



● Lancement officiel de la nouvelle version du pétrin GENIUS EV équipé de son interface tactile DIGY

Madame, Monsieur,

Tout d'abord nous souhaitons vous exprimer notre soutien et tous nos encouragements dans cette période difficile que nous traversons depuis quelques mois. Nous espérons que votre établissement se porte bien et pourra rapidement retrouver un niveau d'activité satisfaisant.

Dans ce contexte compliqué, nous souhaitons vous annoncer une nouvelle positive qui s'adresse à l'ensemble de la profession, boulangers, pâtisseries et traiteurs : le lancement officiel de la **nouvelle version** du **pétrin GENIUS EV** équipé de son **interface tactile Digy**.

Conçu spécialement pour répondre à vos besoins et s'adapter au mieux à votre environnement, le nouveau pupitre de commande tactile au design intuitif permet de **commander** et **contrôler toutes les étapes de la fabrication** de la pâte : **programmation des recettes, exécution, suivi...** Avec Digy, les nombreuses fonctionnalités des machines de mélange deviennent un jeu d'enfant ! L'utilisateur peut personnaliser ses accès aux fonctionnalités sur la page d'accueil, selon ses usages.

Autre avantage : l'écran et sa façade assurent résistance aux chocs et étanchéité contre l'humidité et les poussières de farine (norme internationale électrotechnique IP65).



Pour en savoir plus sur ce pétrin robuste, polyvalent, ergonomique et facile à piloter, nous vous proposons de télécharger la documentation présentant les 4 modèles disponibles (de 60 à 160 kg de pâte*) et de consulter la page d'actualité de notre site : <https://www.vmimixing.com/fr/boulangerie-patisserie/nouvelle-interface-tactile-digy-pour-le-petrin-genius/>.

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre contact habituel chez VMI.

À bientôt pour d'autres bonnes nouvelles.

En attendant portez-vous bien.

L'Équipe Commerciale

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