

KNEADERS AND
MIXERS FOR BAKERY
AND PASTRY

Fermenteur / Fermenter

AF 100 Digy

La signature du boulanger

The baker's signature

NOUVEAU / NEW

Digy
by VMI



AFNOR Cert. 79866



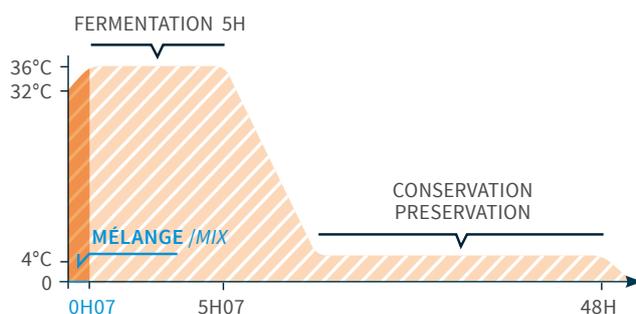
La technologie au service de la tradition boulangère

Technology serving the baking tradition

Exemples de levain / Examples of sourdough

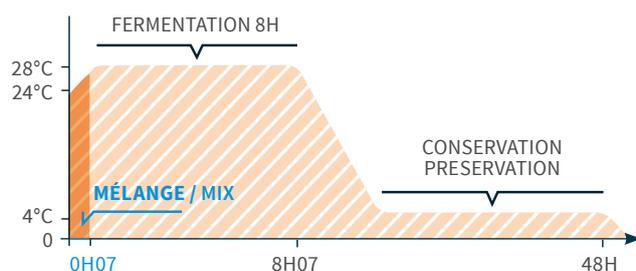
85% LACTIQUE
15% ACÉTIQUE

85% LACTIC
15% ACETOGENIC



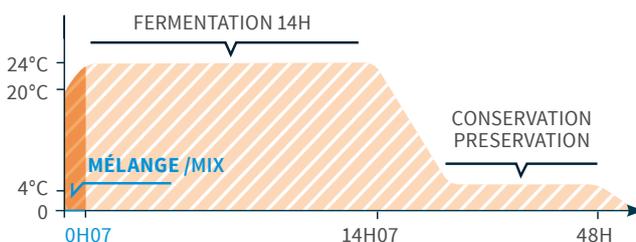
80% LACTIQUE
20% ACÉTIQUE

80% LACTIC
20% ACETOGENIC



75% LACTIQUE
25% ACÉTIQUE

75% LACTIC
25% ACETOGENIC



Calculs de la quantité de pâte fabriquée avec le levain

Levain : 80 kg
Max. fabriqué dans l'AF100

Quantité utilisable pour la pâte : 60-70 kg

Si travail avec « rafraichi » : on conserve 10-20kg de pâte pour redémarrer le levain

Quantité de pâte fabriquée : 726-847 kg

Levain à 15%

Calculation of the quantity of dough made with the sourdough

Sourdough: 80 kg
Max. made in the AF100

Usable quantity for dough: 60-70 kg

If working with « refreshed » sourdough: keeping 10-20 kg of dough to restart the sourdough

Quantity of dough produced: 726-847 kg of 15% sourdough

BAGUETTE TRADITION

TRADITIONAL BAGUETTE



	kg	+10kg de levain +10kg of sourdough
farine / flour	70	65
eau / water	49	44
sel / salt	1,2	1,2
levure / yeast	0,8	0,8

Hydratation à 100% = 5kg d'eau + 5kg de farine
Addition de levain pour un dosage à 15%
100% Hydration = 5kg of water + 5kg of flour
Addition of sourdough for a 15% rate

TOURTE DE MEULE

MILLSTONE PIE



	kg	% sur poids farine % over flour weight
farine / flour	57,8	100
eau / water	37,6	65
sel / salt	1,4	2
levure / yeast	0,1	0,2
levain liquide liquid sourdough	23,1	40

