

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.**



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

D'origine, toutes nos machines sont expédiées en emballage métropole et en tension standard France.

Pour toutes modifications, nous consulter :

- Suppléments emballages
- Plus-values tensions spéciales
- Lots de pièces de rechange



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. En cas de livraison spécifique - prise de rendez-vous, livraison directe chez le client, camion hayon, etc. - merci de nous consulter.

TRANSPORT EXPRESS : Sur devis INCOTERM

DAP vos établissements France métropolitaine (non déchargé, non installé).



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 Digy qui pourront être livrés avec leur réduction de 20L et les batteurs PH 612 Digy 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
- Intensité : 4,7 A
- IP 54

**1032**

Code : B50301602

6 315 € H.T.

- Frasseur 2 branches alu

**1032**

Code : B50301602-3A

6 475 € H.T.

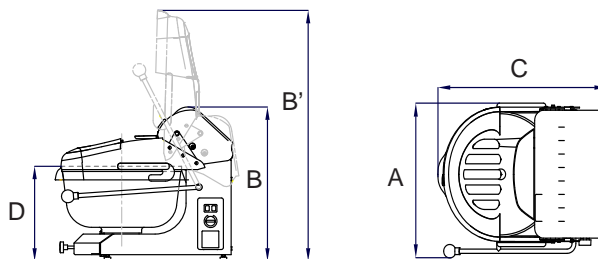
- Frasseur 3 branches alu, recommandé pour la fabrication de pâte à pizza

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 €** H.T.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
- 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 € H.T.

- 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 € H.T.

- 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 € H.T.

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



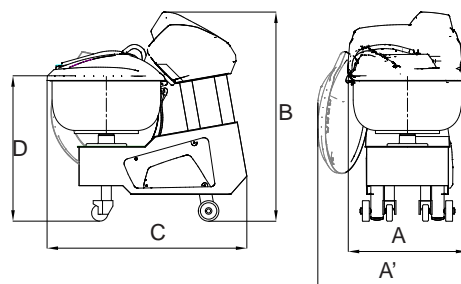
Voir conditions en page 4

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

Aller à la page
produit de notre
site web



* Capacité maximale de pâte. 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
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



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

- 1 minuterie sonatan



Bras Phebus



Bras Rex

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

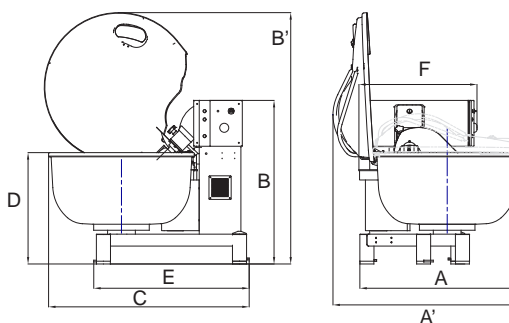
- 2 minuteries programmables

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
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



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

- 1 minuterie sonatan

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

- 2 minuteries programmables



Bras Phebus



Bras Rex

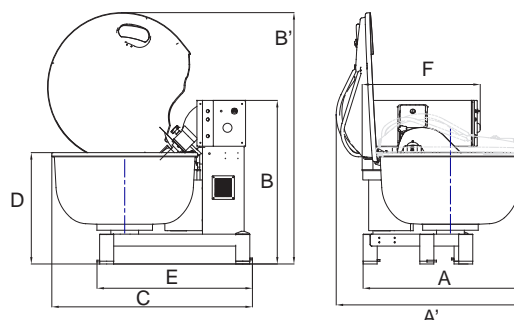


Voir conditions en page 4

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
- Puissance : 6 kW
- Intensité : 14 A
- IP 54



2330 SEW-EV Code : B50202103 (Bras Phebus)
Code : B50202103-0003 (Bras Rex)

14 965 € H.T.
15 250 € H.T.

- 1 minuterie sonatan



Bras Phebus



Bras Rex

2330 MEW-EV Code : B50202104 (Bras Phebus)
Code : B50202104-0001 (Bras Rex)

16 075 € H.T.
16 350 € H.T.

