

# PÉTRINS ET MÉLANGEURS POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE

## ► VMI VOUS FACILITE LA VIE

Grâce à des équipements spécialement conçus pour améliorer le confort et l'ergonomie de votre poste de travail !



# Les batteurs PH DIGY



 Intuitif

## CARACTÉRISTIQUES

- > Modèles de 20 à 80 litres
- > Livré avec 3 outils (fouet, palette et spirale sauf pour le modèle 80 litres)
- > Modèles 20 et 40 L : 200 V mono  
Modèles 60 et 80 L : 400 V TRI



Visualisez la vidéo  
de démonstration du batteur PH

### Régularité et reproductibilité de vos productions

- > L'interface DIGY permet une programmation d'environ **100 recettes personnalisées** allant jusqu'à 20 étapes. Une fois les recettes programmées, il vous suffit de lancer leur cycle de fabrication.

### Hygiène et nettoyabilité

- > L'écran tactile Digny assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).
- > Le satellite compact, étanche et arasant facilite le nettoyage.
- > La protection rotative et amovible empêche les projections (norme NF EN 454)

### Confort de travail

- > La montée et la descente assistées de la cuve.
- > Le batteur est **silencieux** et contribue ainsi à limiter la fatigue nerveuse au quotidien.
- > Avec **le chariot de cuve** (option), vous limitez le port de charges lourdes.

### Mobilité

- > Les **roulettes avant escamotables** livrées avec l'équipement permettent de **déplacer** aisément la machine et de **nettoyer** la zone de travail.

# Les pétrins SPI 63 DIGY

## CARACTÉRISTIQUES

- > Capacité max. 40 kg de pâte (taux d'hydratation moyen de 60%)
- > Version standard : outil spirale
- Version Snacking :
  - système d'attache rapide
  - outil palette et racleur
  - bouchon de vidange
- > 400 V TRI



Version SPI 63 Digny Snacking



Visualisez la vidéo de démonstration du SPI 63 Digny

- + Régularité et reproductibilité de vos productions**
  - > L'interface DIGY permet une programmation d'environ **100 recettes personnalisées**. Une fois les recettes programmées, il vous suffit de lancer leur cycle de fabrication.

- + Hygiène et nettoyabilité**
  - > L'écran tactile Digny assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).
  - > Le satellite compact, étanche et arasé facilite le nettoyage.
  - > Le capot de cuve en PETG transparent réduit l'émission des poussières de farine (norme NF EN 453).
  - > Le bouchon de vidange (modèle Digny Snacking) facilite le nettoyage de la cuve.

- + Confort de travail et sécurité**
  - > Le levage et la descente de la tête, par simples manipulations du capot, facilitent l'accès à la cuve et le nettoyage.
  - > Le trappe sur le capot permet l'ajout d'ingrédients en cours de mélange.
  - > Le pétrin est **silencieux** et contribue ainsi à limiter la fatigue nerveuse au quotidien.
  - > Les outils sont facilement interchangeables grâce au système d'attache rapide (modèle SPI 63 Digny Snacking).

- + Déplacement facilité**
  - > Le **kit roulettes** (en option) permet de **déplacer** aisément la machine et de **nettoyer** l'environnement de travail.

# Les pétrins Génius DIGY

## CARACTÉRISTIQUES

- > Modèles de 60 à 160 kg de pâte (capacité maximale pour un taux d'hydratation moyen de 60%)
- > Outil : spirale
- > 400 V TRI



Visualisez la vidéo de démonstration du pétrin Genius

### + Régularité et reproductibilité de vos productions

- > L'interface DIGY permet une programmation d'environ **100 recettes personnalisées**. Une fois les recettes programmées, il vous suffit de lancer leur cycle de fabrication.

### + Déplacement facilité

- > Une **pédale intégrée au bâti** facilite le **déplacement** du pétrin.

### + Confort de travail

- > Fini le port de seaux grâce à l'arrivée d'eau permettant d'hydrater vos farines et bassiner votre pâte en cours de fabrication.
- > La **hauteur de cuve** a été pensée pour limiter les contraintes physiques lors de l'accès à la zone de mélange.
- > Le trappe sur le capot permet l'ajout d'ingrédients en cours de mélange.
- > Le pétrin est **silencieux** et contribue ainsi à limiter la fatigue nerveuse au quotidien.
- > Une **trappe d'accès** aux organes de la machine facilite le dépannage.

### + Hygiène et nettoyabilité

- > L'écran tactile Dicky assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).
- > Le capot de cuve en PETG transparent réduit l'émission des poussières de farine (norme NF EN 453).
- > Le bouchon de vidange en fond de cuve simplifie la phase de nettoyage.

# Nos engagements de fabricant français



## ► VMI vous accompagne dans le bien-être au travail

Grâce à des équipements performants et pensés pour faciliter votre confort quotidien et limiter votre fatigue physique et nerveuse.

### Assurer votre sécurité

- > Respect de la Directive Machine
- > Fonctionnement sécurisé (arrêt de la machine dès l'ouverture du capot)

### Respecter vos contraintes

- > Enregistrement de vos recettes et de vos paramètres de production
- > Système d'attache rapide des outils

### Améliorer le confort quotidien

- > Faible niveau sonore
- > Équipements faciles et rapides à vidanger et nettoyer
- > Maintenance aisée

### Lutter contre l'asthme du boulanger

- > Machines équipées de capot plein étanche pour limiter l'émission de poussières de farine (normes NF EN 453 et NF EN 454)
- > Démarrage progressif de l'outil

### Diminuer les troubles musculo-squelettiques (TMS)

- > Équipement adapté à la taille des utilisateurs
- > Roulettes pour faciliter le déplacement
- > Chariot de cuve pour réduire la manutention de charges lourdes



## LE SAVIEZ-VOUS ?

L'**Assurance Maladie** et l'**INRS** proposent des outils opérationnels pour aider les entreprises à prévenir les risques liés au travail. Ces outils peuvent faciliter vos investissements de matériel. Pour plus d'information, consultez les pages **aides financières pour les commerces de bouche** sur les sites [ameli.fr](http://ameli.fr) et [inrs.fr](http://inrs.fr).



70 rue Anne de Bretagne  
85600 Montaigu Vendée - France  
[sales-food@vmimixing.com](mailto:sales-food@vmimixing.com)  
[vmimixing.com](http://vmimixing.com)



A company of LINXIS GROUP