

Tarif | Au 1^{er} juillet 2022



Boulangerie
Pâtisserie
Métiers de bouche

NOTRE HISTOIRE



VMI a été créée en 1945 et ne cesse depuis d'évoluer et de s'adapter aux évolutions technologiques. Toujours au service de l'innovation, la société est aujourd'hui un expert incontournable d'équipements de mélange.

1960

L'entreprise de mécanique générale prend le nom de **Vendée Mécanique**

1986 REX

Acquisition de la marque **REX**

1978 MAHOT PHÉBUS

L'entreprise oriente son savoir-faire vers la fabrication de pétrins boulangers et acquiert les marques **MAHOT et PHÉBUS**

2017

Fidèle à ses engagements d'une production française et ancrée sur le territoire historique de la Vendée, la société emménage dans une **nouvelle usine de 13000 m²**, construite sur-mesure.



Décennie 2010

VMI **modernise régulièrement** ses gammes et fait preuve d'**innovation** sur le marché

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)**.



L'ARTISANAT : L'ADN DE VMI

Nous nous engageons à concevoir des équipements toujours plus performants pour **soutenir le développement de votre activité**. Notre volonté est de vous aider à devenir un acteur référent dans votre domaine.





Contactez nous
et suivez nos actualités :

Service commercial

T. +33 (02) 51 45 35 35
sales-food@vmimixing.com

vmimixing.com



Nos engagements pour une croissance durable et responsable



Fabrication française –
Origine France Garantie AFNOR Certification
79866 pour le SPI 53/63, les batteurs BV et
PH Digy, ainsi que pour 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



Démarche RSE et d'amélioration continue
basée sur 4 axes fondamentaux : gouvernance/
éthique, sociétal, social et environnemental

NOS GAMMES

PÉTRINS

BATTEURS

MACHINES À LEVAIN

PÉTRINS DE LABORATOIRE

ÉLÉVATEURS

MACHINES À USAGE INTENSIF

Informations générales



EXPORT

Nos prix comprennent les frais d'emballages suivants :

- Palette et film plastique conformes à la norme ISPM15

ou

- Caisse conforme à la norme ISPM15



ACCESSOIRES

Si les accessoires sont commandés, en dehors d'une commande de machine, ils seront traités directement par notre service clients aux conditions de celui-ci.

Dans ce cas, merci de nous préciser le numéro de la machine sur laquelle doivent être montés ces accessoires..



TRANSPORT / LIVRAISON

Les frais de déchargement et moyens de manutention sont de la responsabilité du revendeur et à sa charge. Si dommage, n'oubliez pas d'émettre des réserves auprès du transporteur.

Pour les équipements de plus de 800 kg, l'utilisation d'un hayon n'est pas recommandée.

INCOTERM

Départ usine VMI, France.



MISE À DISPOSITION D'UN DÉMONSTRATEUR

Sur devis



ATTENTION

Nos prix ne comprennent pas les branchements d'eau et d'électricité.

Dispositif de séparation : la législation impose un dispositif de séparation permettant après arrêt, d'isoler les machines de leur source d'énergie électrique avant toute intervention de nettoyage ou réparation. La fourniture et l'installation du dispositif de séparation seront à la charge de l'acheteur.



ACCÈS 24/7

Service en ligne, accessible 24h/24h pour les revendeurs et les réparateurs agréés des équipements VMI.

Il permet de passer des commandes de pièces détachées en ligne et de télécharger les notices de mise en route et d'utilisation des machines.

Avant installation, merci de télécharger la notice d'instructions à partir du site eservice-vmi.com ou en scannant le QR code apposé sur la plaque de la machine.



DISPONIBILITÉ IMMÉDIATE

Nous nous engageons à expédier la machine de votre choix* le jour même de votre commande.

Sous condition que nous recevions votre commande avant 10H00 le matin et que vous nous mentionniez vouloir bénéficier de cette disponibilité immédiate.

*Ce service vous est proposé sur tous les modèles apposés du symbole «disponibilité immédiate». Sauf cas de force majeure, sans option ni accessoire supplémentaire (sauf pour les batteurs PH 412 Digny qui pourront être livrés avec leur réduction de 20L et les batteurs PH 612 Digny avec leur réduction de 40L).



Caractéristiques Générales



- Cuve aluminium fixe à frein mécanique
- Capot transparent avec trappe
- 2 vitesses outil
- Outil relevable avec levier de verrouillage
- Faible encombrement sur plan de travail
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz
- Puissance : 0,55 kW
(autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Intensité : 4,7 A
- IP 54

**1032**

Code : B50301602

6 315 €

- Frasseur 2 branches alu

**1032**

Code : B50301602-3A

6 475 €

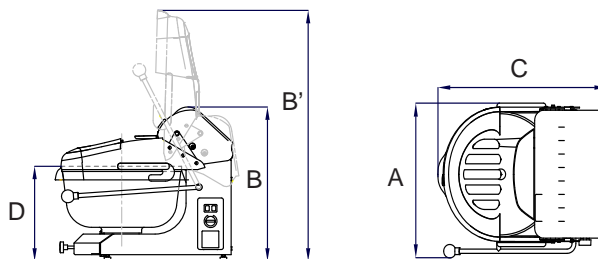
- Frasseur 3 branches alu, recommandé pour la fabrication de pâte à pizza

Options (en plus-value)

B50416001

Table sur roulettes avec 2 roues et frein
(Hauteur 800 mm x Longueur 760 mm x Profondeur 489 mm)**885 €**Table
sur roulettes

MESURES		PÉTRIN 1032
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	30
	Capacité maxi. de pâte (kg)	16
Dimensions (mm)	A	575
	B	600
	B'	975
	C	675
	D	370
	Ø	450
Poids (kg)		80

Aller à la page produit
de notre site web

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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Cuve inox entraînée
- Tableau de commande ergonomique
- Châssis réhaussé sur roulettes
- Relevage électrique de la tête
- 2 moteurs : cuve et outil
- Capot transparent avec trappe
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Puissance : 1,75 kW
- Intensité : 16 A
- IP 54



Axoplus 95 Evolution
Bras 3 branches

Spécial pizza et produits boulangers/pâtisseries

AXOPLUS 95 EVOLUTION



Code : B503029

10 365 €

- Cycle auto/programmable
- Programmation de recettes
- Vitesses de bras et cuve variables
- Frasseur 2 branches en aluminium pour tous types de pâtes

AXOPLUS 95 EVOLUTION



Code : B503029-3A

10 580 €

- Cycle auto/programmable
- Programmation de recettes
- Vitesses de bras et cuve variables
- Frasseur 3 branches en aluminium recommandé pour la fabrication de pâte à pizza



Axoplus 95 Premium
Bras 3 branches inox

Mélange de légumes, viandes, salades, sauces et produits boulangers/pâtisseries

AXOPLUS 95 PREMIUM

Code : B503037

13 895 €

- Châssis inox
- Cycle auto/programmable
- Vitesses de bras et cuve variables
- Mémorisation possible
- Bras 3 branches inox
- Bouchon de vidange inox DN20



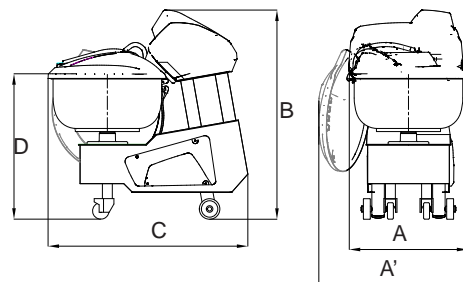
Voir conditions en page 4

MESURES		AXOPLUS 95
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	95
	Capacité maxi. de pâte (kg)	48
Dimensions (mm)	A	750
	A'	910
	B	1320
	C	1230
	D	875
	Ø	657
Poids (kg)		205

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



Aller à la page produit de notre site web



Série 2000 EV

Pour les boulangers de tradition

Jusqu'à 160 kg de pâte*



Axe oblique
Phebus

La référence mondiale pour
la fabrication de :

- pains de tradition
- viennoiseries
- pâtes brisées

Capot transparent
avec trappe de visite



Cuve inox de série

pour un respect total
des règles d'hygiène



Entraînement de cuve par
galet pour la régularité et
la reproductibilité fidèle
de vos recettes



Version MEW-EV

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

Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales



- Pétrin à cuve fixe en inox
- Vitesse cuve variable
- 2 vitesses outil
- 2 moteurs : cuve et outil
- Capot transparent avec trappe
- Relevage manuel de la tête
- 400 V Tri + Terre- 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



2170 SEW-EV Code : B50201902 (Bras Phebus) 14 100 €
Code : B50201902-0001 (Bras Rex) 14 385 €

- 1 minuterie sonatan

2170 MEW-EV Code : B50201903 (Bras Phebus) 15 130 €
Code : B50201903-0001 (Bras Rex) 15 410 €

- 2 minuteries programmables



Bras Phebus



Bras Rex

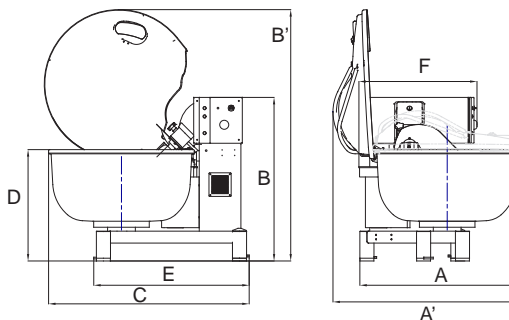


Voir conditions en page 4

MESURES		PÉTRINS 2170 EV
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	170
	Capacité maxi. de pâte (kg)	80
Dimensions (mm)	A	995
	A'	1110
	B	1180
	B'	1665
	C	1260
	D	760
	E	1035
	F	800
Poids (kg)	Ø	802
		447



Aller à la page produit de notre site web



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

Caractéristiques Générales



- Pétrin à cuve fixe en inox
- Vitesse cuve variable
- 2 vitesses outil
- 2 moteurs : cuve et outil
- Capot transparent avec trappe
- Relevage manuel de la tête
- 400 V Tri + Terre- 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



2230 SEW-EV Code : B50202002 (Bras Phebus) 14 955 €
Code : B50202002-0001 (Bras Rex) 15 240 €

- 1 minuterie sonatan

2230 MEW-EV Code : B50202003 (Bras Phebus) 16 065 €
Code : B50202003-0002 (Bras Rex) 16 340 €

- 2 minuteries programmables



Bras Phebus



Bras Rex

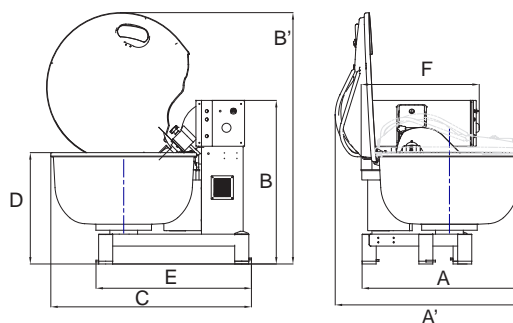


Voir conditions en page 4

MESURES		PÉTRINS 2230 EV
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	230
	Capacité maxi. de pâte (kg)	120
Dimensions (mm)	A	1075
	A'	1235
	B	1180
	B'	1775
	C	1355
	D	765
	E	1120
	F	835
Poids (kg)	Ø	900
		467



Aller à la page produit de notre site web



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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Pétrin à cuve fixe en inox
- Vitesse cuve variable
- 2 vitesses outil
- 2 moteurs : cuve et outil
- Capot transparent avec trappe
- Relevage manuel de la tête
- 400 V Tri + Terre- 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



2330 SEW-EV Code : B50202103 (Bras Phebus) **14 965 €**
Code : B50202103-0003 (Bras Rex) **15 250 €**

- 1 minuterie sonatan



Bras Phebus



Bras Rex

2330 MEW-EV Code : B50202104 (Bras Phebus) **16 075 €**
Code : B50202104-0001 (Bras Rex) **16 350 €**

- 2 minuteries programmables

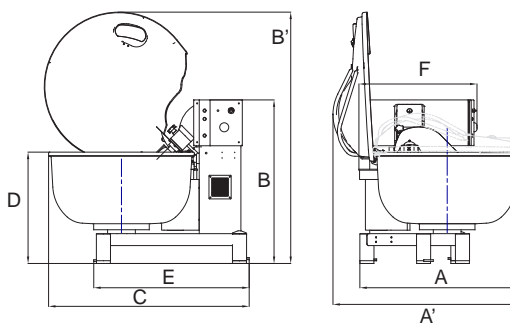
Options (en plus-value)

- Bras 2 branches inox Nous consulter
- Bras 3 branches inox Nous consulter

MESURES		PÉTRINS 2330 EV
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	1155
	A'	1350
	B	1180
	B'	1810
	C	1425
	D	805
	E	1120
	F	835
Poids (kg)	Ø	1004
		567



Aller à la page produit de notre site web



Bras 3 branches inox (en option)

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

Caractéristiques Générales



- Pétrin à cuve amovible en inox sur chariot
- Cuve à frein mécanique
- 2 vitesses outil
- Capot transparent avec trappe
- Relevage manuel de la tête
- 400 V Tri + Terre - 50Hz
- Puissance : 5,5 kW (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Intensité : 11,4 A
- IP 54



2330 MAL

Code : B50202502 (Bras Phebus)
Code : B50202502-0002 (Bras Rex)

