

## Verarbeitungskapazitäten „Kodiak“ AW R 10.2

## Verarbeitungskapazitäten „Kodiak“ AW R 10.2

## Tisch- und Bodenmodell

## PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINE

Werkzeug	Produkt	Kapazität	Einheit
Besen	Eiweiß, Mindestkapazität	0.25	L
	Eiweiß, maximale Kapazität	0.5	L
	Schlagsahne, Mindestkapazität	0.4	L
	Schlagsahne, maximale Kapazität	2.5	L
	Buttercreme, Zuckerguss	4.0	Kg
Flachrührer	Kräuterbutter	2.5	Kg
	Zuckerguss, Fondant	3.0	Kg
	Kuchen	5.0	Kg
	Kartoffelpüree (Pulver)	5.0	Kg
	Kartoffelpüree	4.0	Kg
	Frikadellenmischung / vegane Frikadellenmischung	6.0	Kg
Knetter	Pasta, Nudeln	3.0	Kg
	Teig, Roggenbrot	6.6	Kg
	Teig, Sauerteigbrot	5.5	Kg
	Teig, Brot 55% AR	5.0	Kg
	Teig, Brot 60% AR	5.0	Kg
	Teig, Vollkornweizen 50% AR	5.0	Kg
	Teig, Vollkornweizen 70% AR	5.5	Kg
	Teig, glutenfrei	4.5	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.