

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Performance & productivité

pour vos produits de boulangerie,
pâtisserie et traiteur



La gamme de batteurs



● **Batteur PH Digny** modèles de 20 à 80 litres

- Livré avec un fouet, une spirale et une palette
- 5 vitesses programmées + variation de vitesse
- Kit roulettes de transport et stabilisateurs à l'arrière
- Écran tactile Digny
- Programmation de recettes

► Options

- Réductions 20, 40 et 60 L
- Chariot de cuve
- Chauffage électrique
- Racleur



Kit roulettes

NF EN 454

● **Batteur Phebus** modèles de 80 à 200 litres

- Machine tout inox
- Cuve inox avec bouchon de vidange, sur roulettes
- Livré avec une palette inox et un racleur (autres outils en option, facilement interchangeables grâce au système d'attache rapide)
- Détection, montée et verrouillage automatiques de la cuve
- Montée et descente assistées et sécurisées de la tête
- 5 vitesses d'outil paramétrées, modifiables
- Enregistrement de 100 recettes de 20 phases

► Options

- Fouet, spirale

NF EN 454



● **BV 12**

Spécial
pâtisserie

- Cuve inox 10 L + 3 outils
- Piètement et colonne inox
- Variation de vitesse par potentiomètre
- Tension 200/240 V - mono



NF EN 454

Élévateur
de cuve
de batteur



La gamme de pétrins à axe oblique



● Pétrins Série 2000 EV jusqu'à 160 kg de pâte*

- La référence mondiale pour la fabrication de pains de tradition, de viennoiseries et de pâtes brisées
- 3 modèles sont proposés :
 - Pétrin à cuve fixe inox entraînée, équipé d'une minuterie sonatan (**SEW**)
 - Pétrin à cuve fixe inox entraînée, équipé de 2 minuteries programmables permettant d'enchaîner les cycles (**MEW**)
 - Pétrin à cuve amovible inox freinée automatique sur chariot, équipé de 2 minuteries programmables et d'un cycle auto-programmable (**MAL**)
- Capot transparent en PETG alimentaire pour éviter les projections de poussières de farine et trappe pour l'ajout d'ingrédients en cours de mélange
- Entraînement de cuve par galet pour la régularité et la reproductibilité fidèle des recettes.



Version cuve amovible (MAL)



Version cuve fixe (SEW)



Élévateur
de cuve
de pétrin



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

La gamme de pétrins à spirale

...

GAMME INDUSTRIELLE

modèles de 36 à 250 kg de pâte*

- Usage intensif 24/24, 7 jours sur 7
- Changement d'outil possible selon les recettes
- Bouchon de vidange, pivot central et sonde de température
- Large gamme d'outils en option



NF EN 453



GAMME MAG-R PRO

modèles de 80 à 160 kg de pâte*

- Commande électronique avec programmation de recettes
- Disponible en version deux minuteriers électromécaniques.

NF EN 453



Pétrin GENIUS Digy

modèles de 60 à 160 kg de pâte*

- Double variation de vitesses outil-cuve
- Interface de commande tactile Digy
- Programmation de recettes
- Pédale intégrée au bâti pour faciliter le déplacement
- Double transmission pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte*
- Arrivée d'eau dans la cuve et bouchon de vidange
- Trappe d'accès maintenance



- Version 2 minuteriers : mode automatique, semi-automatique et manuel

NF EN 453



Pétrin SPI 63 Digy Snacking

modèles de 12 à 40 kg de pâte*

- Interface tactile Digy
- Programmation de recettes
- Programmation de la durée et de la vitesse de l'outil
- Relevage motorisé de la tête
- Système d'attache rapide
- Bouchon de vidange
- Livré avec une palette (spirale et fouet disponibles en option)



NF EN 453



AFNOR Cert. 79866



Élévateur de cuve de pétrin



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

La gamme de pétrins de laboratoire



SPI LAB jusqu'à 5 kg de pâte*

- Pétrin à spirale
- Cuve et environnement de cuve tout inox
- Capot transparent avec trappe
- Deux moteurs indépendants à variation de vitesse
- Tableau de commande programmable
- Utilisation possible en banc jusqu'à 10 pétrins avec pilotage par connexion bluetooth
- Tension 200/240 V mono



NF EN 453



LABO 25 Mahot jusqu'à 3 kg de pâte*

- Pétrin à axe oblique relevable
- Cuve et grille en inox
- Deux vitesses outil
- Utilisation possible en banc de 5 pétrins maximum



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

VMI, c'est aussi...

La machine à levain

Production jusqu'à 80 kg de levain semi-pâteux

- Machine tout inox pour un nettoyage facilité
- Pupitre de commande tactile Digy avec mise en mémoire du temps et des températures de mélange
- Programmation de 3 recettes de levain avec chacune 4 phases paramétrables (mélange, fermentation, maturation, conservation)
- Cycle rapide assurant un mélange parfaitement homogène en 10 minutes environ
- En fin de fermentation, le levain peut être stocké dans le fermenteur au froid positif et conservé 48 heures.



Outils de mélange démontables



Visionnez la vidéo de démonstration

UNE ENTREPRISE FRANÇAISE

Le siège social et l'ensemble des unités de conception et fabrication sont basés à **Montaigu Vendée**, à proximité de Nantes (France).



NOS ENGAGEMENTS



Fabrication française – AFNOR Certification 79866 pour le SPI 53/63, le batteur PH et l'auto-fermenteur



3 ans de tranquillité avec la gamme de pétrins et mélangeurs VMI



Respect des normes européennes pour la santé des boulangers



Procédés de conception et de fabrication respectueux de l'environnement

VMI

70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire-de-Loulay
85600 Montaigu Vendée - France

T. +33 (0)2 51 45 35 35
sales-food@vmimixing.com

vmimixing.com



Service Client VMI

T. +33 (0)2 51 45 35 76
sav@vmi.fr

eservice-vmi.com