CROISSANT

CROISSANT



	kg	% sur poids farine % over flour weight
farine / flour	68	100
eau / water (8-9°C)	24	35
sel / salt	1,2	2
levure / yeast	1,6	2
levain liquide liquid sourdough	3,6	5

Fermenteur / Fermenter

AF 100 Digy



ERGONOMIE
USER FRIENDLY

CONFORT D'UTILISATION

- Grâce à son faible encombrement et à sa motorisation monophasée, il trouve sa place partout.
- Équipé de roulettes auto-freinées, il se déplace aisément.
- Le couvercle transparent permet un contrôle permanent du levain et son dégagement total facilite le versement des ingrédients dans la cuve.
- Niveau sonore réduit.

COMFORT OF USE

- With its compact size and single phase motor, it can be located anywhere.
- It is equipped with self-braking casters for easy handling
- The see-through cover allows for constant monitoring of the sourdough and can be lifted for easier pouring of ingredients in the bowl.
- Quieter.



NETTOYABILITÉ
EASE OF CLEANING



- Équipement tout inox.
- Accès aisé aux différents organes pour un entretien rapide.
- Racleur de cuve intégré aux outils de mélange.
- Outils démontables pour un nettoyage en lave-batterie.
- Cuve monobloc.
- Écran tactile résistant aux chocs et étanche à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP65).
- Full stainless steel equipment.
- Easy access to all parts for easier maintenance.
- Bowl scraper integrated to the mixing tools.
- Removable tools that can be washed in a commercial dishwasher.
- Single-piece bowl.
- Shock resistant and waterproof touchscreen (IP 65 standard, protects against moisture & flour dust).



AFNOR Cert. 79866

Laisser parler sa créativité Unleash your creativity!

Pour se différencier de la concurrence, il est indispensable pour un boulanger de proposer des recettes à la fois spécifiques et variées, dont la qualité apporte chaque jour satisfaction à ses clients.

Le fermenteur AF 100 Digy permet d'exprimer toute la créativité des artisans. Avec la nouvelle interface tactile Digy cela devient un jeu d'enfant de faire varier les paramètres (quantité de levain, temps de fermentation, température de chauffe...) qui feront la signature du boulanger, le goût et l'aspect incomparables des produits de sa boulangerie.

Testé par le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires), dont les préconisations ont permis d'apporter les meilleures évolutions pour les boulangers soucieux de faire rimer qualité avec rapidité et tranquillité, l'AF 100 Digy permet d'élaborer un levain liquide à partir de 100% d'hydratation. En fin de fermentation, le levain peut être stocké dans le fermenteur au froid positif et conservé jusqu'à 48 heures. Quel que soit le type de levain fabriqué, il est important d'être précis lors de la fabrication et de contrôler la reproductibilité du procédé.

To stand out from the competition, it is key for a baker to propose recipes that are both specific and varied, and whose quality satisfies customers every day.

The AF 100 Digy fermenter helps artisans express their creativity to the full. With the new Digy interface this is now as simple as child's play to vary the parameters (the quantity of sourdough, fermentation times, heating temperature...) that make up the baker's signature, the unique taste and appearance of the bakery's products.

The AF 100 Digy was tested by LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires - Food equipment and product test lab) and their recommendations have helped provide the best of new technologies to those bakers who were keen to combine quality with speed and peace of mind. The AF 100 Digy allows for making liquid sourdough from 100% hydration. At the end of the fermentation process, the sourdough can be stored in the fermenter under positive cold conditions and kept for up to 48 hours. Whatever the type of sourdough made, accuracy is of prime importance during manufacturing as well as the repeatability of the process.



FONCTIONNALITÉS
FEATURES

- Cuve inox 100 litres permettant de produire jusqu'à 80 kg de levain semi-pâteux.
- Cycle rapide assurant un mélange parfaitement homogène en 10 minutes environ.
- Pupitre de commande digital avec mise en mémoire du temps et des températures.
- Programmation de 3 recettes de levain, avec chacune 4 phases paramétrables (mélange, fermentation, maturation, conservation).
- Chauffage par plaque chauffante siliconnée régulée assurant une diffusion homogène dans la cuve.
- Système de refroidissement par cuve gaufrée.
- Sonde anti-débordement.