18 610 €
18 890 €

- Cycle auto-programmable
- 2 minuteries programmables



Bras Phebus



Bras Rex

Accessoire (en plus-value)

B502032-CI Cuve inox sur chariot **5 550 €**

Options (en plus-value)

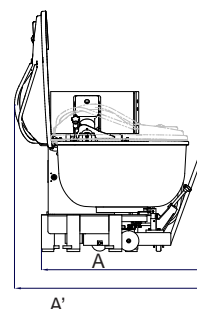
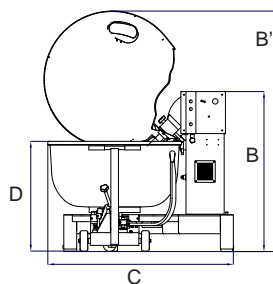
B50304701 Bras 2 branches inox **Nous consulter**

B50304702 Bras 3 branches inox **Nous consulter**

MESURES		2330 MAL
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	1295
	A'	1505
	B	1260
	B'	1885
	C	1460
	D	865
	Ø	1004
Poids (kg)		580



Aller à la page produit de notre site web



Dimensions hors tout : H 1260 mm x L 1340 mm x l 830 mm

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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Pétrin MAHOT

L'art du pétrissage à la française

Jusqu'à 160 kg de pâte*



Le pétrin qui s'adapte à toutes vos pâtes

- pâtes à pains
- pâtes brisées
- pâtes à crêpes
- pâtes à pizzas

Garantie
3 ANS

POUR LES PIÈCES

Brevet

Bras exclusif, breveté

- Forme concave pour une meilleure pénétration dans la pâte
- Système auto-freineur permettant de diminuer le temps de travail

Capot transparent avec trappe de visite

Cuve inox de série

pour un respect total des règles d'hygiène



Silence et robustesse

Grâce au couple d'engrenages spiro-coniques permettant de délivrer la pleine puissance du moteur sans perte d'énergie

Programmation par minuteries automatiques

- Mode manuel,
- Mode semi-manuel,
- Mode automatique



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

Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales



- Pétrin à cuve fixe en inox
- Cuve à frein mécanique
- Fraseur Mahot breveté
- 2 vitesses outil
- Capot transparent avec trappe
- Relevage manuel de la tête
- Entraînement par couple spiro-conique
- 2 minuteries
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Axe oblique
MAHOT



MB 924

Code : B503414

19 315 €

- Puissance : 4,4 kW
- Intensité : 9,2 A

MB 1024

Code : B503415

21 825 €

- Puissance : 5 kW
- Intensité : 10,5 A

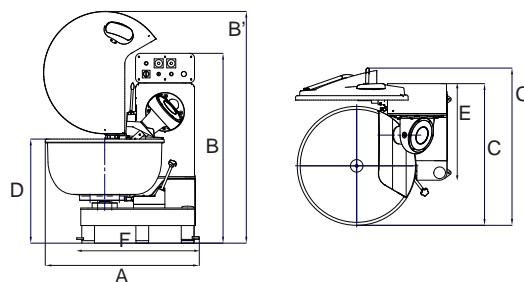


MESURES		MB 924	MB 1024
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	230	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	120	160
Dimensions (mm)	A	1220	1335
	B	1515	1600
	B'	1850	1975
	C	1120	1245
	C'	1255	1385
	D	825	870
	E	980	1040
	F	895	930
Poids (kg)	Ø	900	1000
		500	610

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



Aller à la page produit de notre site web



Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Cuve en inox amovible à frein mécanique
- Fraseur Mahot breveté
- 2 vitesses outil
- Capot inox avec trappe
- 2 minuteries
- Relevage de tête et verrouillage de cuve

- hydrauliques
- Entraînement par couple spiro-conique
- Tension : 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Conditions tarifaires spécifiques

Axe oblique
MAHOT



MB 1024 AH

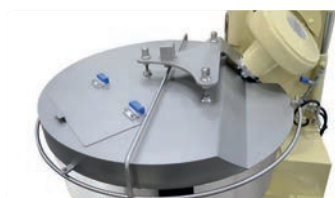
Code : B503423CA

28 825 €

- Puissance : 8,4 kW
- Intensité : 18 A



Conditions tarifaires spécifiques



Option (en plus-value)

Cuve inox sur chariot

4 440 €

Capot inox avec trappe

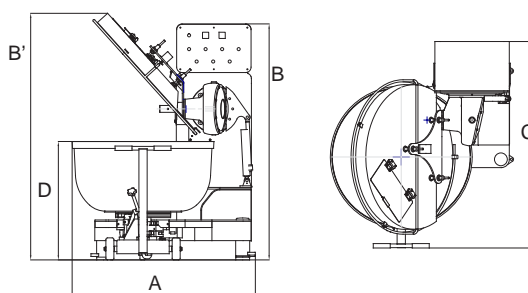
MESURES		MB 1024 AH
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	1330
	B	1715
	B'	1790
	C	1500
	D	860
	Ø	1000
Poids (kg)		760

Dimensions hors tout : H 1715 mm x L 1195 mm x l 1040 mm

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



Aller à la page produit de notre site web



SPI 53 & 63

Les pétrins à spirale à cuve fixe

Jusqu'à 40 kg de pâte*



Pétrin à spirale recommandé pour la production de :

- Pain de tradition
- Pains spéciaux
- Viennoiseries

SPI 63 Digy «snacking»

Livré avec équipement spécial : racleur, bouchon de cuve, attache rapide et une palette



Forme de la spirale optimisée

pour une meilleure pénétration de la pâte et un meilleur pétrissage



Capot transparent avec trappe d'accès



Version tête relevable
Unique sur le marché



AFNOR Cert. 79866

Spirale
cuve fixe

Digy



Pupitre tactile et intuitif
SPI 63 Digy et
SPI 63 Snacking



Une minuterie
digitale manuelle
SPI 53 S et SPI 63 S



Système d'attache
rapide de l'outil
(version snacking)



Kit roulettes

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

Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales



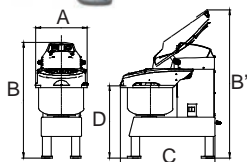
- Cuve fixe en inox
- Capot transparent avec trappe
- 400 V Tri + Terre - 50Hz

(autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)

- IP 54



AFNOR CERT. 79866



SPI 53 S



Code : B504240P01

7 310 €

- Tête fixe
- Une minuterie digitale manuelle
- Livré avec une spirale en inox
- 2 vitesses outil
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 8,1 A

SPI 63 S



Code : B504242P01

8 100 €

- Tête fixe
- Une minuterie digitale manuelle
- Livré avec une spirale en inox
- 2 vitesses outil
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 9,4 A

SPI 63 DIGY



Code : B504233P02I

10 200 €

- Levage et descente de tête motorisés
- Interface tactile Digy
- Programmation de 100 recettes de 20 phases
- Livré avec une spirale en inox
- Variation de la vitesse de l'outil
- Programmation de la durée et de la vitesse de l'outil
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 9,4 A

SPI 63 DIGY SNACKING

Code : B504233P02SI

12 420 €

- Levage et descente de tête motorisés
- Attache rapide
- Livré avec une palette
- Racleur
- Interface tactile Digy
- Programmation de 100 recettes de 20 phases
- Programmation de la durée et de la vitesse de l'outil
- Bouchon de vidange
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 9,4 A

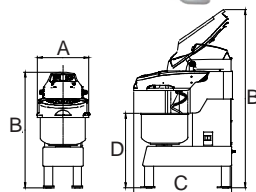


Voir conditions en page 4

VERSION SNACKING
Équipement spécial



AFNOR CERT. 79866



MESURES		SPI 53 S	SPI 63 S	SPI 63 Digy
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	50	60	60
	Capacité maxi. de pâte (kg)	27	40	40
Dimensions (mm)	A	540	540	540
	B	1220	1220	1260
	B'	1600	1600	1970
	C	985	985	985
	D	755	765	765
	Ø	466	500	500
Poids (kg)		210	215	215

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

Accessoires SPI 53 et SPI 63 (en plus-value)

B10460751 Kit roulettes (adaptable sur tous les modèles) **455 €**

B06180303 Spirale (version snacking uniquement) **480 €**

B10463824 Fouet spiralé (version snacking uniquement) **1 765 €**



Fouet spiralé et racleur (version snacking)



Spirale et racleur (version snacking)



Kit roulettes (tous modèles)

GENIUS



L'allié du boulanger pour une production artisanale performante

Jusqu'à 160 kg de pâte*

Pétrin spirale adapté à toutes les pâtes, y compris les plus résistantes à base de farines fortes.

Large plage d'hydratation.

Pétrin très performant grâce aux temps de frassage/pétrissage réduits.



Capot transparent avec trappe d'accès

Spirale
cuve fixe

Bouchon de vidange

Pédale intégrée au bâti pour faciliter le déplacement du pétrin

Trappe d'accès maintenance

Digy



Pupitre tactile et intuitif

- Double variation de vitesse outil/cuve
- Programmation de recettes

GENIUS DIGY



2 minuterie

- 3 modes possibles : automatique, semi-automatique, manuel

GENIUS



Arrivée d'eau

Pour alimenter le pétrin et pour le bassinage en cours de production



Double transmission pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte

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

Aller à la page produit de notre site web



Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- Marche arrière de cuve et impulsion rotation de cuve
- 2 moteurs : outil et cuve
- Capot transparent avec trappe
- 2 minuteries
- 2 vitesses outil
- Bouchon de vidange
- Pédale pour faciliter le déplacement
- Double transmission (sauf Genius 60)
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



- Trois modes possibles :
- automatique
 - semi-automatique
 - manuel

GENIUS 60

Code : B6000013

12 455 €

- Puissance : 5,4 kW
- Intensité : 13 A

GENIUS 80



Code : B60000113

13 590 €

- Puissance : 5,4 kW
- Intensité : 13 A

GENIUS 120



Code : B60000213

14 300 €

- Puissance : 5,4 kW
- Intensité : 13 A

GENIUS 160

Code : B60000313

17 235 €

- Puissance : 11,1 kW
- Intensité : 23 A

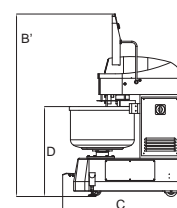
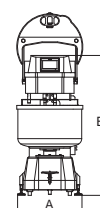


Voir conditions en page 4

MESURES		GENIUS 60	GENIUS 80	GENIUS 120	GENIUS 160
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	102	133	188	267
	Capacité maxi. de pâte (kg)	60	80	120	160
Dimensions (mm)	A	690	690	780	880
	B	1360	1500	1500	1615
	B'	1760	1945	2020	2110
	C	1240	1325	1325	1500
	D	845	965	965	990
	Ø	630	680	750	850
Poids (kg)		418	487	508	715



Aller à la page produit de notre site web



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

Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- Marche arrière de cuve et impulsion rotation de cuve
- Interface tactile Digy
- 100 recettes de 20 phases programmables
- Capot transparent avec trappe
- 2 moteurs outil et cuve, avec variation de vitesse
- Bouchon de vidange
- Pédale pour faciliter le déplacement
- Double transmission (sauf Genius Digy 60)
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Digy



Trois modes possibles :

- automatique
- manuel
- recettes

GENIUS DIGY 60

Code : B60000015

13 295 €

- Puissance : 6,25 kW
- Intensité : 17 A

GENIUS DIGY 80



Code : B60000115

14 055 €

- Puissance : 6,25 kW
- Intensité : 17 A

GENIUS DIGY 120



Code : B60000215

14 790 €

- Puissance : 6,25 kW
- Intensité : 17 A

GENIUS DIGY 160

Code : B60000315

17 935 €

- Puissance : 12,5 kW
- Intensité : 25 A



Voir conditions en page 4

Option (en plus-value)

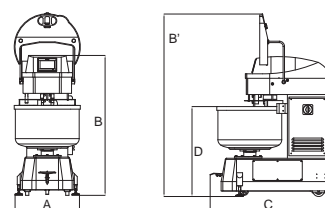
Sonde de température dans le pivot avec affichage digital

1 145 €

MESURES		GENIUS DIGY 60	GENIUS DIGY 80	GENIUS DIGY 120	GENIUS DIGY 160
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	102	133	188	267
	Capacité maxi. de pâte (kg)	60	80	120	160
Dimensions (mm)	A	690	690	780	880
	B	1360	1500	1500	1615
	B'	1760	1945	2020	2110
	C	1240	1325	1325	1500
	D	845	965	965	990
	Ø	630	680	750	850
Poids (kg)		418	487	508	715



Aller à la page produit de notre site web



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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- Capot transparent avec trappe
- Tableau de bord digital ergonomique
- Programmation de 20 recettes
- 2 vitesses outil / marche arrière cuve
- 2 moteurs : cuve et outil
- Bouchon de vidange
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- Bâti sur roues avec vérins de blocage
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



MAG PRO 60

Code : B600015P

10 410 €

- Puissance : 4,25 kW
- Intensité : 13 A

MAG PRO 80



Code : B600016P

11 195 €

- Puissance : 5,35 kW
- Intensité : 13 A

MAG PRO 120



Code : B600017P

12 560 €

- Puissance : 5,35 kW
- Intensité : 13 A



Voir conditions en page 4



Panneau de commande électronique (en standard)



2 minuteries électromécaniques (en option)

Options (en moins-value) - Appellation MAG ECO

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)

