

Pétrins à spirale

MAG PRO



BERTO
by VMI

A BRAND FROM



Pétrin à spirale MAG PRO

Le pétrin économique pour un usage standard



1
Panneau de commande électronique -
Programmation de 20 recettes



2
Pieds réglables



3
Outil spirale et pivot

Conçu pour les boulangers désirant disposer d'un pétrin économique et performant. Efficace pour le pétrissage de pâtes standard (hydra mini 55%), le pétrin MAG PRO s'avère être une solution parfaitement adaptée aux utilisateurs privilégiant la simplicité. 5 modèles différents constituent la gamme complète, permettant de pétrir de 60 à 200 kilos de pâte* selon les modèles.

● Simplicité, efficacité

Equippé d'un tableau de commandes digital ergonomique permettant la programmation de 20 recettes ①, le pétrin MAG PRO affirme sa simplicité à travers ses 2 vitesses outil et cuve. La cuve et la spirale ③ en inox bénéficient de deux motorisations indépendantes.

● Des petits plus appréciables

Le pétrin MAG PRO est agrémenté de plusieurs détails techniques qui en facilitent l'utilisation au quotidien :

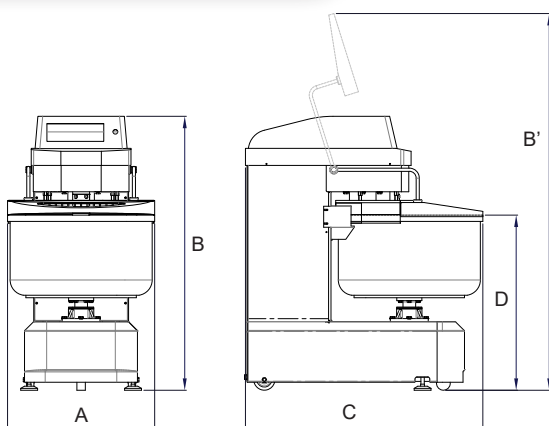
- Bâti sur roues et pieds réglables ②, pour une installation et un nettoyage facilités,
- Capot de tête en ABS, facile à entretenir,
- Marche arrière de cuve, pour un frasage amélioré,
- Impulsion de cuve pour faciliter la sortie de pâte et le nettoyage de la cuve,
- Capot de cuve anti-poussières transparent en PETG alimentaire avec trappe, pour limiter les projections de farine et rajouter les petits ingrédients en cours de mélange,
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- Bouchon de vidange pour un nettoyage efficace de la cuve.



NF EN 453



Version avec 2 minuteries
électromécaniques
disponible -
Appellation MAG ECO



Modèles	MAG PRO 60	MAG PRO 80	MAG PRO 120	MAG PRO 160	MAG PRO 200
Volume de cuve total (L)	102	133	188	267	306
Capacité maximale de pâte* (kg)	60	80	120	160	200
PUISSANCE	400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54				
• Moteur outil (kw)	3,7	4,8	4,8	10,3	10,3
• Moteur cuve (kw)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75
DIMENSIONS (mm)					
A	700	700	780	885	945
B	1310	1310	1380	1490	1490
B'	1775	1775	1890	2050	2100
C	1120	1120	1245	1465	1530
D	790	835	890	885	885
Poids (kg)	325	330	488	675	710

* Exemple donné pour un taux d'hydratation moyen de 60%



70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire-de-Loulay
85600 Montaigu-Vendée - France
T. +33 (0)2 51 45 35 35
comm-art@vmi.fr
vmmixing.com



A company of **LINXIS GROUP**