



Tabla de capacidad de la mezcladora

Las siguientes capacidades máximas se proporcionan solamente como guía. Algunos factores variables como el tipo de harina que se use, la temperatura del agua y otras condiciones pueden hacer que deba reducirse el tamaño de la tanda.

Producto	Agitador y velocidad	PLANETARIO										ESPIRAL		
		SP05	SP08	SP10	SP20	SP25	SP30/SP30P	SP40	SP60	SP62P	SP62P-4	SP80PL	GSM130	GSM175
Mezcla para waffles o panqués	Mezclador plano	2 qts.	3 qts.	5 qts.	8 qts.	10 qts.	12 qts.	16 qts.	24 qts.	----	24 qts.	30 qts.	----	----
Crema batida	Batidor de alambre	2 qts.	2 qts.	2 qts.	4 qts.	5 qts.	6 qts.	9 qts.	12 qts.	----	12 qts.	16 qts.	----	----
Puré de papas	Mezclador plano	4 lbs.	4 lbs.	8 lbs.	15 lbs.	18 lbs.	23 lbs.	30 lbs.	40 lbs.	----	40 lbs.	50 lbs.	----	----
Claras de huevo	Batidor de alambre	¾ pts.	¾ pts.	1 pt.	1 qt.	1¼ qts.	1½ qts.	1¾ qts.	2 qts.	----	2 qts.	2 qts.	----	----
Merengue (cantidad de agua)	Batidor de alambre	¼ pts.	½ pts.	¾ pts.	1½ pts.	1¾ pts.	1 qt.	1¼ qts.	1¾ qts.	----	1-3/4 qts.	3 qts.	----	----
Masa para rosquillas con levadura (AR del 65 %) *◆	Gancho para amasar 1ª y 2ª	2 lbs.	2 lbs.	4½ lbs.	9 lbs.	12 lbs.	15lbs./20 lbs.	25 lbs.	60 lbs.	75 lbs.	75 lbs.	80 lbs.	130 lbs.	175 lbs.
Masa para pan pesada (AR del 55 %) *◆◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	4 lbs.	3 lbs.	7½ lbs.	15 lbs.	20 lbs.	30lbs./35 lbs.	40 lbs.	70 lbs.	75 lbs.	75 lbs.	80 lbs.	120 lbs.	165 lbs.
Masa para panes y panecillos (AR del 60 %) *◆◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	5 lbs.	5 lbs.	12½ lbs.	25 lbs.	25 lbs.	45 lbs.	60 lbs.	80 lbs.	90 lbs.	90 lbs.	90 lbs.	130 lbs.	175 lbs.
Masa para pizza, fina (AR del 40 %) *◆◆□	Gancho para amasar 1ª únicamente	3 lbs.	2 lbs.	5 lbs.	9 lbs.	12 lbs.	16lbs./25 lbs.	30 lbs.	40 lbs. (1ª)	50 lbs. / 35 lbs. (2ª)	50 lbs. / 40 lbs. (2ª)	50 lbs.	60 lbs.	80 lbs.
Masa para pizza, media (AR del 50%) *◆◆□	Gancho para amasar 1ª únicamente	4 lbs.	4 lbs.	5 lbs.	10 lbs.	15 lbs.	25lbs./36 lbs.	40 lbs.	70 lbs. (1ª) / 35 lbs. (2ª)	80 lbs. (1ª) / 60 lbs. (2ª)	80 lbs. (1ª) / 70 lbs. (2ª)	90 lbs.	115 lbs.	155 lbs.
Masa para pizza, gruesa (AR del 60%) *◆◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	5 lbs.	5 lbs.	10 lbs.	20 lbs.	25 lbs.	40lbs./45 lbs.	70 lbs.	90 lbs.	90 lbs.	40.8 kg	100 lbs.	130 lbs.	175 lbs.
Glaseado fondant	Mezclador plano	4 lbs.	3 lbs.	6 lbs.	12 lbs.	15 lbs.	18 lbs.	36 lbs.	----	36 lbs.	16.3 kg	60 lbs.	----	----
Pastel	Mezclador plano	5 lbs.	6 lbs.	10 lbs.	20 lbs.	25 lbs.	30 lbs.	60 lbs.	----	60 lbs.	27.2 kg	90 lbs.	----	----
Masa para pie	Mezclador plano	5 lbs.	4 lbs.	10 lbs.	18 lbs.	22 lbs.	27 lbs.	50 lbs.	60 lbs.	50 lbs.	22.6 kg	70 lbs.	----	----
Pastas, fideos de huevo normales	Gancho para amasar	1 lb.	2 lb.	3 lbs.	5 lbs.	6 lbs.	8lbs./15 lbs.	35 lbs.	40 lbs.	35 lbs.	15.8 kg	50 lbs.	----	----

