

# AS LINE

## SPIRAL MIXERS WITH BOWL LIFTER

*PÉTRINS À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR*  
*AMASADORAS DE ESPIRAL CON ELEVADOR*



**Berto by VMI AS Line**

- AS 120
- AS 160
- AS 200



A BRAND FROM





### AS LINE

The AS line of overturnable spiral mixers is available in models for 120 and 160 kg of dough. These mixers tilt over, thus allowing the dough to be emptied out automatically onto a table or into a divider located to the right or to the left of the mixer. Designed to be easily adapted to specific production lines, these models are an economical solution to reducing production costs, especially labour costs. The AS models, manufactured with a strong and reliable structure, can be used intensively and require limited maintenance.



### LÍNEA AS

La línea de amasadoras de espiral autovolcable AS está disponible en los modelos de 120 y 160 kg de masa. Se volcan estas amasadoras, permitiendo que se realice automáticamente la descarga de la masa en una mesa o en una divisora, colocadas al lado derecho o izquierdo de la amasadora. Diseñadas para ser adaptadas a una línea de producción específica, estos modelos ofrecen una solución económica para reducir el trabajo necesario durante el proceso de amasado. Los modelos AS, realizados con una estructura sólida y fiable, pueden ser utilizados en modo intensivo y requieren un mantenimiento limitado.



This line meets the requirements of all types of production: from the small bakery, to the supermarket, up to big industrial plants.



Cette gamme est adaptée à tous les types de production: de la boulangerie artisanale à la grande surface, en passant par l'industrie boulangère.



Esta línea está adaptada a todo tipo de producciones: desde la panadería artesanal hasta el supermercado, pasando por la industria panificadora.



### LIGNE AS

La ligne des pétrins à spirale basculants AS est disponible pour des capacités de 120 et 200 kg de pâte. Ces pétrins se renversent, permettant ainsi à la cuve de vider automatiquement son contenu, sur une table ou dans une diviseuse, située à droite ou à gauche de la machine. Conçus pour être facilement intégrés à des lignes de productions spécifiques, ces modèles représentent une solution économique pour réduire les coûts, notamment de main-d'œuvre. Les modèles AS, grâce à leur structure solide et fiable, peuvent être utilisés de manière intensive et nécessitent peu d'entretien.



### Options

- Stainless steel grid
- Electronic control panel (ECP)
- Drain plug on bowl
- Special voltage
- PT100 probe



### Options

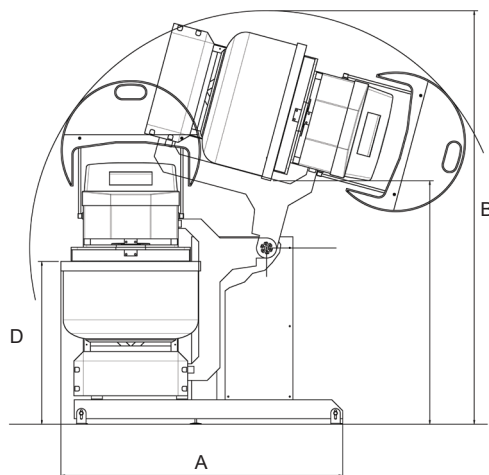
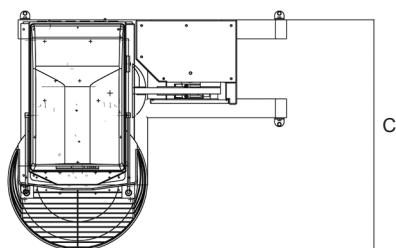
- Grille inox
- Panneau de commande électronique (PCE)
- Bouchon de vidange de cuve
- Voltage spécifique
- Sonde PT100



### Opciones

- Rejilla de acero inoxidable
- Panel de control electrónico (PCE)
- Tapón de vaciado
- Voltaje especial
- Sonda PT100





Model - Modèle - Modelo		120	160
Maximum dough capacity Capacité maximum de pâte Capacidad máxima de masa	kg	120	160
Maximum flour capacity Capacité maximum de farine Capacidad máxima de harina	kg	75	100
Bowl volume Volume cuve Volumen artesa	l	188	266
Bowl diameter Diamètre cuve Diámetro artesa	mm	750	850
Floor to bowl rim height - D - Hauteur entre le sol et le haut de cuve - D - Altura desde suelo hasta borde artesa - D -	mm	1040	1040
Power of spiral tool motor (1 <sup>st</sup> speed) Puissance moteur outil (1 <sup>ère</sup> vitesse) Potencia motor espiral (1 <sup>a</sup> velocidad)	kW	2,06	5,9
Power of spiral tool motor (2 <sup>nd</sup> speed) Puissance moteur outil (2 <sup>ème</sup> vitesse) Potencia motor espiral (2 <sup>a</sup> velocidad)	kW	4,8	10,3
Power of bowl motor Puissance moteur cuve Potencia motor artesa	kW	0.55	0.75
Power of hydraulic unit motor Puissance moteur centrale hydraulique Potencia motor central hidráulica	kW	1,5	1,5
Length - A Longueur - A Largo - A	mm	1700	1770
Width - C Largeur - C Ancho - C	mm	1650	1650
Maximum height (discharge onto table) - B - Hauteur maximum (déversement sur table) - B - Altura máxima (descarga sobre mesa) - B -	mm	2500	2650
Maximum height (discharge into divider) - B - Hauteur maximum (déversement dans la diviseuse) - B - Altura máxima (descarga sobre divisora) - B -	mm	3000	3020
Approx. net weight for self-emptying spiral mixer with discharge onto table Poids approximatif pour le déversement du pétrin sur table Peso neto aprox. para amasadora autovolcable con descarga sobre mesa	kg	1040	1225
Approx. net weight for self-emptying spiral mixer with discharge into divider Poids approximatif pour le déversement du pétrin dans la diviseuse Peso neto aprox. para amasadora autovolcable con descarga sobre divisora	kg	1440	1625
Lifting time Temps de levage Tiempo de levantamiento	50-90 seconds depending on discharge height 50-90 secondes selon la hauteur de déversement 50-90 segundos dependiendo de la altura de descarga		

The technical data, colours and photos of the mixers in our catalogues are not binding. VMI reserves the right to change them should this be deemed necessary in order to improve the product, without advance notification. ATTENTION: Our mixers are only suitable for kneading mixtures with a humidity greater than 55% (European Flour - 12% protein - W250 (Chopin Diagram)). Les données techniques, les couleurs et les photos des pétrins de nos brochures ne sont pas contractuelles. La société VMI se réserve le droit de les faire évoluer, sans notification. ATTENTION: nos pétrins ne conviennent que pour pétrir des pâtes avec une humidité supérieure à 55% (farine européenne - 12% de protéines - W250 (Diagramme Chopin)). Los datos técnicos, los colores y las fotos de las amasadoras en nuestros catálogos no son vinculantes. VMI se reserva el derecho a modificarlos en cualquier momento y sin necesidad de previo aviso, para mejorar el producto. ATENCIÓN: Estas amasadoras son aptas para masas con porcentaje de hidratación superior al 55%(Harina Europea - 12% proteínas - W250 (Diagrama Chopin)).



70 rue Anne de Bretagne  
PA Les Marches de Bretagne  
85600 St-Hilaire-de-Loulay - France  
[vmimixing.com](http://vmimixing.com)



A company of LINXIS GROUP