



CHARTE DES MÉLANGEURS SPIRALES (AEF)

Capacités maximum de pâte recommander

Transmission à courroie 2 vitesses	VITESSE	AEF015	AEF025	AEF035	AEF050	AEF080	AEF100	AEF150
Capacité du bol liquide (pintes)		30	50	70	100	175	225	345
Capacité min. et max. de farine		2(1)-30(15)	2(1)-55(25)	5(2)-75(35)	7(3)-110(50)	11(5)-175(80)	22(10)-220(100)	22(10)-330(150)
TYPE DE PÂTE		lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)
Bread dough 50%AR	1 & 2	40-(18)	55-(25)	100-(45)	150-(68)	225-(102)	300-(136)	425-(193)
Pâte à pain 55%AR	1 & 2	45-(20)	60-(27)	110-(50)	160-(72)	250-(113)	325-(147)	475-(215)
Pâte à pain 60%AR	1 & 2	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)
Pâte blé entier 70%AR	1 & 2	45-(20)	65-(29)	120-(55)	175-(80)	280-(125)	350-(160)	520-(235)
Pâte alimentaire	1	16-(7,2)	32-(14,5)	44-(20)	60-(27)	100-(45)	140-(63,5)	200-(90,5)
Pâte à pizza (mince) 40% AR	1	20-(9)	40-(18)	55-(25)	75-(34)	125-(57)	175-(80)	250-(113)
Pâte à pizza 45% AR	1	25-(11)	45-(20)	75-(34)	100-(45)	175-(80)	200-(90)	280-(125)
Pâte à pizza (med) 50% AR	1 & 2	35-(16)	55-(25)	100-(45)	150-(68)	225-(102)	300-(136)	425-(193)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	1 & 2	50-(23)	70-(31)	120-(55)	175-(80)	280-(127)	350-(160)	520-(235)

rev/francais/aeftchart.xls 29/12/2003

NOTE: Pour connaître le pourcentage du ratio d'absorption de votre recette utiliser la formule suivante.

Le poids de l'eau divisé par le poids de la farine va donner le pourcentage (AR)

% AR = POIDS DE L'EAU (lb) DIVISÉ PAR POIDS DE LA FARINE (lb)

Les capacités sont basées sur une farine de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°F).

1 gallon d'eau CANADIEN = 10 lb/4.54kg

1 gallon d'eau US = 8.33lb/3.77kg

Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten réduire les quantité de 10%

exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb/5.44kg de farine

$10 \text{ lb}/4.54\text{kg} \div 2 = 5 \text{ lb}/2.27\text{kg}$, $5/2.27\text{kg d'eau} \div 12\text{lb}/5.44\text{kg de farine} = 0.42$

Ce qui veut dire que vous avez une pâte à 42% (AR)

TOUJOURS MÉLANGER LA PÂTE À PIZZA EN PREMIÈRE VITESSE.

LA DEUXIÈME VITESSE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE AVEC 50%(AR) ET MOINS POUR LA PÂTE À PAIN.