

SMAKY**SMAKYBLANDARE KAPACITETSTABELL**

Produkt	Verktyg och rek. hastighet	SM-500A	SM-800A	SM-100B	SM-200B
Våffelsmet	Spade	2 l	3 l	4,7 l	7,6 l
Vispad grädde	Visp	1,42 l	1,9 l	1,9 l	3,8 l
Potatismos	Spade	1,3 kg	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg
Äggvita	Visp	0,24 l	0,35 l	0,47 l	0,95 l
Maräng (vattenmängd)	Visp	0,12 l	0,24 l	0,35 l	0,71 l
Munksmet (65%AR)	Degkrok 1.an och 2:an	750 g	900g	2 kg	4,1 kg
Grovt bröd (55%AR)	Degkrok 1:an	1 kg	1,3 kg	3,4 kg	6,8 kg
Ljust bröd, småfranska (60% AR)	Degkrok 1:an	1,1 kg	2,2 kg	5,7 kg	11,3 kg
Pizzadeg (40% AR)	Degkrok 1:an	650 g	0,9 kg	2,3 kg	4,1 kg
Pizzadeg (50% AR)	Degkrok 1:an	750 g	1,8 kg	2,3 kg	4,5 kg
Pizzadeg (60% AR)	Degkrok 1:an	850 g	2,2 kg	4,5 kg	9,1 kg
Glasyr	Spade	0,9 kg	1,3 kg	2,7 kg	5,4 kg
Kaksmet	Spade	1,8 kg	2,7 kg	4,5 kg	9,1 kg
Pajdeg	Spade	1,3 kg	1,8 kg	4,5 kg	8,2 kg
Pastadeg	Degkrok	450 g	900 g	1,4 kg	2,3 kg

Produkt	Verktyg och rek. hastighet	SM-30HI	SM-40HI	SM-60HI	SM-B80HI SM-A80HI
Våffelsmet	Spade	11,4 l	15,1 l	22,7 l	28,4 l
Vispad grädde	Visp	5,7 l	8,5 l	11,4 l	15,1 l
Potatismos	Spade	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	22,7 kg
Äggvita	Visp	1,2 l	1,7 l	1,9 l	2,2 l
Maräng (vattenmängd)	Visp	0,95 l	1,2 l	1,7 l	2,8 l
Munksmet (65%AR)	Degkrok 1.an och 2:an	6,8 kg	11,3 kg	27,2 kg	32,2 kg
Grovt bröd (55%AR)	Degkrok 1:an	13,6 kg	18,1 kg	31,8 kg	36,2 kg
Ljust bröd, småfranska (60% AR)	Degkrok 1:an	20,4 kg	27,2 kg	36,3 kg	40,8 kg
Pizzadeg (40% AR)	Degkrok 1:an	7,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	22,7 kg
Pizzadeg (50% AR)	Degkrok 1:an	11,3 kg	18,1 kg	31,8 kg	40,8 kg
Pizzadeg (60% AR)	Degkrok 1:an	18,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	45,4 kg
Glasyr	Spade	8,2 kg	11,3 kg	16,3 kg	27,2 kg
Kaksmet	Spade	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	40,8 kg
Pajdeg	Spade	12,2 kg	15,9 kg	22,7 kg	31,8 kg
Pastadeg	Degkrok	3,6 kg	7,7 kg	15,9 kg	22,7 kg

Obs! Blandarens kapacitet beror på fukthalt i degen. Vid blandning av deg (pizza, bröd, bagels, osv kontrollera alltid AR %.

AR % (degens absorptionsförmåga i %) = vattenvikt dividerat med mjölvikt

Kapaciteterna listade ovan är baserade på rumstempererat mjöl och vattentemperatur på 20 °C.

* Max blandningstid - 7 minuter

* Används mjöl med hög glutenhalt, skall mängden reduceras med 10%

* Används kallt mjöl samt vatten med lägre temperatur än 20 °C, eller is, skall mängden reduceras med 10%.

* 2:ans hastighet skall aldrig användas vid 50% AR eller lägre.

(Undantaget är Model SM-60HI där 2:ans hastighet kan användas enbart om mängden reduceras med 50 %)