

Pétrins à spirale

MAG PRO



BERTO
by VMI

A BRAND FROM



Pétrin à spirale MAG PRO

Le pétrin économique pour un usage standard



1
Panneau de commande électronique -
Programmation de 20 recettes



2
Pieds réglables



3
Outil spirale et pivot

Conçu pour les boulangers désirant disposer d'un pétrin économique et performant. Efficace pour le pétrissage de pâtes standard (hydra mini 55%), le pétrin MAG PRO s'avère être une solution parfaitement adaptée aux utilisateurs privilégiant la simplicité. 5 modèles différents constituent la gamme complète, permettant de pétrir de 18 à 200 kilos de pâte* selon les modèles.

● Simplicité, efficacité

Equippé d'un tableau de commandes digital ergonomique permettant la programmation de 20 recettes ①, le pétrin **MAG PRO** affirme sa simplicité à travers ses 2 vitesses outil et cuve. La cuve et la spirale ③ en inox bénéficient de deux motorisations indépendantes.

● Des petits plus appréciables

Le pétrin MAG PRO est agrémenté de plusieurs détails techniques

qui en facilitent l'utilisation au quotidien :

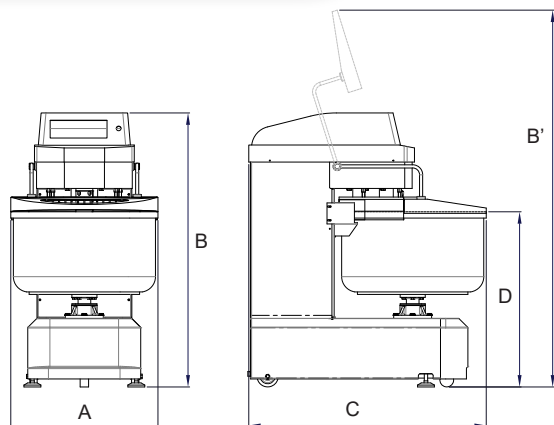
- Bâti sur roues et pieds réglables ②, pour une installation et un nettoyage facilités,
- Capot de tête en ABS, facile à entretenir,
- Marche arrière de cuve, pour un frasage amélioré,
- Impulsion de cuve pour faciliter la sortie de pâte et le nettoyage de la cuve,
- Capot de cuve anti-poussières transparent en PETG alimentaire avec trappe, pour limiter les projections de farine et rajouter les petits ingrédients en cours de mélange,
- Sélecteur by-pass pour sécuriser le fonctionnement de la machine en mode secours
- Bouchon de vidange (en option), pour un nettoyage efficace de la cuve.



NF EN 453



Version avec 2 minuteries
électromécaniques
disponible -
Appellation MAG ECO



Modèles	MAG PRO 60	MAG PRO 80	MAG PRO 120	MAG PRO 160	MAG PRO200
Volume de cuve total (L)	102	133	188	267	306
Capacité de pâte* (kg)	18 à 60	24 à 80	36 à 120	48 à 160	60 à 200
PUISSANCE	400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54				
• Moteur outil (kw)	3,7	4,8	4,8	10,3	10,3
• Moteur cuve (kw)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75
DIMENSIONS (mm)					
A	700	700	780	885	945
B	1310	1310	1380	1490	1490
B'	1755	1755	1890	2050	2100
C	1130	1130	1265	1465	1530
D	790	835	890	885	885
Poids (kg)	325	330	488	675	710

* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%

Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI



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

