

# Le pétrin qui s'adapte à toutes vos pâtes

The mixer that adapts to all types of dough

## LABO 25

Destiné aux laboratoires d'essais, aux centres de formation ou aux meuneries afin d'effectuer des tests de panification sur différentes farines et ingrédients. Possibilité d'utilisation à l'unité ou en banc de 5 pétrins maximum, commandé par armoire électrique centralisée.

Intended for testing laboratories, training centres or mills for performing various bread-making tests with different types of flours and ingredients. Each kneader can operate independently, or be used on a bench of maximum 5 mixers, controlled by a central electrical cabinet.



LABO 25

MB 924

## MB 824, MB 924 & MB 1024

Gamme complète pour la boulangerie avec des capacités de 30 à 60 litres de coulage qui procurera à son utilisateur la satisfaction d'un pétrissage efficace et rapide. Matériel robuste et silencieux par sa conception.

A complete range intended for bakeries with capacities of 30 to 60 litres of water, for users seeking fast and efficient mixing. They are robust and quiet by design.



MB 1024 AH



## MB 1024 AL & 1024 AH

Spécialement étudié pour le pétrissage intensif tout en permettant une oxygénation optimale, sans échauffement excessif de la pâte. La garantie d'une régularité de pétrissage parfaite au service d'une répétition sans faille des différentes recettes.

Specifically designed for intensive kneading while ensuring an optimal oxygenation and eliminating the problem of excessive dough heating. They offer the guarantee of a perfect kneading regularity facilitating the seamless repetition of different recipes.

## Caractéristiques techniques LABO 25

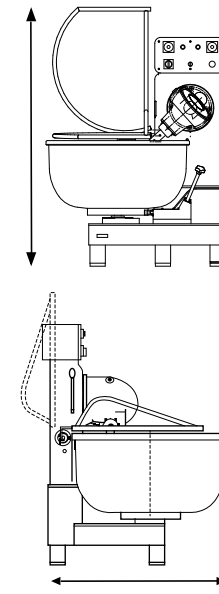
Labo 25 specifications

CAPACITÉ / CAPACITY	
Capacité de pâte (kg) Dough capacity (kg)	3,2
Capacité de farine (kg) Flour capacity (kg)	2
Capacité d'eau (l) Water capacity (l)	1,2
PUISSANCES (kW) / POWER (KW)	
	0,7
DIMENSIONS (mm)	
Hauteur - Height	800
Largeur capot ouvert Width cover open	625
Largeur capot fermé Width cover closed	455
Longueur - Length	635
OPTIONS	
Table inox, armoire centralisée. Mise en service/formation Stainless steel table, centralized cabinet, start-up/training	

## Caractéristiques techniques PÉTRINS MAHOT

Mahot fork mixers specifications

MODÈLES / MODELS	MB 824	MB 924	MB 1024	MB 1024 AL	MB 1024 AH	
Capacité min./maxi. de pâte (kg) Min./max. dough capacity (kg)	26,7 / 80	40 / 120	53 / 160	53 / 160	53 / 160	
Capacité min./maxi. de farine (kg) Min./max. flour capacity (kg)	16,5 / 50	25 / 75	33 / 100	33 / 100	33 / 100	
Capacité min./maxi. d'eau (l) Min./max. water capacity (l)	10 / 30	15 / 45	20 / 60	20 / 60	20 / 60	
PUISSANCE (kW) / POWER (KW)		3	4,4	5	8	8,5
DIMENSIONS (MM)						
Hauteur capot fermé Height with cover closed	1470	1515	1600	1600	1710	
Hauteur capot relevé Height with cover open	1720	1850	1975	1975	1710	
Profondeur / Depth	1190	1255	1410	1530	1600	
Largeur / Width	1095	1200	1315	1315	1315	
VERSIONS		Cuve fixe à frein mécanique / Fixed bowl with mechanic brake		Cuve amovible à frein mécanique / Removable bowl with mechanic brake		
OPTIONS		Cuve inox / Stainless steel bowl		Cuve inox / Stainless steel bowl		
MINUTERIE / TIMER		Double minuterie électromécanique / Modèle automatique Double electromechanical timer / Automatic version				



PÉTRINS ET MÉLANGEURS POUR LA BOULANGERIE

## Pétrin à axe oblique - Fork mixer

# MAHOT

L'art du pétrissage à la française

Kneading à la française



# VMI, L'expert du mélange

## VMI, The Mixing Company

### VMI : Une dimension internationale

VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteur et mélangeurs pour l'artisanat et l'industrie.

Son champ d'activité s'étend de la filière agro-alimentaire jusqu'aux domaines de la chimie, cosmétique et pharmacie.

Fort de son expérience, riche et longue dans la filière boulangère, VMI est synonyme de qualité aussi bien dans l'artisanat que dans la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie industrielle et propose aujourd'hui la gamme de pétrins et batteurs la plus complète au monde.

### VMI: An international dimension

VMI is the leading manufacturer of kneaders, planetary mixers and mixers for traditional and plant bakers.

