

Elévateur 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.

# 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.

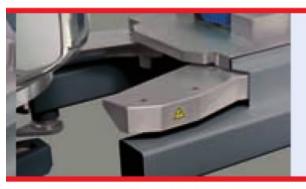


## Boîte à ingrédients

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>®</sup>

Réduction mécanique par poulies et courroies



# 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

### 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.



## 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.



Spirale inox 1 tour et demi et pivot rond avec racloir





Entraînement de cuve par pignon