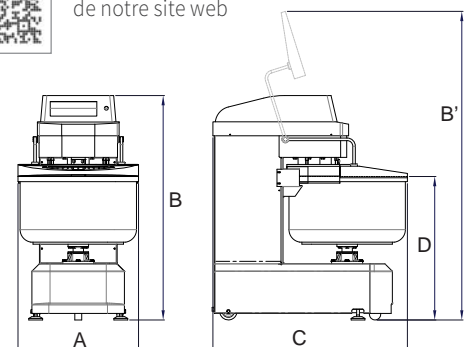
B600015	MAG ECO 60	-165 €
B600016	MAG ECO 80	-165 €
B600017	MAG ECO 120	-165 €

MESURES		MAG PRO 60	MAG PRO 80	MAG PRO 120
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	102	133	188
	Capacité maxi. de pâte (kg)	60	80	120
Dimensions (mm)	A	700	700	780
	B	1310	1310	1380
	B'	1775	1775	1890
	C	1120	1120	1245
	D	790	835	890
	Ø	670	670	750
Poids (kg)		325	330	488

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



Aller à la page produit de notre site web



Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- Capot transparent avec trappe
- Tableau de bord digital ergonomique
- Programmation de 20 recettes
- 2 vitesses outil / marche arrière cuve
- 2 moteurs : cuve et outil
- Bouchon de vidange
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- Bâti sur roues avec vérins de blocage
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



MAG PRO 160

Code : B600018P

15 575 €

- Puissance : 11,1 kW
- Intensité : 23 A

MAG PRO 200

Code : B600019P

15 740 €

- Puissance : 11,1 kW
- Intensité : 23 A



Panneau de commande électronique (en standard)



2 minuteries électromécaniques (en option)

Options (en moins-value) - Appellation MAG ECO

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)

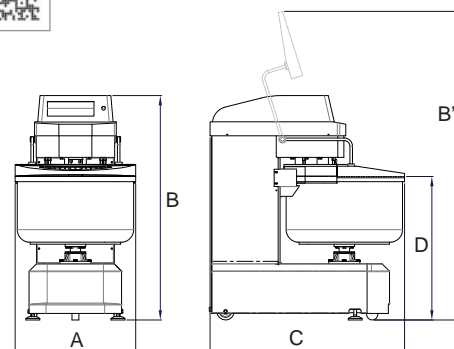
B600018	MAG ECO 160	-165 €
B600019	MAG ECO 200	-165 €

MESURES		MAG PRO 160	MAG PRO 200
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	267	306
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160	200
Dimensions (mm)	A	885	945
	B	1490	1490
	B'	2050	2100
	C	1465	1530
	D	885	885
	Ø	850	910
Poids (kg)		675	710

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



Aller à la page produit de notre site web



Spirale cuve fixe

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.



Pétrin à spirale MAG-R PRO



Simplifiez-vous la vie

Pétrin à spirale à cuve amovible Jusqu'à 160 kg de pâte*

- Polyvalence
- Simplicité d'utilisation
- Adapté à toutes les pâtes, hydratées dès 55%

Garantie

1 AN

POUR LES PIÈCES

Tableau de commande électronique avec programmation de recettes

Rotation de la cuve par roues de friction

Bouchon de vidange

Montée et descente de la tête par système hydraulique



Verrouillage de la cuve par électro-aimant

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

Aller à la page produit de notre site web



Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- 2 moteurs : cuve et outil
- Deux vitesses outil / marche arrière de cuve
- Programmation de 20 recettes
- Capot de cuve inox avec trappe
- Verrouillage de cuve par électro-aimant
- Panneau de commande électronique (PCE)
- Bouchon de vidange
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



Standard : panneau de commande électronique (PCE)



Option : 2 minuteries électromécaniques

MAG-R PRO 80

Code : B600006AVP

23 030 €

- Puissance : 8,75 kW
- Intensité : 18 A

MAG-R PRO 120

Code : B600007AVP

25 170 €

- Puissance : 8,75 kW
- Intensité : 18 A

Conditions tarifaires spécifiques

Options (en plus-value)

B600025	Cuve supplémentaire MAG-R PRO 80	3 685 €
B600026	Cuve supplémentaire MAG-R PRO 120	3 880 €

Option (en moins-value)

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)	- 90 €
--	--------

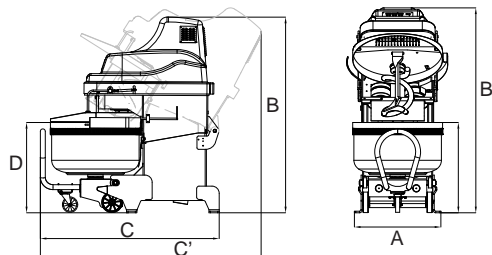
MESURES		MAG-R PRO 80	MAG-R PRO 120
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	154	188
	Capacité maxi. de pâte (kg)	80	120
Dimensions (mm)	A	850	850
	B	1710	1710
	B'	1775	1775
	C	1475	1475
	C'	1900	1900
	D	830	830
	Ø	680	750
Poids (kg)		650	700

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



Aller à la page produit de notre site web

Élévateur compatible voir page 36



Spirale
MAG-R PRO

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Cuve et spirale en inox
- 2 moteurs : cuve et outil
- Deux vitesses outil / marche arrière de cuve
- Programmation de 20 recettes
- Capot de cuve inox avec trappe
- Verrouillage de cuve par électro-aimant
- Panneau de commande électronique (PCE)
- Bouchon de vidange
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



MAG-R PRO 160

Code : B600008AVP

27 805 €

- Puissance : 12,75 kW
- Intensité : 24 A

Conditions tarifaires spécifiques

Option (en plus-value)

B600027

Cuve supplémentaire MAG-R PRO 160

4 830 €



Standard : panneau de commande électronique (PCE)



Option : 2 minuteries électromécaniques

Option (en moins-value)

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)

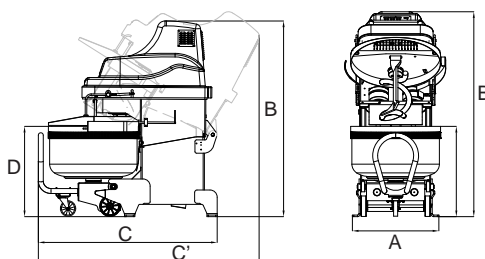
- 90 €

MESURES		MAG-R PRO 160
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	267
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	880
	B	1910
	B'	2010
	C	1750
	C'	2160
	D	885
	Ø	850
Poids (kg)		1000

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



Aller à la page produit de notre site web



Élévateur compatible voir page 36

Caractéristiques Générales



- Commande de variation de vitesse par potentiomètre
- Boîte, satellite et berceau en fonte d'aluminium lisse
- Goulotte d'adjonction en inox
- Montée et descente assistées de la cuve
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Cette gamme de batteurs est uniquement prévue pour pétrir des pâtes alimentaires pour la collectivité, la restauration, la pâtisserie et la cuisine.



BV 12

Code : B501110AU

5 965 €

- Cuve inox 10 L + 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Grille de sécurité inox relevable et visière anti-projection détachable
- Piètement et colonne en inox
- Puissance : 0,55 kW
- Intensité : 11,4 A

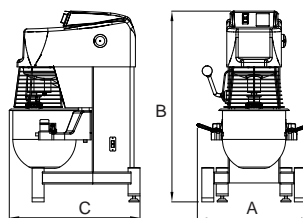
Accessoires (en plus-value)

B034700 Cuve inox 10 L supplémentaire **360 €**

B50416001 Table sur roulettes pivotantes dont 2 avec frein (Hauteur 800 mm x Longueur 760 mm x Profondeur 489 mm) **885 €**



MESURES	BV 12	
Dimensions (mm)	A	495
	B	750
	C	575
	Ø	250
Poids (kg)	55	



BV 22 HAUT



Code : B501120H-PI

5 705 €

- Cuve inox 20 L + 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Grille de sécurité inox rotative et visière anti-projection détachable
- Piètement en inox
- Puissance : 0,75 kW
- Intensité : 11,4 A

Accessoires (en plus-value)

B034620 Cuve inox 20 L supplémentaire **340 €**

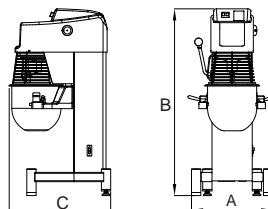
B02054801 Équipement réduction 10 L (cuve inox + 3 outils) **775 €**

B035339 Cuve inox 10 L supplémentaire **550 €**

B02079001 Rampe de chauffage électrique* **910 €**



MESURES	BV 22	
Dimensions (mm)	A	525
	B	1200
	C	635
	Ø	315
Poids (kg)	85	



Aller à la page produit de notre site web

Voir conditions en page 4

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Les batteurs planétaires

Nouvelle génération

Gamme Phébus de 20 à 80 litres



Puissance et précision pour la réalisation de :

- viennoiseries et pains spéciaux
- pâtes brisées et sucrées
- biscuits, génoises et meringues



Protection de la zone de mélange

- grille inox rotative
- bec verseur inox solidaire
- anti-projection transparente amovible



Montée et descente assistées de la cuve



AFNOR Cert. 79866



- Pupitre tactile et intuitif
- programmation de recettes
- 5 vitesses programmées + variation de vitesse



Satellite arasant et sans zone de rétention pour un nettoyage facilité



Kit roulettes de transport et stabilisateurs à l'arrière

Aller à la page produit de notre site web



Caractéristiques Générales



- Cuve inox 40l + 3 outils : fouet, palette, spirale
- Grille de sécurité en inox, amovible par simple pression avec goulotte intégrée - système breveté
- Visière anti-projection détachable
- Colonnes en acier chromé
- Support de colonnes, tête et berceau en aluminium
- Écran tactile Digy
- Programmation de 100 recettes
- Deux pieds sur roulettes à l'arrière
- Kit roulettes de transport à l'avant
- Éclairage de cuve
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



AFNOR Cert. 79866



PH 412 DIGY



Code : B5014103I

8 745 €

- Programmation de la vitesse
- Programmation de la durée
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 16 A



Voir conditions en page 4

Accessoires (en plus-value)

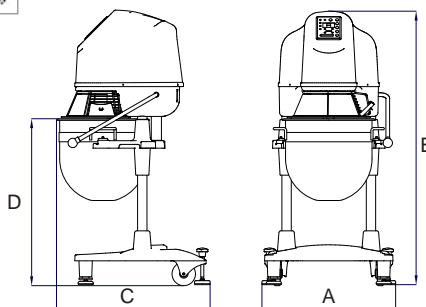
B02281511	Cuve inox 40 L supplémentaire	550 €
B0205210	Équipement 20 L (cuve inox + 3 outils)	1 020 €
B02281306	Cuve inox 20 L supplémentaire	525 €
B0205110	Équipement 10 L (cuve inox + 3 outils)	1 215 €
B02290202	Cuve inox 10 L supplémentaire	605 €
B065956E	Chariot de cuve	660 €
B02079402	Chauffage électrique	860 €
B043647E21	Racleur 40/40 *	1 160 €
B043647E22	Racleur 20/40 *	1 160 €

* Accessoire disponible également après l'achat du batteur

→ Exemples de recettes page 44



Aller à la page produit de notre site web



Version batteur 20 L

Modèle PH412 Digy avec sa réduction 20 L (cuve inox + 3 outils)



Racleur de cuve (accessoire)

MESURES	PH 412 Digy	
Dimensions (mm)	A	715
	B	1395
	C	795
	D	820
	Ø	400
Poids (kg)	170	

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Cuve inox 60l + 3 outils : fouet, palette, spirale
- Grille de sécurité en inox, amovible par simple pression avec goulotte intégrée - système breveté
- Visière anti-projection détachable
- Colonnes en acier chromé
- Support de colonnes, tête et berceau en aluminium
- Écran tactile Digy
- Programmation de 100 recettes
- Deux pieds sur roulettes à l'arrière
- Kit roulettes de transport à l'avant
- Éclairage de cuve
- 380/400 V Tri + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



AFNOR Cert. 79866



PH 612 DIGY



Code : B5016103I

9 435 €

- Programmation de la vitesse
- Programmation de la durée
- Puissance : 3 kW
- Intensité : 10 A



Voir conditions en page 4

Accessoires (en plus-value)

B02282011	Cuve inox 60 L supplémentaire	605 €
B0205411	Équipement 40 L (cuve inox + 3 outils)	1 090 €
B02281512	Cuve inox 40 L supplémentaire	570 €
B0205211	Équipement 20 L (cuve inox + 3 outils)	1 020 €
B02281306	Cuve inox 20 L supplémentaire	525 €
B065956E	Chariot de cuve	660 €
B02079402	Chauffage électrique	860 €
B043647E20	Racleur 60/60 *	1 160 €
B043647E21	Racleur 40/40 *	1 160 €
B043647E22	Racleur 20/40 *	1 160 €

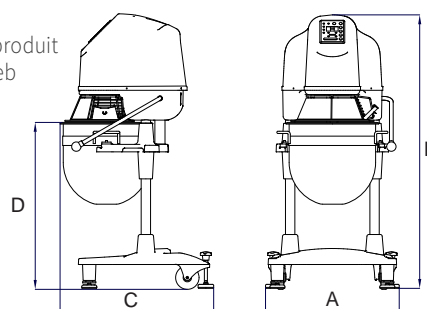
* Accessoire disponible également après l'achat du batteur