- 2 minuteries programmables

Options (en plus-value)

Bras 2 branches inox

Nous consulter

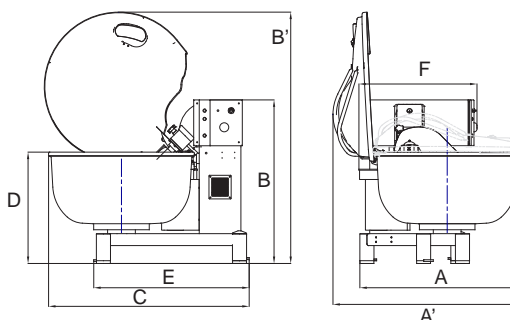
Bras 3 branches inox

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
- Intensité : 11,4 A
- IP 54



2330 MAL

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

18 610 € H.T.
18 890 € H.T.

- Cycle auto-programmable
- 2 minuteries programmables



Bras Phebus



Bras Rex

Accessoire (en plus-value)

B502032-CI Cuve inox sur chariot **5 550 €** H.T.

Options (en plus-value)

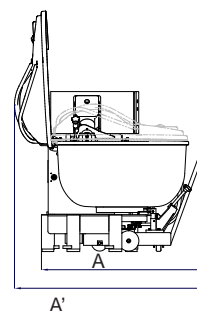
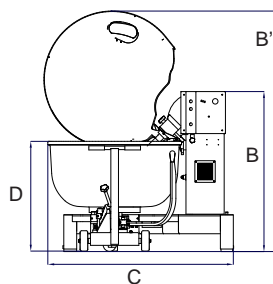
B50304701 Bras 2 branches inox Nous consulter

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
- Frasseur 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
- IP 54

Axe oblique
MAHOT



MB 924

Code : B503414

19 315 € H.T.

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

MB 1024

Code : B503415

21 825 € H.T.

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

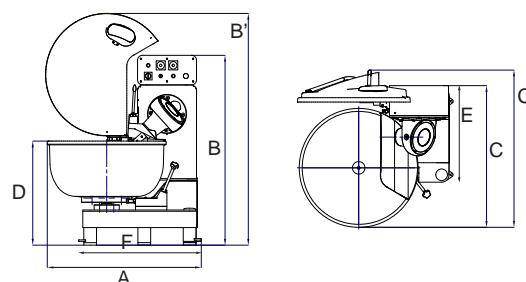


MESURES		MB 924	MB 1024
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	230	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	120	160
Dimensions (mm)	A	1220	1335
	B	1515	1600
	B'	1850	1975
	C	1120	1245
	C'	1255	1385
	D	825	870
	E	980	1040
	F	895	930
Poids (kg)	Ø	900	1000
		500	610

*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
- IP 54

Conditions tarifaires spécifiques

Axe oblique
MAHOT



MB 1024 AH

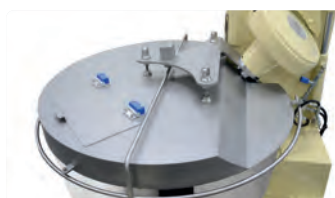
Code : B503423CA

28 825 € H.T.

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



Conditions tarifaires spécifiques



Option (en plus-value)

Cuve inox sur chariot

4 440 € H.T.

Capot inox avec trappe

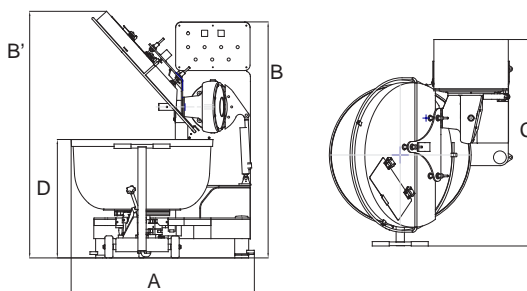
MESURES		MB 1024 AH
Capacité cuve libre*	Volume de cuve total (l)	330
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	1330
	B	1715
	B'	1790
	C	1500
	D	860
	Ø	1000
Poids (kg)		760

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%.

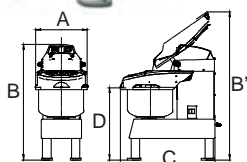
Aller à la page
produit de notre
site web



Caractéristiques Générales



- Cuve fixe en inox
- Capot transparent avec trappe
- 400 V Tri + Terre - 50Hz
- IP 54



SPI 53 S



Code : B504240P01

7 310 € H.T.

- 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 € H.T.