* **NOTA:** La capacidad de la batidora depende de la cantidad de humedad en la masa. ¡Cuando mezcle masa (para pizza, pan o rosquillas) revise el porcentaje de AR! % del AR (% del coeficiente de absorción) = peso del agua dividido por el peso de la harina. Las capacidades que se mencionaron anteriormente se basan en la harina a temperatura ambiente y una temperatura del agua de 70 °F. (1 galón de agua pesa 8.33 lbs)

- ✕ Tiempo máximo de mezcla - 7 minutos
- ◆ Si usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.
- ◆ Si usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 70 °F o hielo, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.
- La 2ª velocidad nunca debe utilizarse con menos del 60 % de AR, con excepción de los modelos SP60 y SP62P. Los modelos SP60 y SP62P requieren una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda que se va a mezclar, en la velocidad 2 con masas de 50 % AR. **Las velocidades 1ª y 2ª pueden utilizarse para todas las tandas en espiral.**

¡No utilice los accesorios del buje mientras prepara la mezcla!



Tabla de capacidad de la mezcladora - Métrico

Las siguientes capacidades máximas se proporcionan solamente como guía. Algunos factores variables como el tipo de harina que se use, la temperatura del agua y otras condiciones pueden hacer que deba reducirse el tamaño de la tanda.

