

# Pétrin à spirale

## Genius

PÉTRINS ET  
MÉLANGEURS  
POUR LA  
BOULANGERIE ET  
LA PÂTISSERIE

NOUVEAU



# L'allié du boulanger pour une production artisanale performante.

Vous apprécierez particulièrement :

- le capot transparent en PETG et sa trappe d'accès,
- la simplicité d'utilisation et la robustesse par la double transmission,
- le mélange parfaitement homogène et le pétrissage rapide respectant l'équilibre aération-cisaillement.

## Ergonomie

L'ergonomie du **Genius** a été pensée jusqu'au moindre détail, par la présence d'une pédale intégrée au bâti **1** pour faciliter le déplacement du pétrin.

Le design 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 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 **3** en standard pour les modèles 80, 120 et 160.

Le **Genius** bénéficie en outre d'un temps de frassage/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. **4**



NF EN 453

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 (option) simplifie la phase de nettoyage.

## Précision

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

Les 2 minuteries du tableau de bord **5** permettent d'automatiser les phases de production. Les modes semi-automatiques et manuels sont également possibles.



## Version GENIUS EV

- Tableau de bord digital
- Double variation de vitesses outil-cuve
- Programmation jusqu'à 10 recettes, de 30 phases chacune

Modèles	Genius 60	Genius 80	Genius 120	Genius 160
Volume de cuve total (L)	102	133	188	267
Capacité de pâte* (kg)	18 à 60	24 à 80	36 à 120	48 à 160
Puissance (kW) 400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54	5,4	5,4	5,4	11,1
Dimensions (mm)	A	690	710	775
	B	1360	1490	1490
	B'	1760	1965	2050
	C	1140	1215	1290
D	840	965	965	980
Poids (kg)	418	487	508	715

\* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%. Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI.