Its field of activity ranges from the agro-food industry to chemicals, cosmetics and pharmaceuticals.

VMI can boast a wealth of experience in the baking industry and now stands for quality both for traditional and plant baking, Viennese pastries and patisserie; it offers today the world's most comprehensive range of kneaders and planetary mixers.



70 rue Anne de Bretagne  
PA Les Marches de Bretagne  
85600 St-Hilaire-de-Loulay  
[vmimixing.com](http://vmimixing.com)



# Toute la richesse d'une gamme prestigieuse

A comprehensive, prestigious line



## MAHOT

Unanimement reconnu comme le nec plus ultra du pétrin à la française, Mahot se distingue par son bras exclusif et sa vitesse d'exécution. Unique par sa forme et son utilisation, ce frasseur breveté assure, en même temps que le pétrissage, une retenue dans la pâte qui supprime presque totalement le freinage. L'originalité et la supériorité du frasseur Mahot permettent d'obtenir la qualité du pétrissage à la française en réduisant le temps de travail, à mi-chemin entre le pétrin à axe oblique et le pétrin à spirale.

Mahot répond à tous les besoins - pâtes à pain, pâtes brisées, sucrées, pâtes à pizzas, à crêpes... - et satisfait à toutes les règles de sécurité et d'hygiène.

Pour s'adapter à vos exigences, une large gamme de modèles pour une production de 4 à 160 kg de pâte est à votre disposition. Robuste, fiable, pratique, fonctionnel, silencieux : découvrez les points forts du pétrin Mahot.

## MAHOT

*Unanimously recognized as state-of-the-art of French mixers, the Mahot series is distinguished by its exclusive arm and its high-speed performance. With its unique shape and usage, this patented mixing arm ensures, together with its kneading functionality, the retention of the dough which eliminates almost completely the need for braking. The originality and superiority of the Mahot mixing arm facilitates quality kneading à la française whilst reducing working time, combining the benefits of a fork mixer and a spiral mixer.*

*The Mahot series meets all kinds of needs - bread dough, short dough, sweet dough, pizza dough, pancake mix, etc. - It also complies with all safety and hygiene rules.*

*To ensure its suitability to your specific needs, a wide range of models for a production rate ranging from 4 to 160 kg of dough is available. Robust, reliable, practical, functional and quiet: these are the strengths of the Mahot mixer.*

## Pétrin à axe oblique

# MAHOT



### Régularité et ergonomie

Choix du mode manuel, semi-manuel ou automatique. La programmation en série, au moyen de minuteries automatiques, permet de reproduire la qualité de votre pâte... à l'infini.

### Consistency and Ease of Use

*Choose between manual, semi-manual or automatic mode. Its batch programming, through the use of automatic timers, helps provide consistent dough quality... endlessly.*



### Confort d'utilisation

Relevage hydraulique de tête pour la version AH.

### Comfort of use

*The AH version is fitted with a hydraulic adjustable head.*

### Sécurité et encombrement minimum

Capot de cuve transparent en PETG alimentaire pour une meilleure visibilité et limiter les projections de farine.

### Safety and minimal footprint

*Food-grade PETG clear cover for a better visibility and to avoid flour projection.*



Bras hydraulique - Hydraulic lifting arm



Capot transparent - Clear cover



NF EN 453

## Performance et qualité

### Performance and Quality

Le pétrin à axe oblique Mahot est doté d'un bras unique à tête relevable hautement performant. Avec son système auto-freineur intégré au pétrissage, il assure une retenue dans la pâte pour diminuer considérablement le temps de travail. La forme concave du bras permet une meilleure pénétration dans la pâte, donc une meilleure oxygénation.



*The Mahot fork mixer is fitted with a high-performance, unique arm with an adjustable head. Its self-braking system, integrated to its kneading functionality, ensures the retention of the dough which, in turn, significantly reduces the working time. The concave shape of its arm allows for a better penetration into the dough, thus providing enhanced oxygenation.*

Bras à tête relevable Mahot - Mahot raised arm



### Silence et robustesse

Le réducteur est un couple d'engrenages spiro-coniques qui permet de délivrer la pleine puissance du moteur sans perte d'énergie.

### Silence and robustness

*The gearbox is made of a couple of spiral bevel gears enabling it to deliver the full motor thrust with no loss of energy.*



### Fiabilité et fonctionnalité

Tout en fonte et acier, et doté d'une protection thermique du moteur, le pétrin Mahot est robuste et fiable. Avec un socle monté sur pieds et une hauteur de cuve ergonomique, il est à la fois pratique, conforme aux règles d'hygiène et de sécurité. Il est aussi silencieux (< à 70 dB).

### Reliability and functionality

*Entirely made of cast iron and steel and fitted with a thermal engine protection, the Mahot mixer is robust and reliable. Mounted on a stand with adjustable feet with ergonomic bowl height, it is both practical and complies with hygiene and safety rules. The Mahot is also quiet when running (< 70 dB).*