

**SPI LABO**

	10	52
Farine (kg)	3,2	20
Eau (litres)	1,9	12
Moteur outil + cuve (kW)	0,37	1,9

**SPI AV • Verrouillage par collier**

	170	220	280	340	400
Farine (kg)	50	75	100	125	156
Eau (litres)	30	45	60	75	94
Moteur outil (kW)	5	7,5	10,3	10,3	13
Moteur cuve (kW)	0,4	1,1	1,1	1,1	1,1
Moteur centrale hydraulique (kW)	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

**SPI AVI • Verrouillage double pince**

	220	280	340	400	550	630	700	1000
Farine (kg)	75	100	125	156	200	250	350	440
Eau (litres)	45	60	75	94	120	150	205	264
Moteur outil (kW)	10,3	13	13	17	28	32	39	47
Moteur cuve (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,8	1,8	1,8	1,8
Moteur centrale hydraulique (kW)	0,4	0,4	0,4	0,4	2,2	2,2	2,2	2,2

**SPI DAVI • Verrouillage double pince / double spirale**

	280	340	400	550	630	700
Farine (kg)	100	125	156	200	250	350
Eau (litres)	60	75	94	120	150	205
Moteur outil (kW)	17	27	37	58	62,4	75
Moteur cuve (kW)	1,8	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Moteur centrale hydraulique (kW)	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2

**VMI : une gamme complète de pétrins industriels**

■ Pétrin SPI 280 DEB



■ Carrousel rotatif



■ Carrousel linéaire



vmi

# Aquamix



Le pétrin Aquamix a été spécialement développé par VMI pour le travail des pâtes très hydratées. Disposant d'une cuve à fond plat, équipé d'une spirale allongée d'un demi tour et d'un pivot rond avec racloir, l'Aquamix pétrit sans effet collant, à un rythme très soutenu des pâtes très riches en eau qui correspondent aux nouvelles productions à succès.



## Terminal opérateur

Le tableau de commande tactile, avec automate intégré, permet de mémoriser vos recettes (jusqu'à 99) et vos plannings de production. Une aide à la maintenance est possible.

## Variateur de fréquences

Le pétrissage d'une pâte varie en fonction de son pourcentage d'humidité. L'Aquamix, équipé d'un variateur de fréquence, offre une plus grande flexibilité de travail et vous permet de personnaliser vos recettes de pains rustiques et Chapates.



Spirale inox 1 tour et demi et pivot rond avec racloir



Cuve inox à fond plat



Entrainement de cuve par pignon

# Pétrin à spirale

VMI propose une large gamme de pétrins à spirale AV ou AVI (de 80 à 900 kg de pâte), avec de multiples options, pour réaliser de petites et grandes productions de pains, viennoiseries, brioches, pizzas. Robustes et résistants, ils sont la garantie d'une production régulière, grâce à leur entraînement de cuve par pignon en ertalon polyamide. La cuve ne patine pas, même avec injection de CO<sup>2</sup> ou rajout de glace.



Élévateur simple ou double mât



Montée et descente de cuve par chaînes



Vidange de cuve / Rotation de cuve et racleur

## Fixation par système simple ou double pince

- Verrouillage hydraulique pour les plus petits modèles de la gamme.
- A double pince, pour une bonne tenue de cuve et un meilleur centrage, offrant ainsi un pétrissage plus régulier.

## Boîte à ingrédients

Elle permet de travailler en toute sécurité et d'éviter l'oubli d'introduction de micro-ingrédients (jusqu'à 3) en cours de pétrissage.

## Transmission par courroie

Elle offre un haut niveau de puissance. Les réductions de vitesse sont assurées par des courroies (Poly V ou crantées) et non par pignons qui nécessitent entretien, graissage et vidange et qui sont réputés pour leur fragilité.



Verrouillage hydraulique par double pince latérale



Canne injection CO<sup>2</sup>



Vanne d'injection CO<sup>2</sup>



Réduction mécanique par poulies et courroies

# Pétrin à double spirale

La gamme double spirale de VMI propose, aux industriels, une puissance de pétrissage très élevée assurant rapidité et qualité du travail de la pâte. Bénéficiant d'une conception très robuste, la gamme double spirale a été conçue pour développer un niveau de couple très élevé et travailler avec aisance des pâtes riches et réputées raides et peu hydratées.

## Performances

Robustesse, puissance (jusqu'à 82,4 Kw installés) sont les maîtres mots des pétrins à double spirale. De 160 kg à 555 kg de pâtes par batch, pour pétrir les farines européennes comme les farines américaines, des pâtes à baguettes comme les pâtes de pains spéciaux (portugais, sud américains), des pâtes froides et raides (pâtes à tarte, à quiches enroulées et surgelées). Et comme certains pâtisseries, utilisez les pétrins double outils équipés de fouets et de palettes !



Sonde de température

Bouchon de nettoyage

Boîtier de commande

Entraînement de cuve par pignon

# VMI : votre partenaire industriel

En étroit partenariat avec les industriels de la boulangerie, VMI a conçu une gamme de pétrins à spirale qui se caractérise par sa puissance, sa robustesse et sa polyvalence. Répondant aux exigences, souvent sévères, des productions industrielles, les pétrins VMI se positionnent, par ailleurs, au meilleur niveau de la technologie. Ils proposent aujourd'hui, la transmission par courroie et pignons, le système de cuves sortantes, une interface homme/machine entièrement informatisée... La gamme proposée (double spirale, simple spirale et aujourd'hui Aquamix) apporte une réponse globale, performante et fiable. Une réponse qui s'adapte en permanence aux besoins des industriels de la boulangerie.



*Grâce à un système d'attache rapide, les outils peuvent être changés facilement et offrent ainsi une plus grande polyvalence de pétrissage.*

# VMI : le spécialiste du pétrin à spirale



vmi 