→ Exemples de recettes page 44

MESURES	PH 612 Digy	
Dimensions (mm)	A	715
	B	1460
	C	820
	D	885
	Ø	457
Poids (kg)	190	



Aller à la page produit de notre site web



Racleur de cuve (accessoire)

Caractéristiques Générales



- Cuve inox 80l + 1 outil : fouet
- Grille de sécurité en inox, amovible par simple pression avec goulotte intégrée - système breveté
- Visière anti-projection détachable
- Colonnes en acier chromé
- Support de colonnes, tête et berceau en aluminium
- Écran tactile Digy
- Programmation de 100 recettes
- Deux pieds sur roulettes à l'arrière
- Kit roulettes de transport à l'avant
- Éclairage de cuve
- 380/400 V Tri + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Fouet : mélanges liquides ou foisonnement avec la cuve 80 L

Palette : mélanges liquides, pâteux ou foisonnement avec les cuves de 20 à 60 L



AFNOR Cert. 79866



PH 812 DIGY

Code : B5018103I

11 300 €

- Programmation de la vitesse
- Programmation de la durée
- Puissance : 3 kW
- Intensité : 10 A

Accessoires (en plus-value)

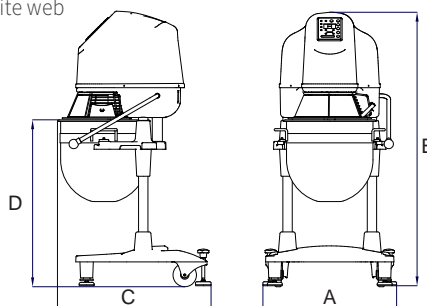
B02282012	Cuve inox 80 L supplémentaire	965 €
B0205610	Équipement 60 L (cuve inox + 3 outils)	1 215 €
B022875E4	Palette pour cuve 60 L	250 €
B02282011	Cuve inox 60 L supplémentaire	605 €
B0205411	Équipement 40 L (cuve inox + 3 outils)	1 090 €
B02281512	Cuve inox 40 L supplémentaire	570 €
B0205211	Équipement 20 L (cuve inox + 3 outils)	1 020 €
B02281306	Cuve inox 20 L supplémentaire	525 €
B065956E1	Chariot de cuve	660 €
B02079402	Chauffage électrique	860 €
B043647E20	Racleur 60/80 *	1 160 €
B043647E21	Racleur 40/80 *	1 160 €

* Accessoire disponible également après l'achat du batteur



Aller à la page produit de notre site web

→ Exemples de recettes page 44



Racleur de cuve (accessoire)

MESURES	PH 812 Digy	
Dimensions (mm)	A	715
	B	1530
	C	820
	D	955
	Ø	457
Poids (kg)	240	

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Machine à levain et «Poolish»



La signature du boulanger

- Polyvalence des procédés
- Cycles rapides
- Gain d'énergie
- Faible encombrement
- Idéal pour la fabrication de levain bio
- Facilité de nettoyage



Écran tactile Digy

- Mise en mémoire du temps de mélange
- Programmation des cycles de chauffe, maturation et refroidissement
- 3 recettes de levain pré-paramétrées
 - Calculateur de quantité d'ingrédients



Outil de mélange démontable avec racleur de cuve intégré

Digy

Couvercle transparent



Sonde anti-débordement

Plaque chauffante siliconée régulée



AFNOR Cert. 79866



Fabrication tout inox pour un nettoyage facilité

Aller à la page produit de notre site web



Machine tout inox destinée à la production journalière de levain. Elle assure le mélange, la maturation et la conservation du produit suivant différents procédés de fabrication au choix de l'utilisateur sur rafraîchi de levain, mixte rafraîchi de levain et starter.

Capacité mini : 10 kg de levain semi-pâteux - Capacité maxi : 80 kg de levain semi-pâteux

Caractéristiques Générales



- Cuve inox
- Outil de mélange avec racleur intégré
- Capot transparent
- Sonde anti-débordement
- Écran tactile Digy
- Froid : cuve gaufrée
- Chauffage : plaque chauffante siliconée régulée
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



AF 100 DIGY



Code : B51007420

17 980 €

- Cuve inox 100 litres
- Puissance : 0,75 kW
- Intensité : 10,5 A



Voir conditions en page 4

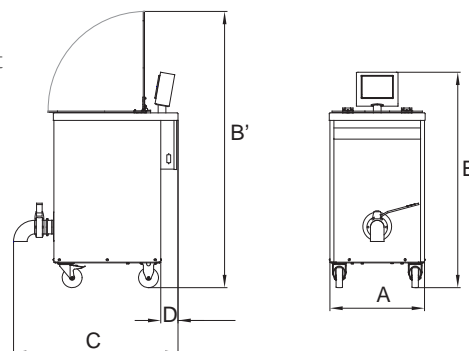


Outils de mélange démontables

MESURES		AF 100 Digy
Dimensions (mm)	A	600
	B	1320
	B'	1730
	C	1030
	D	110
Poids (kg)		150



Aller à la page produit de notre site web



Pétrin à axe oblique destiné aux laboratoires d'essais, aux centres de formation ou aux meuneries afin d'effectuer des tests de panification sur différentes farines et ingrédients.

Caractéristiques Générales



- Bâti en acier peint
- Cuve en inox
- Grille de sécurité basculante en inox
- Frasseur aluminium relevable
- Deux vitesses outil
- Utilisation possible en banc de 5 pétrins maximum
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



(Photo non contractuelle)

LABO 25 MAHOT

Code : B503000

[Nous consulter](#)

- Deux minuteries programmables
- Puissance : 0,7 kW
- Intensité : 2,1 A

Options (en plus-value)

Table inox pour banc de pétrins LABO 25 MAHOT	Nous consulter
Armoire centralisée pour utilisation de pétrins en banc	Nous consulter
Mise en service / Formation	Nous consulter

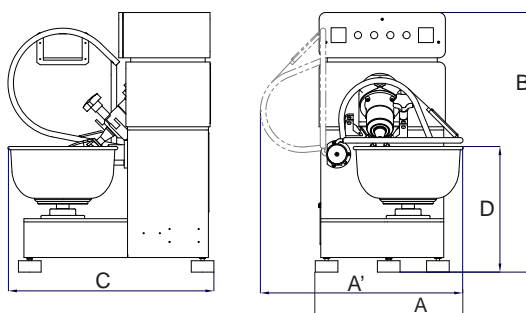
(Photo non contractuelle)



MESURES		LABO 25 Mahot
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	10
	Capacité maxi. de pâte (kg)	3
Dimensions (mm)	A	460
	A'	625
	B	800
	C	635
	D	390
	Ø	320
Poids (kg)		80



Aller à la page produit de notre site web



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

Pétrin à spirale destiné aux laboratoires d'essais, aux centres de formation ou aux meuneries afin d'effectuer des tests de panification sur différentes farines et ingrédients.

Caractéristiques Générales



- Cuve et environnement de cuve tout inox
- Deux moteurs indépendants à variation de vitesse
- Tableau de commande programmable
- Capot de sécurité transparent, basculant avec trappe
- Utilisation possible en banc de 10 pétrins avec pilotage par connexion bluetooth
- 200/240 V mono + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



SPI LAB

Code : B50400004

14 545 €

- Pétrin configuré pour fonctionner en banc
- Cycles de pétrissage programmables individuellement ou par supervision centralisée sans fil (bluetooth)
- Sonde de température
- Puissance : 0,64 kW
- Intensité : 16 A

Options (en plus-value)

PC bureautique de supervision avec logiciel de contrôle de banc
Pour les pays hors France métropolitaine, merci de préciser le type de clavier et la langue de supervision souhaités à la commande.

[Nous consulter](#)

Meuble inox pour banc de pétrins SPI LAB

[Nous consulter](#)

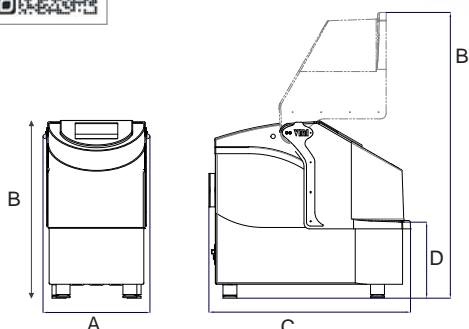
Mise en service / Formation

[Nous consulter](#)

MESURES		SPI LAB
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	10
	Capacité maxi. de pâte (kg)	5
Dimensions (mm)	A	380
	B	645
	B'	1025
	C	715
	D	275
	Ø	298
Poids (kg)		75



Aller à la page produit de notre site web



Pétrins de laboratoire

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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Bâti peint et mât inox
- Montée électrique par vis
- Modèle sur roues

- Une fourche compatible par modèle de batteur et ses réductions
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Élévateurs pour cuves de batteurs **Phebus 80**, **Phebus 100**, **Phebus 150** et **Phebus 200**



ÉLÉVATEUR CUVÉ DE BATTEUR

Hauteur sous cuve de 1100 à 1599 mm

24 245 €

- Déversement manuel
- Puissance : 0,75 kW
- Intensité : 2,1 A

ÉLÉVATEUR CUVÉ DE BATTEUR

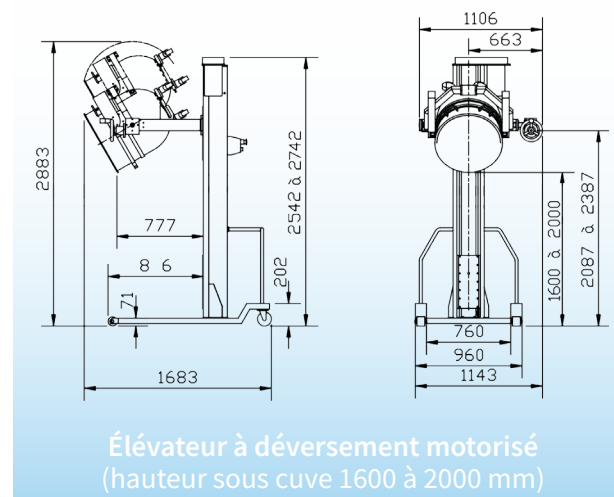
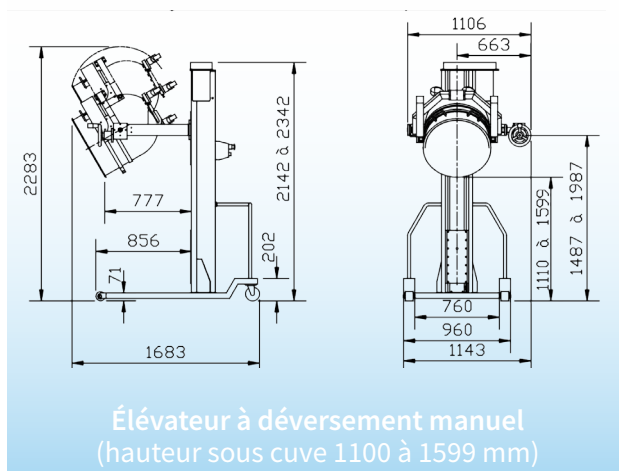
Hauteur sous cuve de 1600 à 2000 mm

28 675 €

- Déversement motorisé
- Puissance : 0,87 kW
- Intensité : 2,6 A



Aller à la page produit de notre site web



Caractéristiques Générales



- Élévateur pour cuve de pétrin à spirale ou pétrin à axe oblique VMI*
- Blocage de cuve par levier
- 4 sens de déversement possibles
- Mât 150 x 150
- Entraînement par chaîne
- Motorisation «montée descente»
- Crémaillère de sécurité
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

* Pétrins à spirale VMI SPI 220, SPI 340 et SPI 400 ACCESS
Pétrins à axe oblique VMI 2330 MAL, MAEHW et MB 1024 AH



ÉLÉVATEUR CUVE DE PÉTRIN VMI

20 365 €

- Hauteur de cuve en position déversée jusqu'à 1,20 m
- Puissance : 1,1 kW
- Intensité : 2,8 A

ÉLÉVATEUR CUVE DE PÉTRIN VMI

24 560 €

- Hauteur de cuve en position déversée comprise entre 1,20 m et 1,70 m
- Puissance : 1,1 kW
- Intensité : 2,8 A

ÉLÉVATEUR CUVE DE PÉTRIN VMI

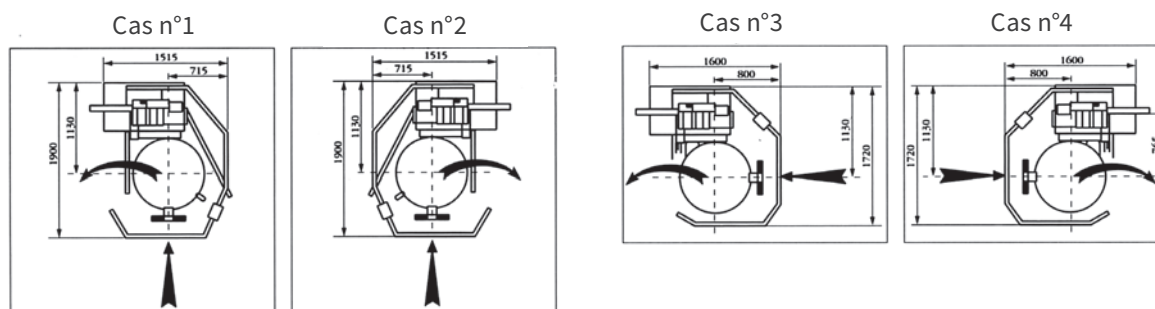
24 990 €

- Hauteur de cuve en position déversée comprise entre 1,70 m et 2,70 m
- Puissance : 1,1 kW
- Intensité : 2,8 A



