

## AW R 30 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

Werkzeug	Produkt		Hinweis
Besen	Eiweiß	1.5 l	
	Schlagsahne	5 l	
	Buttercreme Zuckerguss	5 l	✦ □
	Bisquit	8 kg	
	Mayonnaise	12 l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	12 kg	✦
	Rührkuchen	16 kg	
	Zuckerguss, Fondant	15 kg	✦ ○
	Kräuterbutter	9 kg	✦ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	9 kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	18 kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	10 kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	10 kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	12 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	16.5 kg	
	Teig, Roggenbrot	18 kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	16.5 kg	
	Teig, Glutenfrei	14 kg	

Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

### Symbolerklärung:

✦ = Abstreifer empfohlen

□ = Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben bzw. weich sein, andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.

● = Empfohlen wird, mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.

○ = Empfohlen wird, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu überschreiten.

AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)