

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Pétrins à spirale

SPI 53 & 63

NOUVEAU

Digy
by VMI



AFNOR Cert. 79866



Tête fixe ou relevable :

Toujours plus au programme pour les petits volumes



NF EN 453



SPI 53 S
ou SPI 63 S



SPI 63 Digy



SPI 63 Digy
Snacking

VERSION
SNACKING

Équipement
spécial

Les pétrins de la gamme SPI 53 et 63 sont recommandés pour la production de pains de tradition, de pains spéciaux et de viennoiseries. Grâce à une spirale un tour et demi ③, la pénétration de la pâte est encore améliorée et le pétrissage optimisé. Le **SPI 63 Digy Snacking**, équipé de la nouvelle interface tactile et intuitive, et en standard d'une palette et d'un racleur, permet de réaliser vos productions de biscuits et de gâteaux (cookies, muffins, madeleines...). Fouet et spirale sont disponibles en accessoires.

● Efficacité idéale pour les petits volumes

Les SPI 53 sont conçus pour pétrir jusqu'à 27 kg* de pâte, les SPI 63 jusqu'à 40 kg*. 3 versions sont disponibles :

- **S** : une minuterie digitale manuelle ②
- **Digy** : programmation de la durée et de la vitesse de l'outil + tête relevable automatiquement ①
- **Digy Snacking** : programmation de la durée et de la vitesse de l'outil, programmation de recettes, tête relevable automatique et équipement spécial (racleur, bouchon de cuve, attache rapide ⑤ et palette)

● Puissance et discrétion de fonctionnement

Dotés de moteurs puissants et de transmissions optimisées à une seule courroie avec système de réglage, les pétrins SPI 53 et 63 sont plus puissants et toujours aussi silencieux avec moins de 65 dBA.

● Hygiène et sécurité

L'inox est présent sur tous les modèles pour l'hygiène et la facilité de nettoyage.

Le capot de cuve en PETG transparent ④ assure une visibilité accrue de la pâte et sa trappe permet l'ajout d'ingrédients en cours de mélange. Il permet en outre de réduire l'émission des poussières de farine, de même que la vitesse progressive de l'outil. Le système de fixation du capot de cuve fonctionne avec des boutons molletés, permettant à l'utilisateur de régler comme il l'entend la dureté du capot.

L'écran tactile Digy assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).

● Manipulation facilitée

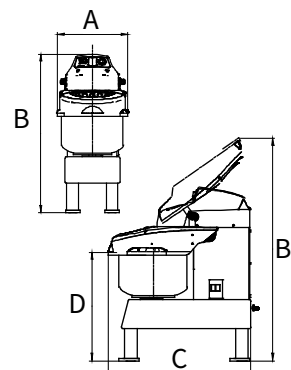
Sur les modèles à tête relevable, SPI 63 Digy et Digy Snacking, le levage et la descente de la tête s'effectuent par simples manipulations du capot de cuve, facilitant ainsi l'accès à la cuve et la sortie de pâte, ainsi que le nettoyage global de la cuve.

● Accessoires

- Kit roulettes ⑥ pour faciliter le déplacement.
- Outil spirale et fouet (version Digy Snacking)

Modèles	SPI 53 S	SPI 63 S	SPI 63 Digy
Volume de cuve total (L)	50	60	60
Capacité maximale de pâte* (kg)	27	40	40
Puissance (kW) - 400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54	2,2	2,2	2,2
Dimensions (mm)	A	540	540
	B	1220	1220
	B'	1600	1600
	C	985	985
D	755	765	765
Poids (kg)	210	215	215

* 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

