

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 Digy** 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 Digy
- Programmation de recettes

▶ **Options**

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



Digy
by VMI



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 Digny

modèles de 60 à 160 kg de pâte*

- Double variation de vitesses outil-cuve
- Interface de commande tactile Digny
- 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 Digny Snacking

modèles de 12 à 40 kg de pâte*

- Interface tactile Digny
- 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)



AFNOR Cert. 79866

NF EN 453

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

Les machines pour le transfert, le dosage, le dressage, le fourrage et la décoration de vos produits pâtisseries et traiteurs



Modèle ELF 400 SV

- Doseuse compacte et précise
- Plusieurs versions disponibles pour la production de pâtes souples, de crèmes et de farces
- Construction inox



Modèle iSPOT

- Dosage rapide et modulable de produits lisses
- Pompe intégrée facilement positionnable dans une cuve ou un seau
- Construction inox



Modèle MULTISTATION

- Haute productivité
- Dosage de produits y compris avec morceaux
- Programmation des recettes par écran tactile
- Option : buse de nappage 360°



Visionnez la vidéo de démonstration

Une équipe commerciale à votre service



Mikaël Paul

02 51 45 35 35

Responsable des ventes



Frédérique Thomas

06 84 38 34 01



Romuald Doremus

06 22 37 53 61



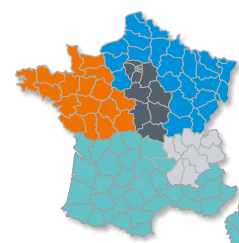
Cyril Cobac

06 07 24 44 56



Ludovic Meneut

06 19 23 13 37



VMI
70 rue Anne de Bretagne
85600 Montaigu Vendée
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