Aller à la page produit de notre site web

Sens de déversement possibles :



Caractéristiques Générales



- Élévateur pour cuve de pétrins MAG-R PRO 80, MAG-R PRO 120 ou MAG-R PRO 160
- Blocage de cuve mécanique
- 2 sens de déversement possibles
- Mât 150 x 150
- Entraînement par chaîne
- Motorisation «montée et descente»
- Crémaillère de sécurité
- 400 V Tri + Terre - 50Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



ÉLÉVATEUR CUVE DE PÉTRIN MAG-R PRO

20 945 €

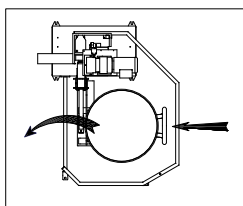
- Hauteur de cuve en position déversée jusqu'à 2 m
- Puissance : 1,1 kW
- Intensité : 2,8 A



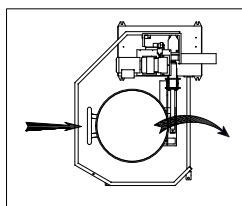
Aller à la page produit de notre site web

Sens de déversement possibles :

Cas n°3



Cas n°4



Machines à usage intensif

Fiabilité et productivité assurées



- Robustesse
- Haut niveau de cadence
- Régularité et reproductibilité de vos productions
- Polyvalence des recettes
- Ergonomie et pilotage intuitif

Garantie
2 ANS
POUR LES PIÈCES



Pétrin à axe oblique
2330 MAEHW

NOUVEAU
BATTEUR



Batteur planétaire
Phebus



Pétrin à spirale
SPI ACCESS

Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales



- Bâti sur pieds en acier sablé schoopé
- Blocage de cuve et relevage de tête hydrauliques
- Cuve à fond conique en inox sur chariot
- Bouchon de vidange DN20
- Entraînement de cuve positif par engrenages avec réduction par courroies
- Capot de cuve en inox, suspendu, avec bandeau en PEHD - Ouverture grillagée sur l'avant pour introduction des ingrédients avec une trappe en inox
- Spirale inox - Autres outils sur demande
- Pivot central rectangulaire en inox avec sonde de température PT100
- Deux minuteries digitales + marche en manuel
- Suspension de cycle avec relevage de tête en conservant en mémoire le temps restant à pétrir
- 400 V - 50 HZ - 3 phases + Terre (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Intensité : 39 A
- IP 54

Conditions tarifaires spécifiques



SPI 220 ACCESS Code : B504072PA-STOCK **37 840 €**

SPI 340 ACCESS Code : B504068PA-STOCK **43 050 €**

SPI 400 ACCESS Code : B5040072PA-STOCK **43 745 €**

Options (en plus-value)

B50407102-DN20 Cuve inox/chariot supplémentaire SPI 220 AC **5 185 €**

B5040100-DN20 Cuve inox/chariot supplémentaire SPI 340 AC **5 100 €**

B50401102-DN20 Cuve inox/chariot supplémentaire SPI 400 AC **5 555 €**

B50402503 Racleur droit de cuve SPI 220 AC et SPI 340 AC **1 000 €**

B50402504 Racleur droit de cuve SPI 400 AC **1 000 €**



Cuve à fond conique

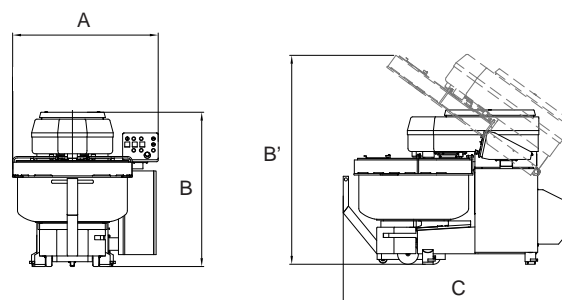


Racleur droit

MESURES		SPI 220 AC	SPI 340 AC	SPI 400 AC
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	220	340	400
	Capacité maxi. de pâte (kg)	120	200	250
Moteur outil (kW)		17,5	17,5	17,5
Moteur cuve (kW)		1,1	1,1	1,1
Moteur centrale hydraulique (kW)		0,4	0,4	0,4
Dimensions (mm)	A	1300	1325	1395
	B	1475	1475	1475
	B'	1995	2020	2030
	C	1975	2005	2185
Poids (kg)		1395	1600	1750



Aller à la page produit de notre site web



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

Caractéristiques Générales



- Bâti en acier peint blanc, sur pieds
- Cuve inox
- Blocage de cuve et relevage de tête hydrauliques
- Prise de cuve par collier
- Entraînement de cuve positif par engrenage avec réduction par courroies
- Vitesse de cuve ajustable par potentiomètre
- Capot de cuve en inox suspendu avec balancier de sécurité
- Bras 2 branches en aluminium
- Tableau de bord 3 minuteriers + 3 potentiomètres
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- Intensité : 21 A
- IP 54

Conditions tarifaires spécifiques



2330 MAEHW

Code : B50211000

41 165 €

Option (en plus-value)

B50203215-CI Cuve inox sur chariot

8 920 €

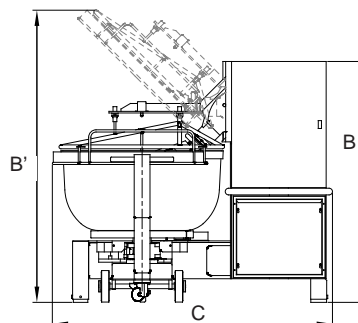
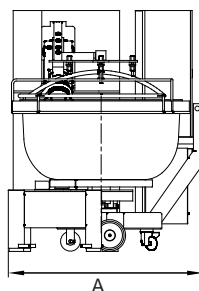


Capot en inox avec trappe

MESURES		2330 MAEHW
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Moteur outil (kW)		7
Moteur cuve (kW)		1,5
Moteur centrale hydraulique (kW)		0,4
Dimensions (mm)	A	1205
	B	1530
	B'	1850
	C	1760
Poids (kg)		1650



Aller à la page produit de notre site web



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

Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Batteur Phebus

Le mélangeur planétaire
qui révolutionne votre quotidien

Gamme de 80 à 200 litres



**NOUVEAU
BATTEUR**

Réalisez facilement
les opérations suivantes :

- foisonnement
- émulsion
- crémage
- fouettage

Garantie

2 ANS

POUR LES PIÈCES

**Batteur livré avec un racleur et
une palette inox**

Autres outils en option,
facilement interchangeables
grâce au système d'attache rapide

Capot en inox avec trappe

pour l'ajout d'ingrédients
en cours de mélange

Cuve inox sur roulettes

Position ajustable selon
les besoins de l'opérateur

**Bouchon de vidange
en fond de cuve**

Interface tactile Digy

- Programmation de la
vitesse et de la durée
du mélange
- Enregistrement de 100
recettes de 20 phases
- 5 vitesses d'outil
paramétrées,
modifiables

Digy



Pieds asymétriques

pour un meilleur
confort de travail

Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales

**NOUVEAU
BATTEUR**

Garantie
2 ANS
TOUTES LES PIÈCES

- Machine tout inox
- Interface tactile Digny - 5 vitesses réglables
- Cuve inox avec bouchon de vidange, sur roulettes
- Livré avec une palette en inox et un racleur amovible
- Capot étanche en inox avec trappe
- Détection, montée et verrouillage automatiques de la cuve
- Montée et descente assistées et sécurisées de la tête
- 380/400 V Tri + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54

Conditions
tarifaires
spécifiques



Livré avec une palette et un racleur (standard)

Phebus 80

Code : B501P0802

Sur devis

- Puissance : 7,5 kW
- Intensité : 20 A

Phebus 100

Code : B501P1002

Sur devis

- Puissance : 7,5 kW
- Intensité : 20 A

Options (en plus-value)

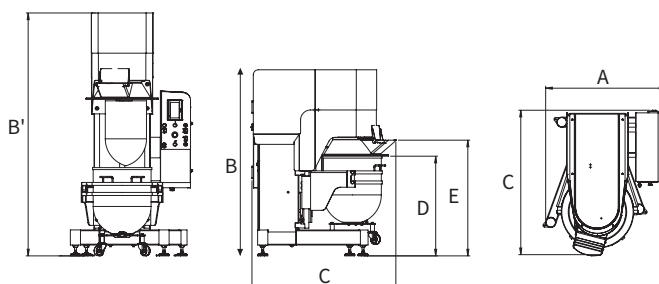
B10534403	Cuve inox 80 L sur roulettes	Sur devis
B10531883	Cuve inox 100 L sur roulettes	Sur devis
B022879E6	Spirale en inox pour Phebus 80	Sur devis
B10585746	Spirale en inox pour Phebus 100	Sur devis
B10585769	Fouet en inox pour Phebus 80	Sur devis
B10585767	Fouet en inox pour Phebus 100	Sur devis
B10585738	Racleur pour Phebus 80	Sur devis
B10585743	Racleur pour Phebus 100	Sur devis

Pour toute demande d'un batteur PH 801 DT-4V ou d'un PH 1001 DT-4V, merci de nous contacter.



Aller à la page produit de notre site web

MESURES		Phebus 80	Phebus 100
Dimensions (mm)	A	1190	1190
	B	1850	1850
	B'	2220	2310
	C	1430	1430
	D	1000	1000
	E	1150	1150
Poids (kg)		1020	1030



Important : les accessoires commandés sans commande de machine seront traités par notre SAV aux conditions de celui-ci.

Caractéristiques Générales



- Machine tout inox
- Interface tactile Digi - 5 vitesses réglables
- Cuve inox avec bouchon de vidange, sur roulettes
- Livré avec une palette en inox et un racleur amovible
- Capot étanche en inox avec trappe
- Détection, montée et verrouillage



- automatiques de la cuve
- Montée et descente assistées et sécurisées de la tête
- 380/400 V Tri + Terre - 50/60 Hz (autre tension disponible sans supplément, si techniquement possible)
- IP 54



Livré avec une palette et un racleur (standard)

Phebus 150

Code : B501P1502

Sur devis

- Puissance : 7,5 kW
- Intensité : 20 A

Phebus 200

Code : B501P2002

Sur devis

- Puissance : 7,5 kW
- Intensité : 20 A

Options (en plus-value)

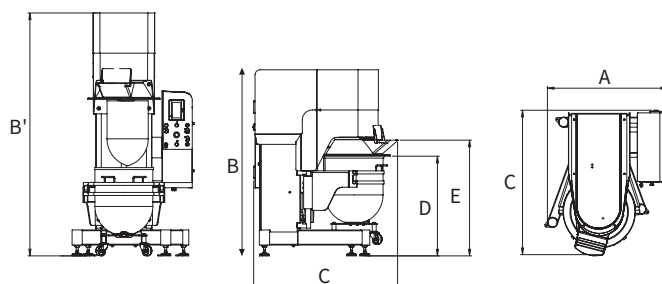
B10531847	Cuve inox 150 L sur roulettes	Sur devis
B10574288	Cuve inox 200 L sur roulettes	Sur devis
B022894E3	Spirale en inox pour Phebus 150	Sur devis
B10585102	Spirale en inox pour Phebus 200	Sur devis
B10585765	Fouet en inox pour Phebus 150	Sur devis
B10576008	Fouet en inox pour Phebus 200	Sur devis
B10584753	Racleur pour Phebus 150	Sur devis
B10529063	Racleur pour Phebus 200	Sur devis

Pour toute demande d'un batteur PH 1501 DT-4V, merci de nous contacter.



Aller à la page produit de notre site web

MESURES		Phebus 150	Phebus 200
Dimensions (mm)	A	1190	1190
	B	1850	1850
	B'	2420	2420
	C	1430	1430
	D	1000	1000
Poids (kg)	E	1150	1150
		1040	1100



Le savoir-faire des axes obliques

AXOPLUS

Caractéristiques

Parfaitement adaptés au pétrissage de pâtes variées, les friseurs Axoplus associent un fort pouvoir de cisaillement à une capacité d'étirement exceptionnelle.

- Le friseur à 2 branches permet de pétrir aussi bien les pâtes dures que les pâtes fortement hydratées, y compris pour des petites quantités.
- Le friseur à 3 branches est particulièrement adapté à la production de pâte à pizza et de produits traiteur.



Phebus

Caractéristiques

Standard de la profession, le bras Phébus vous assure une extrême polyvalence d'utilisation.

- Sa forme triangulaire permet un pétrissage précis et sûr pour couvrir un large éventail de recettes.



REX

Caractéristiques

Le pétrissage traditionnel du bras Rex doit son succès à la forme arrondie typique de son friseur à deux branches, qui permet d'étirer la pâte sans la cisailer.

- Idéal pour le pétrissage des pâtes douces et plus hydratées, il fait merveille pour la confection du pain de tradition.



MAHOT

Caractéristiques

Le pétrin à axe oblique Mahot est doté d'un bras unique hautement performant. Avec son système auto-freineur intégré au pétrissage, il assure une retenue dans la pâte pour diminuer considérablement le temps de travail.

