

## TABLEAU DES CAPACITÉS DES MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

Les mélangeurs planétaires sont des appareils polyvalents destinés aux cuisines professionnelles, aux boulangeries et aux pâtisseries. Équipés d'un agitateur rotatif qui tourne autour du bol à la manière d'une planète, ils garantissent un mélange homogène et uniforme des pâtes, des pâtes à frire, des crèmes et des sauces.

Ce tableau vous aidera à faire votre choix en fonction de vos besoins de production.



**M10**

**M20E**

**M30A**

**M40A**

**M60A**



Capacité  
du bol

10,5 pte  
(10 L)

21 pte  
(20 L)

21 pte  
(30 L)

42 pte  
(40 L)

63,5 pte  
(60 L)



Blancs  
d'œufs

0,5 pte  
(0,6 L)

1,1 pte  
(1 L)

1,5 pte  
(1,4 L)

1,5 pte  
(1,7 L)

2 pte  
(1,9 L)



Guimauve

1,1 lb  
(0,5 kg)

2,2 lb  
(1 kg)

2,2 lb  
(1 kg)

3,3 lb  
(1,5 kg)

3,3 lb  
(1,5 kg)



Pâte à  
gâteau

7,7 lb  
(3,5 kg)

15,5 lb  
(7 kg)

22 lb  
(10 kg)

35 lb  
(16 kg)

44 lb  
(20 kg)



Pâte à  
biscuits

6 lb  
(2,8 kg)

6 lb  
(5,5 kg)

17,5 lb  
(8 kg)

23 lb  
(10,5 kg)

29,5 lb  
(13,5 kg)



Pâte à pain  
Farine  
Pâte\*

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**



Pâte à pizza  
Farine  
Pâte\*\*

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

**NE CONVIENT PAS**  
**NE CONVIENT PAS**

\*Taux d'hydratation de 70 % \*\*Taux d'hydratation de 60%