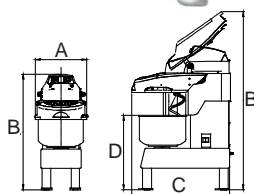
- Tête fixe
- Une minuterie digitale manuelle
- Livré avec une spirale en inox
- 2 vitesses outil
- Puissance : 2,2 kW
- Intensité : 9,4 A

Spirale cuve fixe



VERSION SNACKING
Équipement spécial

AFNOR CERT. 79866



SPI 63 DIGY



Code : B504233P02I

10 200 € H.T.

- 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 € H.T.

- Levage et descente de tête motorisés
- Attache rapide
- Livré avec une palette
- Racler
- 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



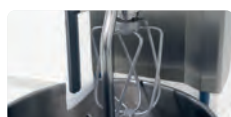
Voir conditions en page 4

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 € H.T.**
- B06180303** Spirale (version snacking uniquement) **480 € H.T.**
- B10463824** Fouet spiralé (version snacking uniquement) **1 765 € H.T.**



Fouet spiralé et racler (version snacking)



Spirale et racler (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 frasage/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 minuteries

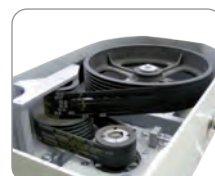
- 3 modes possibles : automatique, semi-automatique, manuel

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

Aller à la page produit de notre site web



* Capacité maximale de pâte. 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
- 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
- IP 54

Spirale
cuve fixe



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

GENIUS 60

Code : B60000013

12 455 € H.T.

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

GENIUS 80



Code : B60000113

13 590 € H.T.

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

GENIUS 120



Code : B60000213

14 300 € H.T.

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

GENIUS 160

Code : B60000313

17 235 € H.T.

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

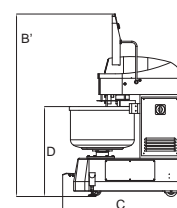
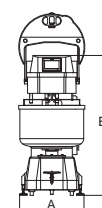


Voir conditions en page 4

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
- IP 54

Digy



GENIUS DIGY 60

Code : B60000015

13 295 € H.T.

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

GENIUS DIGY 80



Code : B60000115

14 055 € H.T.

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

GENIUS DIGY 120



Code : B60000215

14 790 € H.T.

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

GENIUS DIGY 160

Code : B60000315

17 935 € H.T.

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



Voir conditions en page 4



Trois modes possibles :

- automatique
- manuel
- recettes

Option (en plus-value)

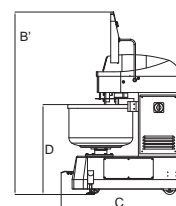
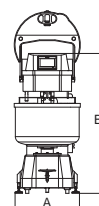
Sonde de température dans le pivot avec affichage digital

1 145 € H.T.

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
- IP 54



Panneau de commande électronique (en standard)



2 minuteries électromécaniques (en option)

MAG PRO 60

Code : B600015P

10 410 € H.T.

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

MAG PRO 80



Code : B600016P

11 195 € H.T.

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

MAG PRO 120



Code : B600017P

12 560 € H.T.

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



Voir conditions en page 4

Options (en moins-value) - Appellation MAG ECO

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)

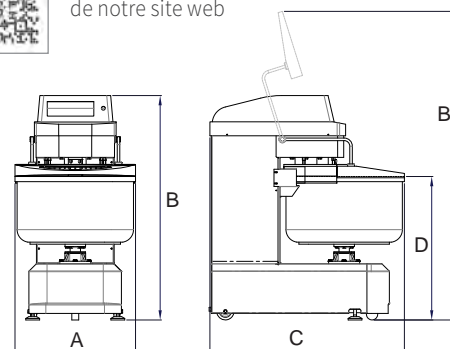
B600015	MAG ECO 60	-165 € H.T.
B600016	MAG ECO 80	-165 € H.T.
B600017	MAG ECO 120	-165 € H.T.

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
- IP 54



MAG PRO 160

Code : B600018P

15 575 € H.T.

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

MAG PRO 200

Code : B600019P

15 740 € H.T.