- La forme concave du bras permet une meilleure pénétration dans la pâte, donc une meilleure oxygénation.












IMPORTANT : L'utilisation de notre image et de nos marques pour un usage publicitaire est soumise à notre approbation préalable.

Recettes



BATTEURS MÉLANGEURS PH Digy

Applications		Maxi	Maxi	Maxi	Maxi	Outils	Vitesse			
		20 L	40 L	60 L	80 L		1	2	3	4/5
Détrempe (pâte)	kg	8	15	17	-		●			
Pains spéciaux (pâte)	kg	6	13	20	-		●	●		
Pizza (pâte)	kg	7,5	16	24	-		●			
Croissant (pâte)	kg	8	15	21	-		●	●		
Brioche (pâte)	kg	10,5	21	25	-		●	●		
Pâte à choux (pâte)	kg	11	22	33	-		●	●		
Pâte brisée (pâte)	kg	8	15	17	-		●	●		
Pâte sucrée (pâte)	kg	8	15	17	-		●	●		
Viande	kg	10	20	30	-		●	●		
Blanc d'oeuf	nb	32	70	90	110				●	●
Meringues	Litres utiles	13	26	39	52				●	●
Purée	kg	10	20	30	40		●	●		
Fondant	kg	8	16	24	32		●	●		

(Quantités de mélange maxi recommandées dans l'équipement)

Lexique

PÉTRINS

- S = Mode manuel : une minuterie
- M = Mode manuel et automatique
- EW = Cuve entraînée avec variation de vitesse de la cuve
- AL = Cuve amovible
- H = Relevage de tête et blocage de cuve hydrauliques

TOUTES MACHINES

- IP 54 = L'indice de protection (IP54) est un standard international de la Commission électrotechnique internationale relatif à l'étanchéité.
Le premier indice « 5 » correspond au degré de protection contre la poussière, le second « 4 » au degré de protection contre l'eau.

ENTRÉE EN VIGUEUR

1. Tout Contrat signé entre le Vendeur et l'Acheteur entrera en vigueur à la date à laquelle toutes les conditions suivantes seront remplies :

- a) réception par le Vendeur de la confirmation écrite de la commande ;
- b) réception par le Vendeur de l'acompte conformément à l'Article 39 de ces conditions générales ;
- c) notification de l'ouverture de la lettre de crédit irrévocable et de sa confirmation par la banque du Vendeur, si applicable ; et
- d) transmission par l'Acheteur des informations et documents nécessaires à l'exécution des mandats.

DEFINITIONS

2. Dans les présentes conditions générales, les termes ci-dessous sont définis comme suit :

«**Contrat**» signifie la convention écrite entre les parties concernant la fourniture et l'exécution des Travaux ainsi que toutes ses annexes y compris ses amendements et suppléments ;

«**Faute Lourde**» signifie toute action ou omission impliquant soit un manque d'attention aux conséquences graves qu'une partie contractante consciencieuse aurait normalement prévues, soit une méconnaissance délibérée des conséquences d'une telle action ou omission ;

«**Fourniture**» signifie les machines, appareils, matières et articles, documentation, software et autres produits qui doivent être livrés par le Vendeur conformément au Contrat ;

«**Prix**» signifie le paiement rémunérant les Travaux ;

«**Site**» signifie le lieu où la Fourniture doit être installée, y compris les abords nécessaires aux opérations de déchargement, de stockage et de transport local de la Fourniture et du matériel d'installation ;

«**Travaux**» signifie la Fourniture ainsi que l'installation et les autres travaux à exécuter par le Vendeur conformément au Contrat.

PLANS ET INFORMATION TECHNIQUE

3. Tous les plans et documents techniques relatifs aux Travaux qui ont été soumis par une partie à l'autre partie avant ou après la conclusion du Contrat demeurent la propriété de la partie qui les a remis. Les plans, documents techniques ou autre information technique reçus par une partie ne seront pas utilisés, sans l'accord de l'autre partie, à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été prévus. Ils ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins, copiés, reproduits, transmis ou communiqués à un tiers sans le consentement de la partie qui les a remis.

4. Le Vendeur doit fournir gratuitement à l'Acheteur, au plus tard au moment de la réception, les informations et les plans nécessaires pour lui permettre d'effectuer la réception, d'exploiter et d'entretenir les Travaux. Ces informations et plans sont fournis en deux exemplaires. Le Vendeur n'est pas tenu de fournir les plans de fabrication de la Fourniture ou des pièces détachées.

CONTROLES AVANT EXPÉDITION

5. Sauf stipulation contraire, si des contrôles avant expédition sont prévus au Contrat, ils auront lieu pendant les heures normales de travail au lieu de fabrication. Si le Contrat ne stipule aucune exigence technique, les contrôles se dérouleront conformément à la pratique générale de l'industrie dans le pays de fabrication.

6. Le Vendeur notifie, suffisamment à l'avance et par écrit, le contrôle à l'Acheteur pour que ce dernier puisse y être représenté. Si l'Acheteur n'est pas représenté, les rapports de contrôle lui seront adressés et seront considérés comme probants.

7. Si les contrôles révèlent que la Fourniture n'est pas conforme au Contrat, le Vendeur doit, sans délai, remédier aux défauts pour mettre la Fourniture en conformité avec le Contrat. De nouveaux contrôles seront alors effectués à la demande l'Acheteur, sauf si le défaut est mineur.

8. Le Vendeur supporte les coûts des contrôles effectués sur le lieu de fabrication. Cependant l'Acheteur supporte les frais de déplacement et de séjour de ses représentants liés à ces contrôles.

TRAVAUX PRÉPARATOIRES ET CONDITIONS DE TRAVAIL

9. Le Vendeur doit fournir en temps utile les plans, indiquant la façon dont la Fourniture doit être montée, ainsi que toutes les informations nécessaires pour assurer la préparation de fondations adaptées, l'accès au Site de la Fourniture et de tous les équipements nécessaires ainsi que tous les raccordements nécessaires à l'exécution des Travaux.

10. L'Acheteur fournira en temps voulu les travaux préparatoires de sorte que les conditions nécessaires pour l'installation de la Fourniture et pour

l'exécution correcte des Travaux soient remplies. Cette disposition n'est pas applicable aux travaux préparatoires qui, conformément au Contrat, doivent être effectués par le Vendeur.

11. Les travaux préparatoires, mentionnés à l'Article 10 sont effectués par l'Acheteur, conformément aux plans et informations données par le Vendeur en vertu de l'Article 9. Dans tous les cas, l'Acheteur doit s'assurer que les fondations sont structurellement solides. Si l'Acheteur est responsable du transport de la Fourniture sur le Site, il doit s'assurer de la disponibilité sur le Site de la Fourniture en temps utile.

12. Si le Vendeur découvre une erreur ou une omission dans les plans ou dans les informations mentionnées à l'Article 9 ou si une telle erreur lui est notifiée par écrit avant l'expiration du délai mentionné à l'Article 49, le coût des travaux nécessaires pour y remédier est supporté par le Vendeur.

13. L'Acheteur doit s'assurer :

- a) que le personnel du Vendeur est en mesure de commencer le travail selon le planning convenu et de l'effectuer durant les heures ouvrables normales ;
- b) qu'en temps utile avant le début de l'installation, il a informé le Vendeur par écrit de toutes les consignes de sécurité en vigueur sur le Site. Toutes les mesures de sécurité et de prévention, doivent être prises avant le début de l'installation et doivent être maintenues ;

c) qu'il a fourni sur le Site au Vendeur, gratuitement au moment voulu, toutes les grues, élévateurs, le matériel de transport sur le Site, les outils auxiliaires, machines, matériaux et petites fournitures (y compris les carburants, l'huile, les lubrifiants et tous autres produits consommables, le gaz, l'électricité, l'eau, la vapeur et l'air comprimé, le chauffage et l'éclairage...) ainsi que les instruments de mesure et d'essai. Au moins un mois avant le début de l'installation, le Vendeur spécifiera par écrit ses exigences en ce qui concerne les grues, les élévateurs, les instruments de mesure et d'essai, ainsi que les moyens de transport sur le Site ;

d) que, sur le Site, il a mis à disposition du Vendeur, gratuitement, suffisamment de bureaux équipés de téléphones et d'accès à Internet ;

e) qu'il a mis à disposition du Vendeur gratuitement les moyens nécessaires de stockage offrant une protection contre le vol et la détérioration de la Fourniture, des outils et équipements nécessaires à l'installation ainsi que les effets personnels des employés du Vendeur.

14. En temps utile à la demande du Vendeur, l'Acheteur mettra gratuitement à disposition du Vendeur les ouvriers et opérateurs spécifiés dans le Contrat ou qui peuvent être raisonnablement requis pour l'exécution du Contrat. Les personnes mises à disposition par l'Acheteur utiliseront leurs propres outils. Le Vendeur ne sera pas responsable des ouvriers mis à disposition par l'Acheteur ni de leurs actes ou omissions.

15. Si le Vendeur le demande, l'Acheteur fournira l'assistance requise pour l'importation et la ré-exportation de l'équipement et des outils, y compris l'assistance au niveau des formalités douanières.

16. L'Acheteur fournira l'assistance nécessaire à l'obtention par le personnel du Vendeur des visas et autorisations d'entrée et de sortie ainsi que des permis de travail et (si nécessaire) des certificats fiscaux requis dans le pays de l'Acheteur, ainsi que l'accès au Site. Cette assistance sera fournie gratuitement.

17. Chacune des parties nommera par écrit, au plus tard quand le Vendeur aura signalé que la Fourniture est prête à être expédiée du lieu de fabrication, un représentant qui agira en son nom pendant les travaux sur le Site. Ces représentants seront présents sur le Site ou dans ses environs pendant les heures de travail. Sauf stipulation contraire dans le Contrat, ces représentants seront autorisés à agir en toute matière qui concerne les travaux d'installation.

FAUTE DE L'ACHETEUR

18. Si l'Acheteur prévoit qu'il ne sera pas en mesure de remplir en temps voulu ses obligations nécessaires à l'exécution de l'installation, y compris de satisfaire aux conditions des Articles 10, 11 et 13-16, il en prévendra immédiatement le Vendeur par écrit, en indiquant les motifs de cette situation et si possible la date à laquelle il sera en mesure de satisfaire à ses obligations.

19. Sans préjudice des droits du Vendeur découlant de l'Article 20, si l'Acheteur manque à exécuter correctement et à temps ses obligations nécessaires à l'exécution de l'installation, y compris celles spécifiées aux Articles 10, 11 et 13-16, ce qui suit s'appliquera :

a) le Vendeur peut de son plein gré choisir d'exécuter les obligations de l'Acheteur ou de les faire exécuter par une tierce partie ou prendre toute mesure appropriée dans les circonstances données afin d'éviter ou d'alléger les conséquences de la faute de l'Acheteur ;

b) le Vendeur peut suspendre tout ou partie de l'exécution du Contrat. Il informera immédiatement l'Acheteur par écrit de cette suspension ;

c) si la Fourniture n'a pas été livrée sur le Site, le Vendeur prendra les mesures pour en assurer le stockage aux frais de l'Acheteur. Le Vendeur assurera la Fourniture si l'Acheteur le demande ;

d) l'Acheteur paiera la partie du Prix qui, sans la faute de l'Acheteur, serait due.

20. Si la réception est empêchée par la faute de l'Acheteur, comme décrit à l'Article 19, et que ce retard n'est pas dû à une quelconque circonstance mentionnée à l'Article 63, le Vendeur peut, par notification écrite, exiger que l'Acheteur remédie à son manquement dans un délai final raisonnable. Si, pour une raison dont le Vendeur n'est pas responsable, l'Acheteur ne remédie pas à son manquement dans ce délai, le Vendeur peut, par notification écrite, mettre fin au Contrat, en tout ou partie. Le Vendeur sera en droit d'être indemnisé de la perte subie du fait du manquement de l'Acheteur, y compris les dommages indirects. L'indemnité n'excédera pas la partie du Prix qui correspond à la partie des Travaux pour laquelle le Contrat est résilié.

LOIS ET RÈGLEMENTS LOCAUX

21. Le Vendeur doit s'assurer que les Travaux sont effectués en conformité avec les lois, règlements et règles applicables aux Travaux. Sur demande du Vendeur, l'Acheteur donnera par écrit les informations adéquates sur ces lois, règlements et règles.

22. Le Vendeur exécutera toute modification des Travaux résultant des changements survenus entre la date de la soumission de l'offre et la réception, dans les lois, règlements et règles mentionnés à l'Article 21 ainsi que dans leur interprétation généralement acceptée. L'Acheteur supportera les coûts supplémentaires et les autres conséquences financières qui en résultent, y compris les travaux modificatifs.

TRANSFERT DE RISQUES

23. Les risques de perte ou de dommage à la Fourniture sont transférés à l'Acheteur selon l'Incoterm® défini d'un commun accord, tel qu'interprété selon les INCOTERMS® en vigueur à la date de la conclusion du Contrat. Si aucun Incoterm® particulier n'a été convenu, la livraison a lieu «Franco Transporteur» (FCA) au lieu indiqué par le Vendeur. Tous les risques de pertes ou de dommages aux Travaux non couverts par le premier paragraphe du présent Article sont transférés à l'Acheteur au moment de la réception des Travaux. Toute perte ou tout dommage à la Fourniture et aux Travaux après le transfert des risques à l'Acheteur sont à sa charge, à moins qu'ils ne résultent de la faute du Vendeur.

