

TABLEAU DE CAPACITÉS MÉLANGEURS PLANÉTAIRE

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

PRODUITS	AGITATEUR	BTF007	BTF010	SM200	SM201	BTF020	SM300	SM401	SM402NA	BTF040	BTF060	BTFP60
CAPACITÉ LIQUIDE DU BOL EN LITRES		7	10	20	20	20	30	40	40	40	60	60
Centre d'attachement #12		N/D	N/D	standard	N/D	N/D	standard	N/D	standard	option	option	option
Poids total maximum produit fini		lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)
Pâte à pain 55%AR (*)	C	5-(2,3) ³	8-(3,5) ³	15-(7) ¹	15-(7) ¹	15-(7) ³	25-(11,5) ¹	30-(14) ¹	35-(16) ¹	35-(16) ⁵	60-(28) ⁵	80-(36) ⁷
Pâte à pain 60%AR (*)	C	7-(3) ⁵	10-(4,5) ⁵	20-(9) ¹	20-(9) ¹	20-(9) ⁶	30-(14) ¹	35-(16) ¹	40-(18) ¹	45-(20,5) ⁶	70-(32) ⁶	90-(40) ⁶
Pâte blé entier 70%AR	C	7-(3) ⁵	10-(4,5) ⁵	20-(9) ¹	20-(9) ¹	20-(9) ⁶	30-(14) ¹	35-(16) ¹	40-(18) ¹	45-(20,5) ⁶	70-(32) ⁶	90-(40) ⁶
Pâte à pizza (mince) 40% AR (*) (**)	C	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	35-(16) ³
Pâte à pizza (mince) 45% AR (*) (**)	C	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	n/r	20-(9) ³	20-(9) ³	25-(11,5) ³	40-(18) ³
Pâte à pizza (med) 50% AR (*) (**)	C	n/r	n/r	10-(4,5) ¹	n/r	10-(4,5) ³	15-(7) ¹	15-(7) ¹	30-(14) ¹	32-(14,5) ⁴	40-(18) ¹	70-(32) ⁴
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR (*) (**)	C	n/r	n/r	15-(7) ¹	15-(7) ¹	15-(7) ⁴	20-(9) ¹	20-(9) ¹	35-(16) ¹	40-(18) ⁵	70-(32) ⁵	90-(40) ⁶
Pâte à beigne à levure 65% AR (*)	C	n/r	n/r	7-(3) ²	7-(3) ²	9-(4) ⁵	15-(7) ²	15-(7) ²	35-(16) ²	25-(11,5) ⁵	55-(25) ⁶	75-(34) ¹⁰
Pâte à tarte	P	4-(1,7)	7-(3)	15-(6,8)	15-(6,8)	15-(6,8)	27-(12)	30-(14)	35-(16)	35-(16)	40-(18)	50-(23)
Patates Piller	P & F	4-(1,7)	7-(3)	10-(4,5)	10-(4,5)	15-(6,8)	23-(10)	25-(11,5)	30-(14)	30-(14)	40-(18)	40-(18)
Blanc d'œufs	F	1/4 lt	1/2 lt	1 lt.	2 lt.	3 lt.	1,5 lt.	1,75 lt.	1,75 lt.	1,75 lt.	2 lt.	2 lt.
Mayonnaise (Litre d'huile)	P ou F	3 lt	5 lt	10 lt	10 lt	10 lt	12 lt	13 lt	14 lt	15 lt	18 lt	n/r
Meringue (Qte d'eau)	F	235ml	355ml	710ml	710ml	710ml	1 lt	1,5 lt	1,5 lt	1,5 lt	1,5 lt	n/r
Crème fouetter	F	1,3 lt	2 lt	4 lt	4 lt	4 lt	6 lt	9 lt	9 lt	9 lt	12 lt	n/r
Crémages	P	3-(1,4)	5-(2,3)	10-(4,5)	10-(4,5)	10-(4,5)	15-(6,8)	20-(9)	25-(11,5)	25-(11,5)	40-(18)	n/r
Graisse & sucre, crémer	P	4-(1,7)	7-(3)	15-(6,8)	15-(6,8)	15-(6,8)	25-(11,5)	30-(14)	35-(16)	35-(16)	50-(23)	60-(28)
Biscuit, Sucre	P	4-(1,7)	7-(3)	15-(7)	10-(4,5)	15-(7)	23-(10,4)	25-(11,5)	30-(14)	30-(14)	40-(18)	50-(23)
Gâteau Éponge	F	3-(1,4)	5-(2,3)	10-(4,5)	10-(4,5)	10-(4,5)	18-(8,1)	20-(9)	30-(14)	30-(14)	35-(16)	n/r
Gâteau	P	5-(2,3)	10-(4,5)	20-(9)	20-(9)	20-(9)	30-(14)	40-(18)	45-(20,5)	45-(20,5)	60-(28)	70-(32)

travaux/manuel/mixchart/mix-f.xls 06/01/2004

ABRÉVIATION

NOTE: Le centre d'attachement ne doit pas être utiliser le mélangeage des produits

