profondità imballo	273
Potenza (W)	300	Peso netto (kg)	10.4
Frequenza (Hz)	50/60	Materiale della ciotola - Acciaio inossidabile	Acciaio inox
Velocità di rotazione massima	220	Peso lordo (kg)	11.5
Velocità di rotazione minima	58	Pasta sfoglia : grammi di farina	0.5
Funzionamento one-touch	58	Albume uovo	12
Capacità massima (farina)	1	Panna montata (L)	1
Corpo in metallo pressofuso	Zinc	Torta (kg)	2.7
Lunghezza cavo (cm)	145	Pane (impasto lievitato = idratazione 55%)	2
Capacità ciotola (L)	4.8	Puré di patate	1.5
Controllo elettronico della velocità presente SI	Si	Biscotti (standard 5,1 cm)	108
Altezza prodotto	360	Tipo di spina	Euro
Larghezza prodotto	240		