ESSAIS DE RÉCEPTION

24. Sauf stipulation contraire, une fois l'installation terminée, des essais de réception seront effectués afin de vérifier la conformité des Travaux au Contrat. Le Vendeur notifiera à l'Acheteur par écrit que les Travaux sont en état d'être réceptionnés. Dans sa notification, le Vendeur précisera la date des essais de réception, cette date étant choisie de façon à laisser à l'Acheteur le temps de s'y préparer ou de s'y faire représenter. L'Acheteur supportera les coûts des essais de réception. Le Vendeur supporte cependant tous les frais relatifs à son personnel et à ses autres représentants.

25. L'Acheteur doit fournir gratuitement l'énergie, les lubrifiants, l'eau, le fuel, les matières premières et autres produits nécessaires aux essais de réception et pour finaliser la préparation de ces tests. Il doit également installer gratuitement tout équipement et fournir toute la main d'œuvre ou autre assistance nécessaire à l'exécution des essais de réception.

26. Si, après avoir été averti, conformément à l'Article 24, l'Acheteur manque à ses obligations découlant de l'Article 25 ou par ailleurs empêche l'exécution des essais de réception, ces derniers seront réputés comme ayant été exécutés de façon satisfaisante à la date de début des essais de réception mentionnée dans la notification du Vendeur.

27. Les essais de réception sont effectués durant les heures normales de travail. Si le Contrat ne précise aucune exigence technique, les essais seront effectués conformément à la pratique usuelle de l'industrie dans le pays de l'Acheteur.

28. Le Vendeur doit préparer un rapport d'essais de réception. Ce rapport sera envoyé à l'Acheteur. Si

l'Acheteur ne s'est pas fait représenter aux essais de réception, après avoir reçu la notification conformément à l'Article 24, le rapport sera accepté comme probant.

29. Si les essais de réception démontrent que les Travaux ne sont pas conformes au Contrat, le Vendeur doit sans délai remédier aux défauts. Si l'Acheteur le demande sans délai par écrit, des nouveaux essais de réception seront effectués en conformité avec les Articles 24-28. Cette disposition n'est pas applicable en cas de défaut mineur.

RÉCEPTION

30. La réception des Travaux est prononcée :

a) quand les essais de réception sont effectués de façon satisfaisante ou considérés comme tels en vertu de l'Article 26, ou

b) si les parties sont convenues de ne pas effectuer les essais, quand l'Acheteur a reçu du Vendeur une notification écrite que les Travaux sont achevés, pourvu qu'ils soient en mesure d'être réceptionnés comme prévu au Contrat.

Les défauts mineurs qui n'affectent pas les performances des Travaux ne font pas obstacle à la réception.

L'obligation du Vendeur d'installer la Fourniture sur le Site est remplie lorsque les Travaux sont réceptionnés en vertu du présent Article 30, nonobstant son obligation de remédier aux manquements mineurs restants.

31. L'Acheteur n'est pas en droit de faire usage des Travaux ou d'une partie de ceux-ci avant la réception. Si, sans l'accord écrit du Vendeur, l'Acheteur en fait usage, il sera considéré comme ayant réceptionné les Travaux. Le Vendeur sera dès lors relevé de son obligation d'effectuer les essais de réception.

32. Dès que conformément à l'Article 30 ou 31, les Travaux ont été réceptionnés, le délai visé à l'Article 49 commencera à courir. L'Acheteur, à la demande écrite du Vendeur, émettra un certificat mentionnant la date de réception des Travaux. Le manquement de l'Acheteur à émettre un certificat ne portera pas préjudice à la réception conformément aux Articles 30 et 31.

RETARD DU VENDEUR

33. Si les parties, au lieu de stipuler la date d'achèvement, ont convenu d'un délai à l'expiration duquel doit avoir lieu la réception, ce délai commence à courir à compter de la date où le Contrat est conclu et que toutes les conditions préalables convenues et auxquelles l'Acheteur devait satisfaire ont été remplies, telles que l'accomplissement des formalités officielles, le paiement des sommes dues à la formation du Contrat, ou que toutes les garanties ont été données.

34. Si le Vendeur prévoit qu'il ne sera pas en mesure de remplir ses obligations pour la réception dans les délais spécifiés, il le fera savoir immédiatement par écrit à l'Acheteur, donnant le motif et, si possible, la date à laquelle la réception pourrait être attendue.

35. Le Vendeur est en droit d'obtenir une prolongation du délai d'achèvement si la cause du retard provient :

- a) de toute circonstance prévue à l'Article 63 ou
- b) d'une modification visée à l'Article 22 ou
- c) d'une suspension visée aux Articles 19, 41 ou 66 ou
- d) d'une action ou d'une omission de l'Acheteur ou toute autre circonstance qui lui est attribuable.

La prolongation sera d'une durée nécessaire, compte tenu de toutes les circonstances. La présente stipulation s'applique, que la cause du retard survienne avant ou après la date convenue pour l'achèvement.

36. Si les Travaux ne sont pas achevés à la date convenue pour la réception, l'Acheteur aura droit à recevoir des dommages et intérêts forfaitaires à compter de la date à laquelle la réception aurait dû avoir lieu. Les dommages et intérêts pour retard sont payables au taux d'un demi pour cent (0.5%) du Prix pour chaque semaine de retard. Les dommages et intérêts pour retard n'excéderont pas cinq pour cent (5%) du Prix. Si seule une partie des Travaux est retardée, les dommages et intérêts pour retard sont calculés sur la partie du Prix se rattachant à la partie des Travaux qui, du fait du retard, ne peut être utilisée comme prévu par l'Acheteur. Les dommages et intérêts sont dus à la demande écrite de l'Acheteur, mais pas avant que soit effectuée la réception ou que le Contrat soit résilié en application de l'Article 37. L'Acheteur sera déchu de son droit à dommages et intérêts s'il n'a pas formulé une demande de dommages dans un délai de six (6) mois suivant la date de réception prévue.

37. Si le retard du Vendeur est tel que l'Acheteur a droit au maximum des indemnités selon l'Article 36 et si les Travaux ne sont pas encore prêts, l'Acheteur peut, par écrit, exiger l'achèvement, par lettre recommandée avec accusé de réception. Si la lettre recommandée de l'Acheteur reste sans effets pendant un délai d'une semaine et que ceci n'est pas dû à une circonstance dont l'Acheteur est responsable, l'Acheteur peut, par notification écrite au Vendeur, résilier le Contrat pour la partie des Travaux qui ne peut être utilisée conformément aux prévisions des parties du fait de la défaillance du Vendeur. Si l'Acheteur résilie le Contrat, il a droit à être indemnisé pour les dommages qu'il a subis du fait du retard du Vendeur. L'indemnisation totale, y compris les dommages et intérêts encourus par application de l'Article 36 n'excédera pas quinze pour cent (15%) de la partie du Prix attachée à la partie des Travaux pour laquelle le Contrat est résilié.

38. Les dommages et intérêts prévus à l'Article 36 et la résiliation avec dommages et intérêts limités prévue à l'Article 37 sont les seuls recours dont dispose l'Acheteur en cas de retard du Vendeur. Toute autre réclamation à l'encontre du Vendeur ayant pour fondement ce retard est exclue, sauf Faute Lourde du Vendeur.

PAIEMENT

39. Sauf stipulation contraire, le paiement sera effectué dans les trente (30) jours de la date de la facture aux conditions suivantes :

- 40% du Prix à la conclusion du Contrat,
- 50% lorsque le Vendeur notifie à l'Acheteur que la Fourniture, ou une partie essentielle de celle-ci, est prête à être expédiée depuis le lieu de fabrication,
- 10% à la réception.

40. Si l'installation est retardée pour une cause dont la responsabilité incombe à l'Acheteur, il indemniserà le Vendeur des frais supplémentaires qui en résulteront, et notamment :

- a) les délais d'attente et temps consacré à des voyages supplémentaires ;
- b) les coûts et les travaux supplémentaires consécutifs au retard, y compris le démontage, la protection et la mise en place d'équipements d'installation ;
- c) les frais supplémentaires, y compris ceux qu'a dû subir le Vendeur du fait qu'il a dû maintenir son équipement sur le Site pour une durée plus longue que prévue ;
- d) les frais supplémentaires résultant des frais de voyage et de séjour du personnel du Vendeur ;
- e) les frais supplémentaires de financement et d'assurance ;
- f) tous les autres frais justifiés supportés par le Vendeur en raison des changements survenus dans le programme d'installation.

41. Si, à la date stipulée, l'Acheteur n'a pas payé, le Vendeur a droit à des intérêts moratoires à compter du jour où le paiement aurait dû être effectué et à une compensation pour les frais de recouvrement sans préjudice de tous autres droits et recours. Le taux des intérêts sera convenu entre les parties et sinon à défaut il sera de huit pour cent (8%) au-dessus du taux de refinancement de la Banque Centrale Européenne. La compensation pour les frais de recouvrement sera de un pour cent (1%) du montant pour lequel l'intérêt pour paiement tardif est dû, et d'un minimum de quarante euros (40€). En cas de retard de paiement et si l'Acheteur reste en défaut de fournir une garantie convenue avant la date stipulée au Contrat, le Vendeur peut, après en avoir averti l'Acheteur par écrit, suspendre l'exécution du Contrat jusqu'à la réception du paiement, ou le cas échéant, jusqu'à ce que l'Acheteur donne la sécurité convenue. Si dans les trois (3) mois, l'Acheteur n'a pas payé le montant dû, le Vendeur est en droit de résilier le Contrat par notification écrite à l'Acheteur et de demander en sus des intérêts et une indemnisation pour les frais de recouvrement comme stipulé dans le présent Article 41, à être indemnisé des pertes qu'il a subies. Cette indemnité ne pourra pas dépasser le Prix.

RESERVE DE PROPRIÉTÉ

42. La Fourniture demeure la propriété du Vendeur jusqu'à complet paiement de son prix, y compris du prix de l'installation. À la demande du Vendeur, l'Acheteur l'assistera dans la prise de mesures nécessaires pour protéger la propriété de la Fourniture du Vendeur. La réserve de propriété ne porte pas atteinte au transfert des risques stipulé à l'Article 23.

RESPONSABILITÉ DES DOMMAGES AUX BIENS AVANT LA RÉCEPTION

43. Le Vendeur est responsable des dommages causés aux Travaux survenus avant que les risques ne soient transférés à l'Acheteur. Ceci s'applique

quelle que soit la cause du dommage, à moins qu'il ait été provoqué par l'Acheteur ou par toute personne dont il est responsable en rapport avec l'exécution du Contrat. Même si en application de cet Article, le Vendeur n'est pas responsable des dommages aux Travaux, l'Acheteur peut demander au Vendeur de réparer les dommages au frais de l'Acheteur.

44. Le Vendeur n'est responsable des dommages causés aux biens de l'Acheteur survenant avant la réception des Travaux que s'il est prouvé que de tels dommages sont survenus du fait de la faute du Vendeur ou de toute personne dont il est responsable en rapport avec l'exécution du Contrat. Le Vendeur ne sera responsable en aucune circonstance des pertes de production, pertes de bénéfices ou toute autre perte consécutive ou indirecte.

RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS

45. Le Vendeur doit, conformément aux dispositions des Articles 46 à 61 inclus, remédier à tout défaut ou non-conformité (ci-après les «Défaut(s)») dans les Travaux, résultant d'un défaut de conception, de matière ou de fabrication.

46. Le Vendeur n'est pas responsable des Défauts provenant soit de matières fournies par l'Acheteur, soit d'une conception stipulée ou spécifiée par l'Acheteur.

47. Le Vendeur n'est responsable que des Défauts qui se révèlent dans ces conditions d'utilisation prévues au Contrat et normales pour les Travaux.

48. Le Vendeur n'est pas responsable des Défauts qui résultent de circonstances qui se sont produites après le transfert du risque à l'Acheteur, tel qu'un mauvais entretien ou une réparation défectueuse effectuée par l'Acheteur ou de modifications réalisées sans l'accord écrit du Vendeur. Enfin la responsabilité du Vendeur ne s'étend pas à l'usure ou à la détérioration normales.

49. La responsabilité du Vendeur est limitée aux Défauts dans les Travaux qui apparaissent dans un délai d'un (1) an à compter de la réception. Ce délai sera proportionnellement réduit si l'usage quotidien des Travaux excède celui qui est convenu. Si la réception a été retardée pour des raisons dont est responsable l'Acheteur, la garantie du Vendeur ne s'étendra pas, sous réserve de l'Article 50, au-delà de dix-huit (18) mois après la livraison de la Fourniture.

50. Lorsqu'un Défaut dans une partie des Travaux a été réparé, le Vendeur sera responsable des Défauts dans la partie réparée ou remplacée pendant six (6) mois dans les mêmes conditions que celles qui s'appliquent aux Travaux. Pour le reste des Travaux, la période mentionnée à l'Article 49 est étendue de la durée pendant laquelle les Travaux ont été hors d'usage en raison du Défaut.