- 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)

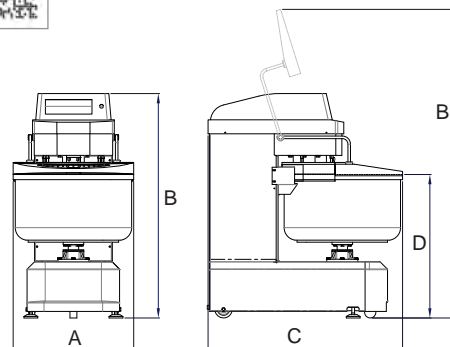
B600018	MAG ECO 160	-165 € H.T.
B600019	MAG ECO 200	-165 € H.T.

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
- IP 54



Standard : panneau de commande électronique (PCE)



Option : 2 minuteries électromécaniques

MAG-R PRO 80

Code : B600006AVP

23 030 € H.T.

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

MAG-R PRO 120

Code : B600007AVP

25 170 € H.T.

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

Conditions tarifaires spécifiques

Options (en plus-value)

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

Option (en moins-value)

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

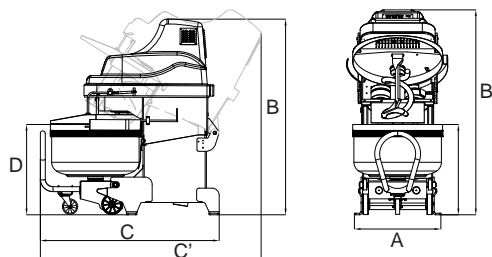
MESURES		MAG-R PRO 80	MAG-R PRO 120
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	154	188
	Capacité maxi. de pâte (kg)	80	120
Dimensions (mm)	A	850	850
	B	1710	1710
	B'	1775	1775
	C	1475	1475
	C'	1900	1900
	D	830	830
Poids (kg)	Ø	680	750
		650	700

*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
- IP 54



MAG-R PRO 160

Code : B600008AVP

27 805 € H.T.

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

Conditions
tarifaires
spécifiques

Option (en plus-value)

B600027

Cuve supplémentaire MAG-R PRO 160

4 830 € H.T.



Standard : panneau de commande électronique (PCE)



Option : 2 minuteries électromécaniques

Option (en moins-value)

2 minuteries électromécaniques (en lieu et place du PCE)

- 90 € H.T.

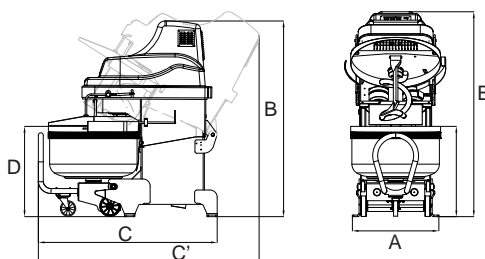
MESURES		MAG-R PRO 160
Capacité cuve motorisée*	Volume de cuve total (l)	267
	Capacité maxi. de pâte (kg)	160
Dimensions (mm)	A	880
	B	1910
	B'	2010
	C	1750
	C'	2160
	D	885
	Ø	850
Poids (kg)		1000

*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
- 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 € H.T.

- 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

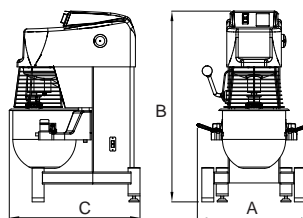
Accessoires (en plus-value)

B034700 Cuve inox 10 L supplémentaire 360 € H.T.

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



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



BV 22 HAUT



Code : B501120H-PI

5 705 € H.T.

- 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 € H.T.

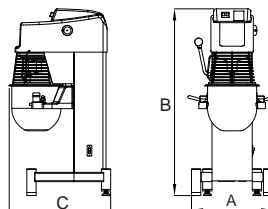
B02054801 Équipement réduction 10 L (cuve inox + 3 outils) 775 € H.T.

B035339 Cuve inox 10 L supplémentaire 550 € H.T.

B02079001 Rampe de chauffage électrique* 910 € H.T.



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

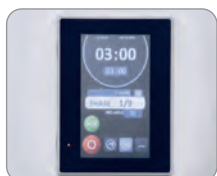
- grille inox rotative
- bec verseur inox solidaire
- anti-projection transparente amovible



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
- IP 54



AFNOR Cert. 79866



PH 412 DIGY



Code : B5014103I

8 745 € H.T.

