

# MAG-R PRO

## SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL

PÉTRINS À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

AMASADORAS DE ESPIRAL CON ARTESA EXTRAIBLE



### Berto by VMI MAG-R PRO

- MAG-R 80
- MAG-R 120
- MAG-R 160

**BERTO**  
by VMI

A BRAND FROM



## MAG-R PRO LINE

The MAG-R PRO line of removable bowl mixers has been designed for industrial use requiring high performance and professional features. Developed at first for bread dough, the excellent results achieved in terms of mixing of the ingredients and oxygenation of the dough, also make this machine suitable for kneading any type of leavened dough (excluding all mixtures with less than 50% humidity). The main powerful motor, through a system of low-stretch belts, supplies the spiral with the necessary torque, while a separate motor drives the bowl, permitting it to rotate in both directions. An hydraulic unit controls the lifting and lowering of the machine head, while a reliable electromagnet holds the bowl trolley securely in place against the machine.

The bowl rotation is guided by rubber friction wheels. The milled border of the bowl guarantees the necessary grip, even in the presence of greasy mixtures.

Easy-to-use control panels execute all the machine functions.

## LÍNEA MAG-R PRO

La línea de amasadoras con artesa extraíble MAG-R PRO ha sido concebida para uso semi-industrial que requiere una alta prestación y características profesionales. Esta línea, inicialmente pensada para una masa de pan, esta adaptada para amasar cualquier masa leuda (excepto las mezclas con menos del 50% de humedad) gracias a los excelentes resultados alcanzados en la amalgamación de los ingredientes y oxigenación de la masa. Un potente motor principal, transmite a la espiral el par necesario por intermedio de correas con bajas propiedades de alargamiento, mientras que otro motor permite a la artesa girar en ambas direcciones. Una central hidráulica controla el movimiento de subida y bajada de la cabeza de la máquina mientras que un fiable electroimán mantiene de forma segura la carretilla-cuba en posición. La rotación cuba está guiada por ruedas a fricción de goma, mientras el borde fresado de la cuba garantiza el agarre necesario, incluso en presencia de masas grasosas. Los paneles de mando fácilmente utilizables pilotan todas las funciones operativas de la máquina.


## LIGNE MAG-R PRO


La gamme de pétrins MAG-R PRO a été conçue pour un usage industriel exigeant de hautes performances. Initialement destiné à la pâte à pain, ce pétrin permettant d'excellents résultats dans le mélange des ingrédients et l'oxygénation du mélange, est adapté à toutes les pâtes levées (à l'exclusion des pâtes hydratées à moins de 50%). Le puissant moteur principal apporte le couple nécessaire au fonctionnement de la spirale, grâce à un système de faible allongement des courroies. Un second moteur entraîne la cuve et lui permet de tourner dans les deux sens. Un système hydraulique commande le levage et l'abaissement de la tête de la machine tandis qu'un électro-aimant maintient solidement le chariot de cuve contre la machine. La rotation de la cuve est assurée par un ensemble de roues de friction en caoutchouc. Le bord fraisé de la cuve garantit l'adhérence nécessaire, même en présence de corps gras.

Le panneau de contrôle permet d'exécuter toutes les fonctionnalités du pétrin avec une grande facilité d'utilisation.



 User-friendly control panels are supplied either with an electronic control panel - ECP or with an electromechanical double scale 72 x 144 (optional).

 Le panneau de commandes est fourni soit avec un panneau de commande électronique - PCE, soit avec une double minuterie électromécanique 72 x 144 (option).

 Los paneles de mandos, fáciles de usar, se suministran con un panel de control electrónicos o con un doble temporizador (opcional).

