

BATTEURS A COLONNE

MODÈLES	PH1001 DT	PH1501 DT	PH2001 DT	PH3001 DT
Capacité cuve	100 litres	150 litres	200 litres	300 litres
Capacité pâtisserie	66 litres	100 litres	133 litres	200 litres
Puissance installée	3,7 kW	5,5 kW	5,5 ou 7,5 kW	11 kW
Carter satellite inox et étanche	OPTION	OPTION	Standard	Standard
Vitesses relatives outil	95 / 190 / 380 RPM	98 / 197 / 394 RPM	98 / 197 / 394 RPM	105 / 210 RPM
Vitesses satellite	28 / 56 / 112 RPM	29 / 58 / 116 RPM	29 / 58 / 116 RPM	30 / 60 RPM

MODÈLES	PH4501 DT	PH6001 DT	PH9001 DT
Capacité cuve	450 litres	600 litres	900 litres
Capacité pâtisserie	300 litres	400 litres	600 litres
Puissance installée	11 kW	15 kW	22,5 kW
Carter satellite inox et étanche	Standard	Standard	Standard
Vitesses relatives outil	105 / 210 RPM	105 / 210 RPM	105 / 210 RPM
Vitesses satellite	30 / 60 RPM	30 / 60 RPM	30 / 60 RPM

BATTEURS A PONT

MODÈLES	BP 300	BP 450	BP 600	BP 900
Capacité cuve	300 litres	450 litres	600 litres	900 litres
Capacité pâtisserie	200 litres	300 litres	400 litres	600 litres
Puissance installée	17,5 Kw	21 Kw	33 Kw (40 Kw)	49 Kw (59 Kw)
Carter satellite inox et étanche	Standard	Standard	Standard	Standard
Vitesses relatives outil	74 / 185 / 259 RPM	74 / 185 / 259 RPM	92 / 229 / 320 RPM	92 / 229 / 320 RPM
Vitesses satellite	11 / 28 / 39 RPM	11 / 28 / 39 RPM	14 / 35 / 49 RPM	14 / 35 / 49 RPM

VMI en pâtisserie, c'est aussi une large gamme de batteurs à pont

■ Bateau 300 litres



(au repos)



(en production)

■ Bateau 600 litres



vmi



Performance

Capacité selon modèle de 100 à 900 litres et d'une puissance de 3,7 kW à 49 kW.

- Batteurs à colonne simple et double outils
- Batteurs à pont de 300 à 900 litres



Ergonomie et suivi de production

Le tableau de commande permet de mémoriser les recettes et offre un suivi de production simplifié. Plusieurs solutions sont possibles :

- Terminal opérateur PROFACE
- PC industriel avec supervision (traçabilité des consommations matières premières etc...)

Fiabilité

- Boîte étanche inox du satellite
- Variateur de vitesses vous permettant d'ajuster vos vitesses de mélange
- Capot de cuve inox étanche



Polyvalence

Grâce à sa gamme d'outils très complète, le batteur VMI permet de réaliser un éventail très large de recettes en biscuiterie, pâtisserie, traiteur...



Hygiène

Il peut disposer d'un système de Nettoyage En Place (NEP ou CIP) pour un contrôle de l'hygiène plus performant.

Option : construction tout inox

Travail en atmosphère contrôlée

- Travail sous pression/vide réglé
- Verrouillage cuve par couronne crantée
- Etanchéité par joint gonflable

Chauffage/ Refroidissement

- Grâce à ses cuves calorifugées, possibilité de chauffer ou refroidir
- Chauffage par thermo-plongeurs, fluide caloporteur
- Refroidissement par eau froide
- Régulation automatique avec suivi de courbes de température



Verrouillage de l'outil



Cuve avec électrovanne



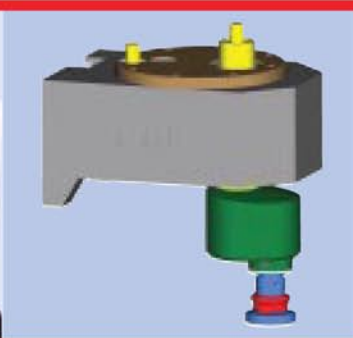
Batteurs industriels à colonne et à pont

Spécifiquement adaptés aux travaux de mélange tels que foisonnage, émulsion, crémage, sablage, fouettage... les batteurs industriels de VMI concentrent tout le savoir-faire process de l'entreprise. En permettant le travail en atmosphère contrôlé, sous vide ou sous pression, le chauffage/refroidissement et le nettoyage en place, la gamme de batteurs industriels à colonne et à pont VMI vous procure une grande polyvalence associée à un très haut niveau de performance.

Numéro 1 oblige.



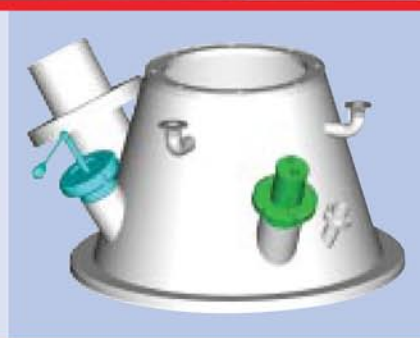
Fouet avec racleur



Boîte de transmission



Pieds inox



Capot de cuve avec piquages

VMI : le spécialiste du batteur industriel



vmi 