- Stainless steel 100-litre bowl allowing for the production of up to 80 kg of semi-pasty sourdough.
- Quick cycle ensuring a perfectly homogeneous mix in approximately 10 minutes.
- Digital control panel with capability to record times and temperatures into memory.
- Recording up to 3 sourdough recipes, each with 4 configurable phases (mixing, fermentation, maturation, preservation).
- Heating via regulated, silicon coated heating plates allowing for homogeneous dissemination in the bowl.
- Cooling system via embossed bowl.
- Overflow sensor.

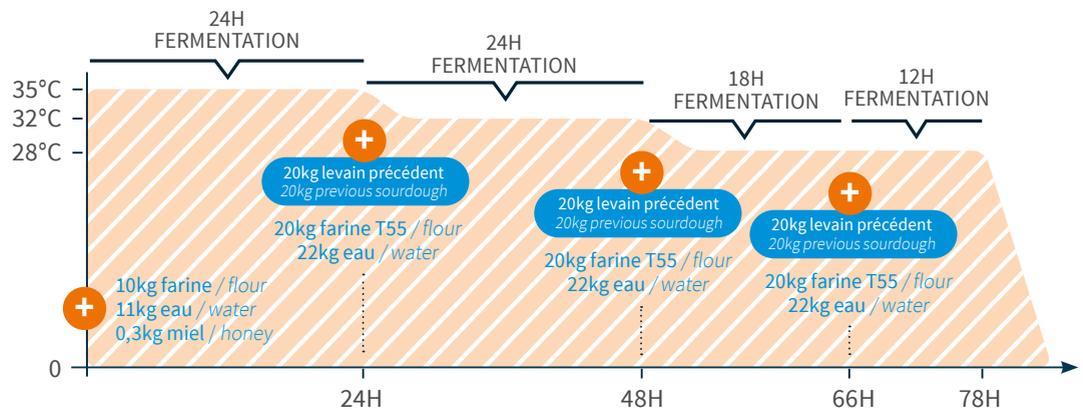
Réalisez votre levain chef **vous-même** !

Make your **own** chef sourdough !



EXEMPLE DE RECETTE

	kg
farine complète bio organic wholemeal flour	10
eau / water	11
miel / honey	0,3



Témoignages Testimonials

Professeur de Toulouse

«Depuis un an que je possède le fermenteur VMI, j'apprécie le fonctionnement ultra-simple de la machine, et la rapidité de sa prise en main. La programmation se fait très facilement via le tableau de commande, ce qui permet des réglages très fins selon le type de levain que l'on souhaite obtenir. La précision dans les durées de fermentation et les températures permet de bien maîtriser sa recette et son process, et ainsi une régularité parfaite des créations de chacun.

La machine à levain VMI me permet ainsi d'avoir du levain liquide toujours prêt à utiliser, sans modification dans le temps (conservation 48 heures maximum).

L'entretien de la machine est tellement aisé qu'il permet d'avoir une machine toujours propre au laboratoire, grâce à la conception tout inox et aux outils démontables.»

<http://www.esm-muret.fr/>

Boulangier belge

«Pour le travail de précision que demandent des produits haut de gamme faits avec du levain, le fermenteur de VMI a été un choix évident. Qu'ils soient à base de farine biologique blanche ou grise, tous mes produits sont réalisés au levain, et ce pour les 4 boutiques « Le Pain d'Antan ». J'avais donc besoin d'une machine qui puisse assurer avec précision et reproductibilité mes recettes, élaborées avec soin et rigueur.

