

Normal / Weich-in-Weich

Stufe 8 (1930 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	1:40	2:10	4:10	5:10
Rührer	EWR / SFR	EWR / SFR	EWR / SFR	SFR

Besonderheiten - empfindliche Rezepturen

Stufe 3 (1130 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	5:00	7:30	9:55	2 x 8:30
Rührer	EWR / SFR	EWR / SFR	EWR / SFR	SFR

Gel

1. Schritt: Benetzen - Stufe 9 (2100 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	0:30	0:30	0:30	1:00
Rührer	EWR	EWR	EWR	SFR

2. Schritt: Quellphase - Stufe 0 (650 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	8:30	9:30	9:55	9:55

Die Rührphasen abwechselnd anwenden, bis die Zubereitung eine homogene Gelstruktur aufweist - mindestens zweimal wiederholen.

Emulsion

Stufe 9 (2100 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	2:00	2:20	4:10	5:30
Rührer	EWR	EWR	EWR	SFR

Emulsion +

1. Schritt: Phasen verbinden - Stufe 0 (650 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	0:30	0:30	0:30	1:00
Rührer	EWR	EWR	EWR	SFR

2. Schritt: Emulgierphase - Stufe 8 (1930 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	1:00	1:00	1:00	2:00

3. Schritt: Abkühlphase - Stufe 0 (650 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	9:55	9:55	9:55	9:55

Abkühl- und Emulgierphase abwechselnd anwenden, bis die Rezeptur Zimmertemperatur aufweist.

Suspension < 2 %

1. Schritt: Anreibevorgang - Stufe 4 (1290 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	2:30	3:30	5:00	9:55
Rührer	SFR	SFR	SFR	SFR

2. Schritt Hauptrührvorgang - Stufe 8 (1930 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	1:30	2:00	3:30	4:40
Rührer	SFR	SFR	SFR	SFR

Suspension > 2 %

Stufe 9 (2100 U/Min.)				
Krukengröße	15 - 30 ml	50 - 100 ml	200 ml	300 - 500 ml
Zeit (Min.)	3:00	3:50	6:45	9:30
Rührer	SFR	SFR	SFR	SFR