

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Pétrin à spirale Genius

NOUVEAU



L'allié du boulanger pour une production artisanale performante.

NOUVEAU

Digy
by VMI



Vous apprécieriez particulièrement :

- le mélange parfaitement homogène et le pétrissage rapide respectant l'équilibre aération-cisaillement.
- le capot transparent en PETG et sa trappe d'accès,
- la très grande simplicité d'utilisation avec l'interface tactile intuitive Digy (version EV), ①
- la robustesse et la polyvalence grâce à la double transmission pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte.

Précision

La forme de la spirale ②, ainsi que le rapport des vitesses outil/cuve ont été pensés pour un mélange optimisé.

2 modes de fonctionnement sont disponibles :

GENIUS : Les 2 minuteries du tableau de bord ③ permettent d'automatiser les phases de production. Les modes semi-automatiques et manuels sont également possibles.

GENIUS EV : Équipé d'une double variation de vitesses outil-cuve et d'une interface tactile, cette version, outre le mode classique à 2 vitesses, permet de programmer jusqu'à 99 recettes, de 20 phases chacune.

Ergonomie

L'ergonomie du **Genius** a été pensée jusqu'au moindre détail, par la présence d'une pédale intégrée au bâti ④ pour faciliter le déplacement du pétrin.

Le design intuitif du tableau de bord permet une prise en main rapide.

La hauteur de cuve adaptée facilite la vidange et le nettoyage de la cuve.

Respect des normes CE

Pour protéger le boulanger des poussières de farine, le **Genius** est équipé d'un capot transparent



NF EN 453

en PETG, avec une trappe de visite et couvercle pour l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage. La machine répond ainsi aux normes CE.

Performance

Cette machine universelle par excellence, est conçue pour réaliser toutes les pâtes du boulanger, y compris les plus résistantes à base de farines fortes grâce à la double transmission en standard pour les modèles 80, 120 et 160. ⑤ Le **Genius** bénéficie en outre d'un temps de frasage/pétrissage optimisé.

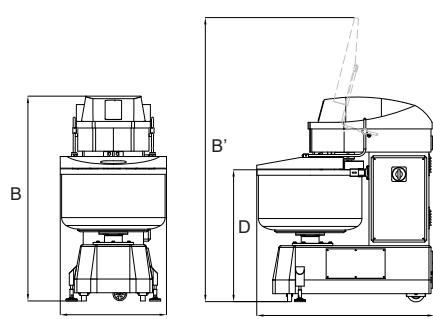
Confort d'utilisation

Une arrivée permet d'alimenter le pétrin en eau, facilitant l'hydratation des farines et le bassinage en cours de production. ⑥

La réduction des zones de rétention et de vis apparentes diminue sensiblement les résidus de farine et de pâte. Le bouchon de vidange en fond de cuve simplifie la phase de nettoyage. ②

Modèles	Genius 60	Genius 80	Genius 120	Genius 160
Volume de cuve total (L)	102	133	188	267
Capacité maxi de pâte* (kg)	60	80	120	160
Puissance (kW) 400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54	5,4	5,4	5,4	11,1
Dimensions (mm)				
A	690	710	775	880
B	1360	1490	1490	1600
B'	1760	1965	2050	2110
C	1140	1215	1290	1450
D	840	965	965	980
Poids (kg)	418	487	508	715

* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%.



70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire-de-Loulay
85600 Montaigu Vendée - France
T. +33 (0)2 51 45 35 35
comm-art@vmi.fr
vmimixing.com