Le fermenteur accompagne notre démarche qui consiste, par une approche quasi scientifique, à viser l'excellence, par exemple en contrôlant tous les paramètres liés à la qualité de la pâte et en étant capable d'avoir à disposition une souche de levain toujours fraîche et utilisable. La facilité de nettoyage de la machine permet ce renouvellement quotidien. L'authenticité et la qualité gustative comme nutritionnelle de nos produits s'obtiennent grâce à l'exigence de nos process et la modernité de nos équipements.»

www.lepaindantan.be

Toulouse professor

«I have had VMI's fermenter for a year, and I like how super-simple the machine is to operate, and how quickly I was familiar with it. It can be programmed via the control panel, so you can fine-tune it depending on the type of sourdough you wish to obtain. The accuracy in fermenting duration and temperatures allow to closely monitor the recipe and its process, and therefore to obtain consistent results every time.

VMI's sourdough machine provides a regular supply of ready-to-use liquid sourdough which is not altered over time. (Keeps for up to 48 hours).

The maintenance of the machine is so easy that it allows having a clean machine in the lab at all times, thanks to the stainless steel design and the removable tools.»

<http://www.esm-muret.fr/>

Belgian baker

«For the precision work required by top-of-the range products made with sourdough, the VMI fermenter was the obvious choice. Whether based on white or grey organic flour, all my products are made with sourdough, for the 4 "Le Pain d'Antan" boutiques. Therefore, I needed a machine that could perform with accuracy and repeatedly, my carefully designed recipes.

The fermenter supports our near-scientific approach which consists in targeting excellence, for example by monitoring all parameters connected to the quality of the dough, while being in a position to have a fresh strain of sourdough readily available. This easy-clean machine allows for this daily renewal. The taste and nutritional quality of our authentic products is obtained through demanding processes and the modernity of our equipment.»

www.lepaindantan.be

Fermenteur / Fermenter

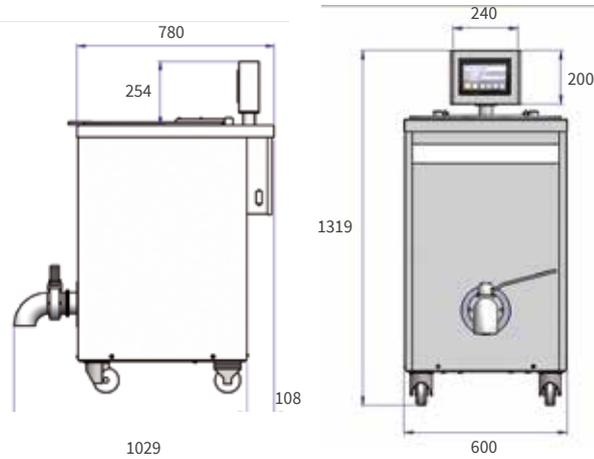
AF 100 Digy

Caractéristiques techniques

Technical characteristics

CAPACITÉ / CAPACITY

Capacité cuve (l) <i>Stainless steel bowl capacity (l)</i>	100
Capacité max. de levain semi-pâteux (kg) <i>Max. capacity of semi-pasty sourdough (kg)</i>	80
Capacité min. de levain semi-pâteux (kg) <i>Min. capacity of semi-pasty sourdough (kg)</i>	20
Tension (Hz) <i>Voltage (Hz)</i>	220 V MONO + T - 50 HZ
Puissance (W) <i>Power (W)</i>	0,75
Intensité (A) <i>Intensity (A)</i>	10,5



VMI, L'expert du mélange

VMI, The Mixing Company



VMI : Une dimension internationale

VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteur 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.

Fort de son expérience, riche et longue dans la filière boulangère, 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.

VMI: A worldwide reach

VMI is the leading manufacturer of kneaders, planetary mixers and mixers for artisan and industrial bakers.

Its field of activity ranges from the food industry to chemicals, cosmetics and pharmaceuticals.

VMI can boast a wealth of experience in the baking industry and now stands for quality both in the artisan and industrial baking, Viennese pastries and patisserie industry; it offers today the world's most comprehensive range of kneaders and planetary mixers.



70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire de Loulay
85600 Montaigu Vendée - France
vmmixing.com



A company of LINXIS GROUP