Producto	Agitador y velocidad	PLANETARIO										ESPIRAL		
		SP05	SP08	SP10	SP20	SP25	SP30/SP30P	SP40	SP60	SP62P	SP62P-4	SP80PL	GSM130	GSM175
Mezcla para waffles o panqués	Mezclador plano	1.9 l	2.8 l	4.7 l	7.6 l	9.5 l	11.4 l	15.1 l	22.7 l	----	22.71 l	28.4 l	----	----
Crema batida	Batidor de alambre	1.9 l	1.9 l	1.9 l	3.8 l	4.7 l	5.7 l	8.5 l	11.4 l	----	11.36 l	15.1 l	----	----
Puré de papas	Mezclador plano	1.8 kg	1.8 kg	3.6 kg	6.8 kg	8.2 kg	10.4 kg	13.6 kg	18.1 kg	----	18.14 kg	22.7 kg	----	----
Claros de huevo	Batidor de alambre	.35 l	.35 l	.47 l	.95 l	1.2 l	1.2 l	1.7 l	1.9 l	----	1.89 l	1.9 l	----	----
Merengue (cantidad de agua)	Batidor de alambre	.19 l	.24 l	.35 l	.71 l	.83 l	.95 l	1.2 l	1.7 l	----	1.66 l	2.8 l	----	----
Masa para rosquillas con levadura (AR del 65 %) *◆	Gancho para amasar 1ª y 2ª	.91 kg	.91 kg	2 kg	4.1 kg	5.4 kg	6.8 kg / 9.1 kg	11.3 kg	27.2 kg	34 kg	34 kg	32.3 kg	59 kg	79.4 kg
Masa para pan pesada (AR del 55 %) *◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	1.8 kg	1.4 kg	3.4 kg	6.8 kg	9.1 kg	13.6 kg / 15.9 kg	18.1 kg	31.8 kg	34 kg	34 kg	32.3 kg	54 kg	75 kg
Masa para panes y panecillos (AR del 60 %) *◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	2.3 kg	2.3 kg	5.7 kg	11.3 kg	7.3 kg	20.4 kg	27.2 kg	36.3 kg	40.8 kg	40.82 kg	40.8 kg	59 kg	79.4 kg
Masa para pizza, fina (AR del 40 %) *◆□	Gancho para amasar 1ª únicamente	1.4 kg	.91 kg	2.3 kg	4.1 kg	5.4 kg	7.3 kg / 11.3 kg	13.6 kg	18.1 kg (1ª)	22.7 kg (1ª) / 15.9 kg (2ª)	22.68 kg / 18.14 kg (2ª)	22.7 kg	27 kg	36 kg
Masa para pizza, media (AR del 50%) *◆□	Gancho para amasar 1ª únicamente	1.8 kg	1.8 kg	2.3 kg	4.5 kg	6.8 kg	11.3 kg / 16.3 kg	18.1 kg	31.8 kg (1ª) / 15.9 kg (2ª)	36.3 kg (1ª) / 27.2 kg (2ª)	36.23 kg / 31.75 kg (2ª)	40.8 kg	52 kg	70 kg
Masa para pizza, gruesa (AR del 60%) *◆	Gancho para amasar 1ª únicamente	2.3 kg	2.3 kg	4.5 kg	9.1 kg	11.3 kg	18.1 kg / 20.4 kg	22.7 kg	31.8 kg	40.8 kg	40.82 kg	45.4 kg	59 kg	79.4 kg
Glaseado fondant	Mezclador plano	1.8 kg	1.4 kg	2.7 kg	5.4 kg	6.8 kg	8.2 kg	11.3 kg	16.3 kg	----	16.33 kg	27.2 kg	----	----
Pastel	Mezclador plano	2.3 kg	2.7 kg	4.5 kg	9.1 kg	11.3 kg	13.6 kg	18.1 kg	27.2 kg	----	27.22 kg	40.8 kg	----	----
Masa para pie	Mezclador plano	2.3 kg	1.8 kg	4.5 kg	8.2 kg	10 kg	12.2 kg	15.9 kg	22.7 kg	27.2 kg	22.68 kg	31.8 kg	----	----
Pastas, fideos de huevo normales	Gancho para amasar	.45 kg	.91 kg	1.4 kg	2.3 kg	2.7 kg	3.6 kg / 6.8 kg	7.7 kg	15.9 kg	18.1 kg	15.88 kg	22.7 kg	----	----

- * **NOTA:** La capacidad de la batidora depende de la cantidad de humedad en la masa. ¡Cuando mezcle masa (para pizza, pan o rosquillas) revise el porcentaje de AR!
 % del AR (% del coeficiente de absorción) = peso del agua dividido por el peso de la harina. Las capacidades que se mencionaron anteriormente se basan en la harina a temperatura ambiente y una temperatura del agua de 21 °C. (1 galón de agua pesa 3.78 kg)
- ✘ Tiempo máximo de mezcla - 7 minutos
 - Si usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.
 - ◆ Si usa harina fría, agua con una temperatura inferior a los 21 °C o hielo, reduzca el tamaño de la tanda en un 10 %.
 - La 2ª velocidad nunca debe utilizarse con un 60% del AR o menos, con excepción de los modelos SP60 y SP62P. Los modelos SP60 y SP62P requieren una reducción del 50 % en el tamaño de la tanda que se va a mezclar, en la velocidad 2 con masas de 50 % AR. **Las velocidades 1ª y 2ª pueden utilizarse para todas las tandas en espiral**

¡No utilice los accesorios del buje mientras prepara la mezcla!