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



Voir conditions en page 4

Accessoires (en plus-value)

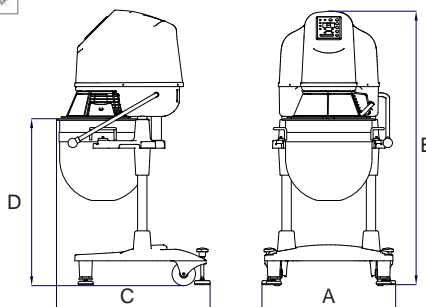
B02281511	Cuve inox 40 L supplémentaire	550 € H.T.
B0205210	Équipement 20 L (cuve inox + 3 outils)	1 020 € H.T.
B02281306	Cuve inox 20 L supplémentaire	525 € H.T.
B0205110	Équipement 10 L (cuve inox + 3 outils)	1 215 € H.T.
B02290202	Cuve inox 10 L supplémentaire	605 € H.T.
B065956E	Chariot de cuve	660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

* 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
- IP 54



AFNOR Cert. 79866



PH 612 DIGY



Code : B5016103I

9 435 € H.T.

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

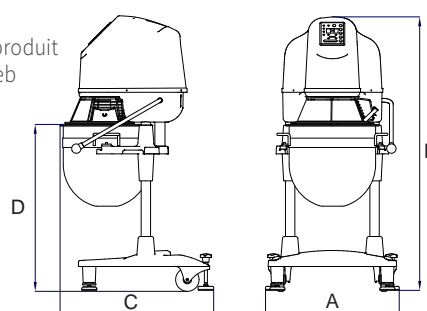
* Accessoire disponible également après l'achat du batteur

→ 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
- 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 € H.T.

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

Accessoires (en plus-value)

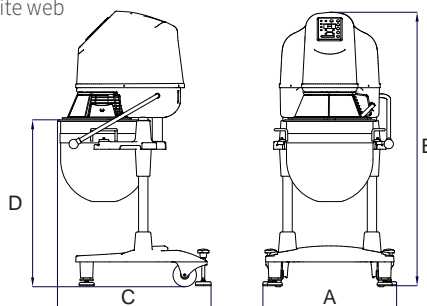
B02282012	Cuve inox 80 L supplémentaire	965 € H.T.
B0205610	Équipement 60 L (cuve inox + 3 outils)	1 215 € H.T.
B022875E4	Palette pour cuve 60 L	250 € H.T.
B02282011	Cuve inox 60 L supplémentaire	605 € H.T.
B0205411	Équipement 40 L (cuve inox + 3 outils)	1 090 € H.T.
B02281512	Cuve inox 40 L supplémentaire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

* 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
- IP 54



AF 100 DIGY



Code : B51007420

17 980 € H.T.

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



Voir conditions en page 4

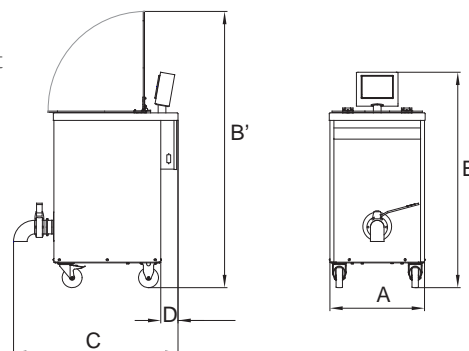


Outils de mélange démontables

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
- 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

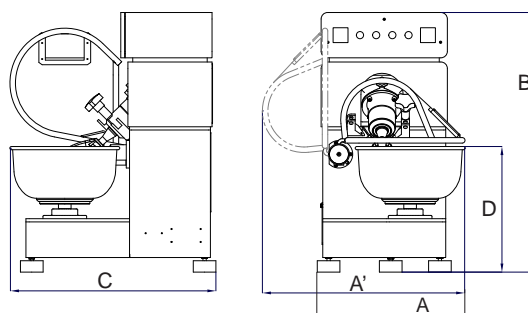
(Photo non contractuelle)



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
- IP 54



SPI LAB

Code : B50400004

14 545 € H.T.

- 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](#)

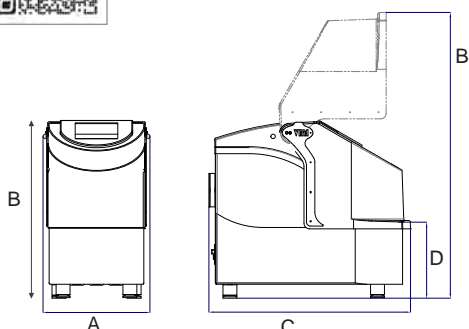
Mise en service / Formation

[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
- IP 54

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



ÉLÉVATEUR CUVE DE BATTEUR

**Hauteur sous cuve
de 1100 à 1599 mm**

24 245 € H.T.