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

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

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

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

exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb / 5.4kg de farine.

12 lb / 5.4kg + 2 = 6 lb / 2.7kg, 6 lb / 2.7kg d'eau + 12lb / 5.4kg de farine et produit sec = 0.50

Ce qui veut dire que vous avez une pâte fini de 18 lb à 50% (AR).

Référez vous à la charte si haut pour déterminer l'appareille a utiliser.

TOUJOURS MÉLANGER LA PÂTE À PIZZA EN PREMIÈRE VITESSE SAUF POUR LA SÉRIE BTF.

* - Réduire les quantité de 10% si vous utilisez une farine à haut taux de gluten.

** - Utiliser la première vitesse seulement pour les produits à 50 % AR et moins sauf pour la série BTF.

AGITATEURS

P - Palette

C - Crochet

F - Fouette

SÉRIE SM

1 - 1er Vitesse

2 - 2 ieme vitesse

3 - 3 ieme Vitesse

SÉRIE BTF

1 à 20 Vitesse Max.

TABLEAU DE CAPACITÉS MÉLANGEURS PLANÉTAIRE

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

PRODUITS	AGITATEUR	BTF080	BTF100	BTF120	BTF140	BTF080	BTF100	BTF120	BTF140
CAPACITÉ LIQUIDE DU BOL EN LITRES		80	100	120	140	80	100	120	140
Centre d'attachement #12		option	option	option	option	option	option	option	option
		lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)	lbs-(kg)
		Poids total maximum produit fini				Poids total maximum Farine			
Pâte à pain 55%AR (*)	C	103-(47) ⁶	119-(54) ⁶	150-(68) ⁶	178-(80) ⁶	66-(30)	77-(35)	88-(40)	110-(50)
Pâte à pain 60%AR (*)	C	125-(57) ⁶	140-(64) ⁶	176-(80) ⁶	210-(96) ⁶	77-(35)	88-(40)	110-(50)	132-(60)
Pâte blé entier 70%AR	C	112-(51) ⁶	130-(59) ⁶	150-(68) ⁶	187-(85) ⁶	66-(30)	77-(35)	88-(40)	110-(50)
Pâte à pizza (mince) 40% AR (*) (**)	C	77-(35) ³	100-(45) ³	120-(55) ³	140-(64) ³	55-(25)	77-(35)	88-(40)	100-(45)
Pâte à pizza (med) 50% AR (*) (**)	C	84-(38) ⁶	116-(53) ⁶	132-(60) ⁶	150-(68) ⁶	55-(25)	77-(35)	88-(40)	100-(45)
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR (*) (**)	C	125-(57) ⁶	140-(64) ⁶	176-(80) ⁶	210-(96) ⁶	77-(35)	88-(40)	110-(50)	132-(60)

travaux/manuel/mixchart/mix-f-2.xls 21/04/2008

ABRÉVIATION

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

1 à 20 Vitesse Max.

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

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

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

exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb / 5.4kg de farine.

$12 \text{ lb} / 5,4\text{kg} \div 2 = 6 \text{ lb} / 2,7\text{kg}$, $6 \text{ lb} / 2,7\text{kg d'eau} \div 12\text{lb} / 5,4\text{kg de farine}$ et produit sec = 0.50

Ce qui veut dire que vous avez une pâte fini de 18 lb à 50% (AR).

Référez vous à la charte si haut pour déterminer l'appareille a utiliser.

TOUJOURS MÉLANGER LA PÂTE À PIZZA EN PREMIÈRE VITESSE SAUF POUR LA SÉRIE BTF.

* - Réduire les quantité de 10% si vous utilisez une farine à haut taux de gluten.

** - Utiliser la première vitesse seulement pour les produits à 50 % AR et moins sauf pour la série BTF.