51. L'Acheteur doit notifier par écrit et sans délai au Vendeur tout Défaut dès qu'il apparaît. En aucun cas, cette notification ne sera émise plus de deux (2) semaines après l'expiration de la période mentionnée à l'Article 49 ou le cas échéant, les périodes étendues par application de l'Article 50. La notification doit contenir une description du Défaut. Si l'Acheteur ne notifie pas le Défaut par écrit au Vendeur dans le délai mentionné dans le premier paragraphe du présent Article, il perd son droit à la réparation du Défaut. Dans le cas où le Défaut est tel qu'il risque de provoquer un dommage, l'Acheteur doit en informer immédiatement le Vendeur par écrit. L'Acheteur supporte le risque de dommages résultant d'une absence de notification. L'Acheteur prendra les mesures raisonnables pour minimiser le dommage et doit à cet égard se confirmer aux instructions du Vendeur.

52. Dès réception de la notification, conformément à l'Article 51, le Vendeur remédie sans délai et à ses frais au Défaut tel que stipulé aux Articles 45-61. Le temps de travail de réparation doit être choisi afin de ne pas interférer inutilement avec les activités de l'Acheteur.

Les réparations sont effectuées sur le Site, à moins que le Vendeur ne juge approprié, dans l'intérêt des deux parties, que la pièce défectueuse ou la Fourniture lui soit retournée pour réparation ou remplacement. Si la réparation est effectuée sur le Site, les Articles 13-16 et 44 s'appliqueront en conséquence. S'il peut être remédié au Défaut par le remplacement ou la réparation d'une pièce défectueuse et si le démontage et le remontage de la partie ne nécessite pas de connaissances particulières, le Vendeur peut exiger que la partie défaillante lui soit expédiée, ou à une destination spécifiée par lui. Dans ce cas, le Vendeur a rempli ses obligations par rapport au Défaut en livrant une pièce réparée ou une pièce de

remplacement à l'Acheteur.

53. L'Acheteur doit, à ses frais, donner accès aux Travaux et prendre des dispositions pour toute intervention dans des équipements autres que les Travaux, dans la mesure où cela est nécessaire pour remédier au Défaut.

54. Sauf stipulation contraire, le Vendeur supporte les risques et les frais liés au transport aller-retour de la Fourniture ou de ses sous-ensembles, liés à la réparation des Défauts dont le Vendeur est responsable. Pour ce transport, l'Acheteur suivra les instructions données par le Vendeur.

55. Sauf stipulation contraire, l'Acheteur supportera tous les frais supplémentaires encourus par le Vendeur du fait que les Travaux auxquels les réparations doivent être exécutées, se trouvent autre part sur le Site.

56. Les pièces défectueuses remplacées sont mises à la disposition du Vendeur et sont sa propriété.

57. Si en dépit de la notification de l'Acheteur prévue à l'Article 51, aucun Défaut imputable au Vendeur n'est trouvé, le Vendeur sera en droit d'être indemnisé pour les coûts qu'il a supportés comme conséquence de cette notification.

58. Si le Vendeur ne remplit pas ses obligations découlant de l'Article 52, l'Acheteur peut, par notification écrite, exiger l'accomplissement du Vendeur de ses obligations. Si la notification écrite reste sans effet pendant un délai d'une semaine, l'Acheteur peut procéder lui-même ou faire procéder par un tiers aux opérations de réparation nécessaires, aux frais et risques du Vendeur. Si les opérations effectuées par l'Acheteur ou un tiers s'avèrent réussies, le remboursement par le Vendeur des coûts raisonnables supportés par l'Acheteur, vaudra pleine et entière décharge des obligations encourues par le Vendeur du fait de ce Défaut.

59. Si la réparation du Défaut n'a pas été effectuée avec succès, comme il est stipulé à l'Article 58 :

- a) l'Acheteur a droit à une réduction du Prix proportionnellement à la diminution de la valeur des Travaux, pourvu qu'en aucun cas une telle réduction n'excède quinze pour cent (15%) du Prix, ou si le Défaut est d'une importance telle qu'elle prive l'Acheteur, de façon significative, du bénéfice du Contrat,
 - b) l'Acheteur peut résilier le Contrat pour la partie des Travaux qui, du fait du Défaut, ne peut pas être utilisée comme prévue par les parties et ce par une notification écrite adressée au Vendeur. L'Acheteur alors a droit à une indemnisation des dommages qu'il a subis, cette indemnisation ne pouvant excéder quinze pour cent (15%) du Prix qui a trait à la partie des Travaux pour laquelle le Contrat a été résilié.
60. Nonobstant les dispositions des Articles 45-59, le Vendeur est déchargé de toute responsabilité pour des Défauts apparaissant dans n'importe quelle partie des Travaux après un an à compter de la fin de la période de responsabilité mentionnée à l'Article 49 ou à compter de la fin de la période de responsabilité convenue entre les parties.

61. La responsabilité du Vendeur pour les défauts est limitée aux stipulations des Articles 45-60. Cette limitation de responsabilité du Vendeur ne s'applique pas en cas de Faute Lourde.

PARTAGE DES RESPONSABILITÉS EN CAS DE DOMMAGES CAUSÉS PAR LES TRAVAUX

62. Le Vendeur n'est pas responsable des dommages aux biens causés par les Travaux après leur réception et pendant qu'ils sont en possession de l'Acheteur. De la même façon, le Vendeur n'est pas responsable pour tout dommage causé aux produits fabriqués par l'Acheteur, ou aux produits incorporant ceux de l'Acheteur. Si le Vendeur encourt une responsabilité à l'égard d'un tiers pour les dommages aux biens tels que décrits ci-dessus, l'Acheteur est tenu d'indemniser, de défendre et de garantir le Vendeur. Si une action en dommages-intérêts telle que décrite par le présent Article est intentée par un tiers, à l'encontre d'une des parties cette dernière en informera immédiatement l'autre partie par écrit. Le Vendeur et l'Acheteur doivent se laisser attirer devant le tribunal ou l'instance arbitrale jugeant l'action en dommages-intérêts introduite contre l'une d'elles sur le fondement d'un dommage prétendument causé par les Travaux. La responsabilité sera toutefois réglée entre le Vendeur et l'Acheteur sur la base de l'Article 69. La limitation de responsabilité du Vendeur stipulée au premier paragraphe de cet Article ne s'applique pas en cas de Faute Lourde du Vendeur.

FORCE MAJEURE

63. Chacune des parties est en droit de suspendre l'exécution de ses obligations contractuelles dans

la mesure où cette exécution est empêchée ou rendue déraisonnablement onéreuse par un cas de Force Majeure, c'est-à-dire l'une des circonstances suivantes : conflits de travail, et toute autre circonstance échappant au contrôle des parties telle que : incendie, guerre, mobilisation générale, insurrection, réquisition, saisie, embargo, restrictions d'énergie, restrictions de devise et d'exportation, des épidémies, des catastrophes naturelles, des événements naturels extrêmes, des actes terroristes et défauts ou retards dans les fournitures des sous-traitants causés par une des circonstances évoquées dans cet Article.

Une circonstance telle qu'évoquée dans le présent Article, qu'elle ait lieu avant ou après la conclusion du Contrat, ne confère le droit de suspendre le Contrat qu'à la condition que ses effets sur l'exécution de celui-ci ne puissent avoir été prévus au moment de la conclusion du Contrat.

64. La partie qui prétend être affectée par un cas de Force Majeure doit notifier sans délai par écrit à l'autre partie le début et la fin d'une telle circonstance. Si une partie manque à donner une telle notification, l'autre partie aura droit à une compensation pour tous les coûts supplémentaires qu'elle encourt et qu'elle aurait pu éviter si elle avait reçu un tel avis. Si la Force Majeure empêche l'Acheteur de remplir ses obligations, il devra indemniser le Vendeur des coûts résultant de la mise en sécurité et de la protection des Travaux.

65. Quelle que soit la conséquence qui résulterait des présentes conditions générales, chaque partie aura le droit de résilier le Contrat par notification écrite à l'autre partie, si l'exécution en est suspendue en vertu de l'Article 63, pendant plus de six (6) mois.

INEXÉCUTION ANTICIPÉE

66. Nonobstant les autres dispositions de ces conditions générales concernant la suspension, chaque partie a le droit de suspendre l'exécution de ses obligations contractuelles, lorsqu'il résulte clairement des circonstances que l'autre partie n'exécutera pas ses obligations. La partie qui suspend l'exécution du Contrat le notifiera immédiatement par écrit à l'autre partie.

DÉCHETS DES ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

67. Pour les Fournitures entrant dans le champ des équipements électriques et électroniques professionnels visés par le décret transposant la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, l'Acheteur assurera, sauf convention contraire l'élimination des déchets issus de ces Fournitures selon les principes précisés dans les notices d'utilisation. L'Acheteur devra, au moment de l'élimination du déchet, apporter au Vendeur la preuve de l'exécution de ces obligations. À défaut, l'Acheteur sera présumé responsable de l'inexécution desdites obligations et le Vendeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tous dommages qu'il pourrait subir de ce fait.

RESPONSABILITÉ

68. Le Vendeur ne sera en aucun cas responsable envers l'Acheteur, ses agents, employés, successeurs et ayant-cause, d'un quelconque dommage indirect, immatériel (consécutif ou non consécutif) ou accessoire, incluant et sans limitation, les pertes, coûts, dommages, pertes de revenus ou de profit, exposés ou subis par l'Acheteur ou un tiers résultant ou en lien avec une perte d'usage de tout ou partie des Travaux ou de tout manquement du Vendeur dans le cadre de ses obligations contractuelles. LA RESPONSABILITÉ TOTALE ET CUMULÉE DU VENDEUR, EN LIEN AVEC LE CONTRAT, N'EXCÉDERA EN AUCUN CAS SOIXANTE POUR CENT (60%) DU MONTANT DU CONTRAT. L'Acheteur renonce à réclamation, demande judiciaire ou recours et préservera le Vendeur et ses assureurs contre toute réclamation, toute demande judiciaire ou tout recours de ses assureurs au-delà de ce montant. Les dispositions qui précèdent n'affecteront pas le droit de l'Acheteur de réclamer au Vendeur une compensation des dommages que l'Acheteur pourrait subir du fait d'une Faute Lourde de la part du Vendeur.

LITIGES ET LOI APPLICABLE

69. Tous les différends découlant du Contrat ou en relation avec celui-ci, seront tranchés définitivement suivant le Règlement d'Arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale par un ou plusieurs arbitres nommés conformément à ce Règlement. Le lieu de l'arbitrage sera le lieu de résidence du Vendeur.

70. Le Contrat est soumis au droit matériel du pays du Vendeur.



Nos engagements de fabricant français



“

LE SAVIEZ-VOUS ?

La vente d'un équipement de mélange engage votre responsabilité.

Proposez un équipement conçu dans le respect des normes européennes.

”



Veiller à la santé des boulangers...

En équipant l'ensemble de nos mélangeurs d'un capot transparent limitant les émissions de poussières de farine, et en application des normes NF EN 453 pour les pétrins et NF EN 454 pour les batteurs mélangeurs.

NF EN 453 (Extrait de l'article 5.7)

« Les émissions de poussières de farine provenant du pétrin doivent être limitées en utilisant un protecteur verrouillé plein (par exemple : un couvercle plein). Lorsque le fabricant utilise d'autres méthodes pour limiter les émissions de poussière, elles doivent être au minimum aussi efficaces qu'un protecteur verrouillé. »

NF EN 454 (Extrait de l'article 5.9)

« Les émissions de poussières de farine provenant des batteurs-mélangeurs de classe 2 fonctionnant avec de la farine doivent être limitées en utilisant un protecteur plein interverrouillé (par exemple : un couvercle sans ouverture). Lorsque le fabricant utilise d'autres méthodes pour limiter les émissions de poussière de farine, elles doivent être au minimum aussi efficaces qu'un protecteur plein interverrouillé. »



Produire responsable...

En recyclant les DEEE (Déchets des équipements électriques et électroniques) provenant de vos équipements VMI en application du décret français n°2014928.

Décret français 2014-928 (Extrait de l'Art. R. 543-174.-I.-1°)

« Est considérée comme producteur toute personne physique ou morale qui, quelle que soit la technique de vente utilisée, y compris par communication à distance au sens de la directive 97/7/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mai 1997 concernant la protection des consommateurs en matière de contrats à distance :

« Est établie en France et fabrique des équipements électriques et électro-

niques sous son propre nom ou sa propre marque, ou fait concevoir ou fabriquer des équipements électriques et électroniques et les commercialise sous son propre nom ou sa propre marque en France ;

« Est établie en France et met sur le marché, à titre professionnel, des équipements électriques et électroniques provenant d'un pays tiers ou d'un autre État membre ».

Ce tarif est soumis aux conditions générales de vente VMI. Les dessins et photos de nos tarifs et documentations ne sont pas contractuels et sont susceptibles de modifications.

L'utilisation de notre image et de nos marques pour un usage publicitaire est soumise à notre approbation préalable.

Sous réserve d'erreurs typographiques.





VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteurs et mélangeurs pour l'artisanat et l'industrie.

Son champ d'activité s'étend de la filière agro-alimentaire jusqu'aux domaines de la chimie, cosmétique et pharmacie.

Forte de son expérience riche et longue dans la filière boulangère, la société VMI est synonyme de qualité aussi bien dans l'artisanat que dans la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie industrielle et propose aujourd'hui la gamme de pétrins et batteurs la plus complète au monde.

vmimixing.com

VMI

70 rue Anne de Bretagne
85600 Montaigu-Vendée - France
T. +33 (0)2 51 45 35 35
sales-food@vmimixing.com

Service Client VMI :

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