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

ÉLÉVATEUR CUVE DE BATTEUR

**Hauteur sous cuve
de 1600 à 2000 mm**

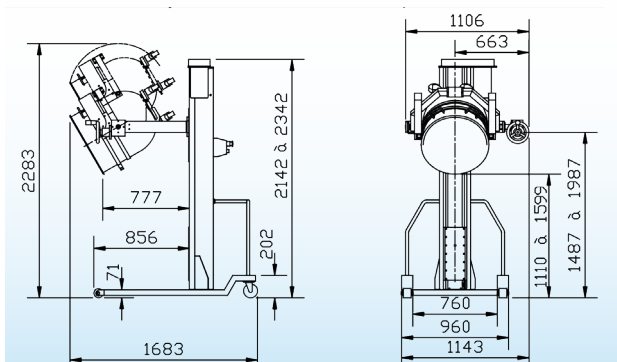
28 675 € H.T.

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

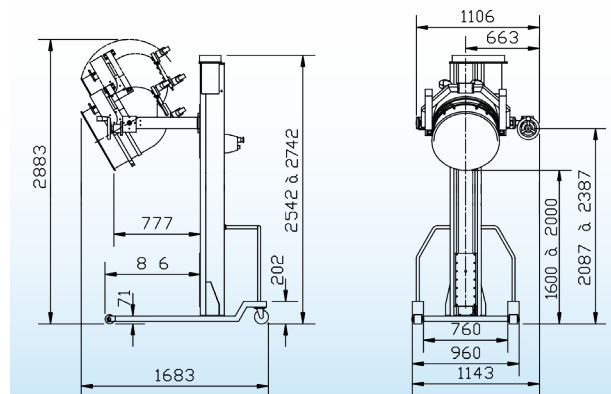


Aller à la page produit
de notre site web

Élévateurs



Élévateur à déversement manuel
(hauteur sous cuve 1100 à 1599 mm)



Élévateur à déversement motorisé
(hauteur sous cuve 1600 à 2000 mm)

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
- 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 € H.T.

- 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 € H.T.

- 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

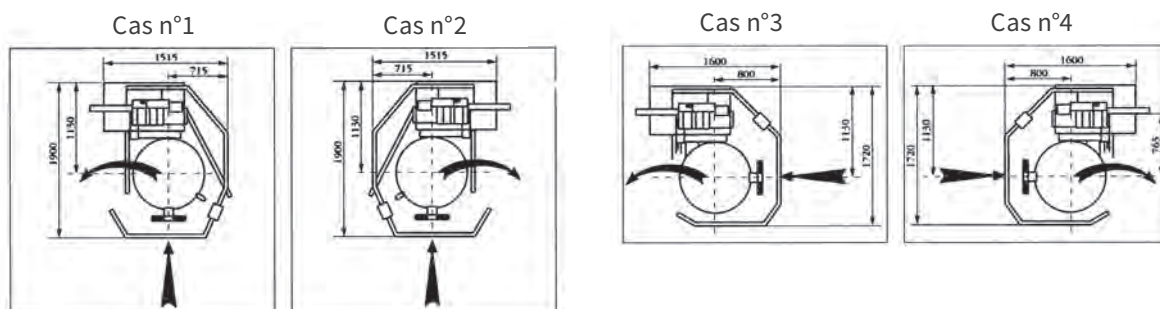
24 990 € H.T.

- 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
- IP 54



ÉLÉVATEUR CUVE DE PÉTRIN MAG-R PRO

20 945 € H.T.