## Options

- Electromechanical double scale 72 x 144
- Drain plug on bowl

## Options

- Double minuterie électromécanique 72x144
- Bouchon de vidange de cuve

## Opciones

- Doble temporizador electromecánico 72x144
- Tapón de vaciado

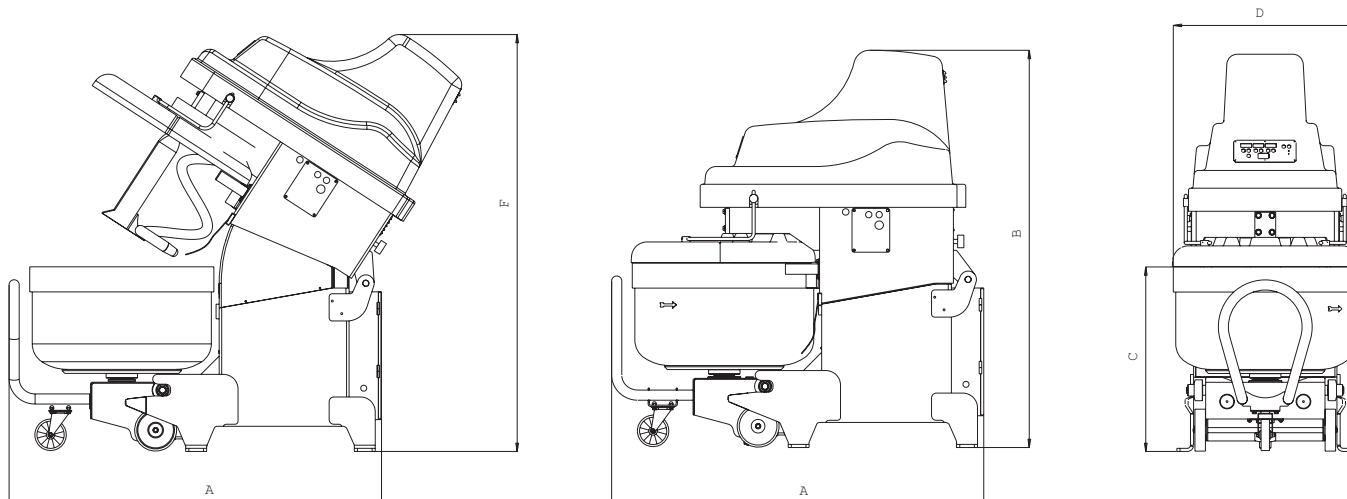


 Lifters - 2 discharge heights available: 1700 and 2000 mm

 Elévateurs - 2 hauteurs de déversement disponibles: 1700 et 2000 mm

 Elevadores - 2 alturas de descarga disponibles: 1700 y 2000 mm





Model - Modèle - Modelo		80	120	160
Dough capacity* Capacité de pâte* Capacidad de masa*	<b>kg</b>	24 - 80	36 - 120	48 - 160
Bowl capacity Volume de cuve total Capacidad de la cuba	<b>l</b>	154	186	266
Bowl diameter Diamètre cuve Diámetro artesa	<b>mm</b>	680	755	850
Power of spiral tool motor (1 <sup>st</sup> speed) Puissance moteur outil (1 <sup>ère</sup> vitesse) Potencia motor espiral (1 <sup>a</sup> velocidad)	<b>kW</b>	4	4	6
Power of spiral tool motor (2 <sup>nd</sup> speed) Puissance moteur outil (2 <sup>ème</sup> vitesse) Potencia motor espiral (2 <sup>a</sup> velocidad)	<b>kW</b>	7.8	7.8	12
Power of bowl motor Puissance moteur cuve Potencia motor artesa	<b>kW</b>	0.75	0.75	0.75
Hauteur du sol jusqu'au bord de la cuve - C - Floor to bowl rim height - C - Altura desde suelo hasta borde artesa - C -	<b>mm</b>	830	830	885
Length - A Longueur - A Largo - A	<b>mm</b>	1475	1475	1750
Width - D Largeur - D Ancho - D	<b>mm</b>	850	850	880
Height - B Hauteur - B Altura - B	<b>mm</b>	1710	1710	1910
Height with head open - F - Hauteur avec la tête ouverte - F - Altura con cabeza abierta - F -	<b>mm</b>	1775	1775	2010
Weight Poids Peso	<b>kg</b>	650	700	1000

\* For an average hydration rate of 60% - Minimum dough capacity indicated according to VMI recommendation  
 Pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI.  
 Para una tasa de hidratación medio del 60% - Capacidad minimal de masa indicada según preconización VMI

The technical data, colours and photos of the mixers in our catalogues are not binding. VMI reserves the right to change them should this be deemed necessary in order to improve the product, without advance notification. ATTENTION : Our mixers are only suitable for kneading mixtures with a humidity greater than 55% (European Flour - 12% protein - W250 (Chopin Diagram)).  
 Les données techniques, les couleurs et les photos des pétrins de nos brochures ne sont pas contractuelles. La société VMI se réserve le droit de les faire évoluer, sans notification.  
 ATTENTION : nos pétrins ne conviennent que pour pétrir des pâtes avec une humidité supérieure à 55% (farine européenne - 12% de protéines - W250 (Diagramme Chopin)).  
 Los datos técnicos, los colores y las fotos de las amasadoras en nuestros catálogos no son vinculantes. VMI se reserva el derecho a modificarlos en cualquier momento y sin necesidad de previo aviso, para mejorar el producto. ATENCIÓN : Estas amasadoras son aptas para masas con porcentaje de hidratación superior al 55% (Harina Europea - 12% proteínas - W250 (Diagrama Chopin)).



[www.vmimixing.com](http://www.vmimixing.com)

70 rue Anne de Bretagne, PA Les Marches de Bretagne  
 85600 Saint-Hilaire-de-Loulay - FRANCE -  
 Tel. +33 (0)2 51 45 35 35 - Email: [contact@vmi.fr](mailto:contact@vmi.fr)