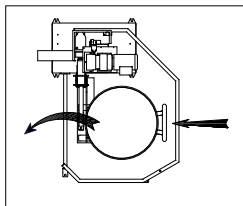
- Hauteur de cuve en position déversée jusqu'à 2 m
- Puissance : 1,1 kW
- Intensité : 2,8 A



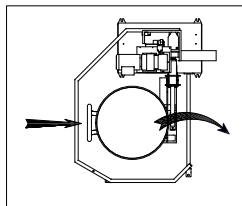
Aller à la page produit de notre site web

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
- Intensité : 39 A
- IP 54

Conditions tarifaires spécifiques



Cuve à fond conique



Racleur droit (option)

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

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

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

Options (en plus-value)

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

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

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

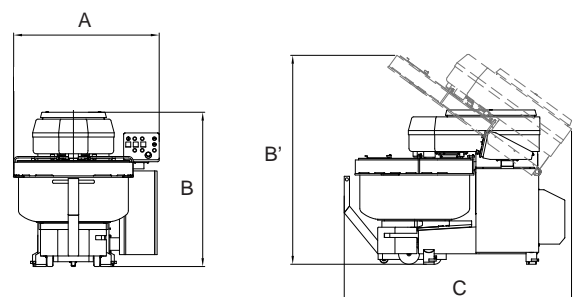
B50402503 Racleur droit de cuve SPI 220 AC et SPI 340 AC **1 000 €** H.T.

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

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 minuteries + 3 potentiomètres
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz
- Intensité : 21 A
- IP 54



2330 MAEHW

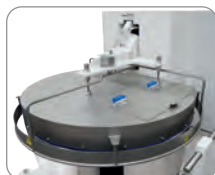
Code : B50211000

41 165 € H.T.

Option (en plus-value)

B50203215-CI Cuve inox sur chariot

8 920 € H.T.

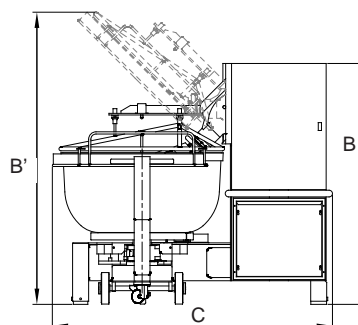
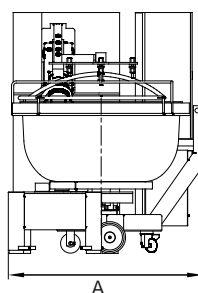


Capot en inox avec trappe

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



**NOUVEAU
BATTEUR**

Caractéristiques Générales

Garantie
2 ANS
TOUTES LES PIÈCES

- Machine tout inox
- Interface tactile Digy - 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
- IP 54

Conditions
tarifaires
spécifiques



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



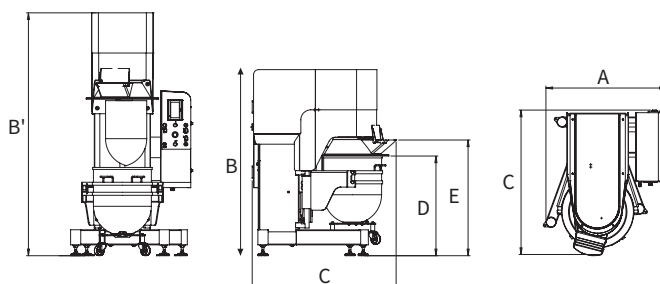
Livré avec une palette et un racleur (standard)

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

**NOUVEAU
BATTEUR**

Garantie
2 ANS
TOUTES PIÈCES

- 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
- IP 54

Conditions
tarifaires
spécifiques



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)

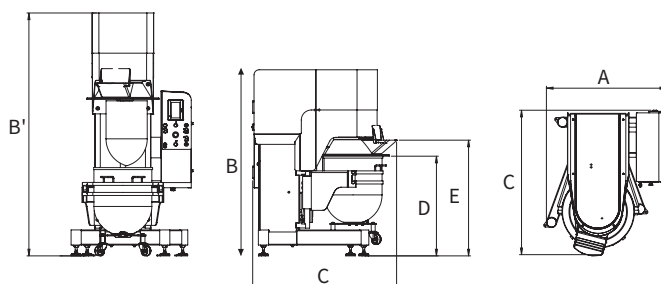
B10531847	Cuve inox 150 L sur roulettes	Sur devis
B10574288	Cuve inox 200 L sur roulettes	Sur devis
B022894E3	Spirale en inox pour Phebus 150	Sur devis
B10585102	Spirale en inox pour Phebus 200	Sur devis
B10585765	Fouet en inox pour Phebus 150	Sur devis
B10576008	Fouet en inox pour Phebus 200	Sur devis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

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.

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

