RÜHR- UND KNETMASCHINEN FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

Spiralkneter

Genius

NEU

VMI
LINXIS GROUP

Der ideale Partner eines jeden Bäckers für die optimale handwerkliche Produktion.

4

NF EN 453

Besonders schätzenswert sind:

- **die homogene Mischung und schnelle Vermengen mit optimaler Luftuntermischung.**
- **die transparente Abdeckung aus PETG mit Schauklappe,**
- **die benutzerfreundliche Bedienung mit intuitivem Touchscreen Digy (version EV),** 1
- **die Robustheit und die Vielseitigkeit durch den Doppelantrieb für die Modelle 80, 120 und 160 kg Teig.**

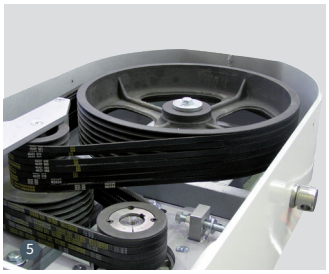
NOUVEAU

Digy

1

2

3


5

6

Präzision

Die Spiralform 2 , sowie das Drehzahlverhältnis von Werkzeug und Kessel sind für die optimale Vermengung ausgelegt.

2 Ausführungen sind verfügbar:

GENIUS: Die beiden Timer des Bedienfeldes 3 ermöglichen hierbei, die Produktionsphasen zu automatisieren. Die halbautomatischen und manuellen Betriebsarten können ebenfalls gewählt werden.

GENIUS EV : Diese Ausführung verfügt über eine doppelte Drehzahlreglung Werkzeug/Kessel und ein digitales Bedienfeld. Der klassische 2-stufige Betriebsmodus aber auch die Programmierung von bis zu 99 Rezepten, mit jeweils 30 Arbeitsvorgängen, sind damit möglich.

Ergonomie

Die Ergonomie des **Genius** wurde bis ins Detail durchdacht, um ein Pedal am Rahmen 4 zu bieten, das die Bewegung des Kneters erleichtert.

Das Design der Bedieneinheit ermöglicht ebenfalls die rasche Inbetriebnahme.

Die optimale Kesselhöhe erleichtert das Entleeren und Reinigen des Kessels.

Berücksichtigung der CE-Normen

Der **Genius** ist ebenfalls mit einer transparenten Abdeckung aus PETG und Schauklappe ausgestattet, um die Bäcker vor Mehlstaub zu schützen und um die Zutaten einfach der Masse hinzufügen zu können.

Die Maschine erfüllt somit die Anforderungen der CE-Normen.

Leistung

Diese universelle Maschine wurde entwickelt, um alle Teigarten, auch solche mit backstarkem Mehl, durch den doppelten Standardantrieb. 5

Der **Genius** optimiert ferner das Vorkneten/Kneten und verkürzt diesen Vorgang sogar.

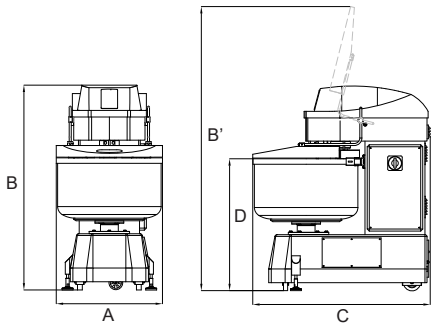
Benutzerkomfort

Ein Zulauf versorgt den Kneter mit Wasser, um das Mehl einfacher befeuchten zu können. 6

Das Gehäuse ist einfacher zu reinigen und verfügt über weniger sichtbare Schrauben, was zu weniger Mehl- und Teigrückständen führt.

Die Ablassschraube am Kesselboden erleichtert weiterhin die Reinigung. 2

Modelle		Genius 60	Genius 80	Genius 120	Genius 160
Kesselvolumen insgesamt (l)		102	133	188	267
Maximales Teigvolumen* (kg)		60	80	120	160
Leistung (kW) 400 V dreiphasig + Erde - 50Hz - IP 54		5,4	5,4	5,4	11,1
Dimensionen (mm)	A	690	710	775	880
	B	1360	1490	1490	1600
	B'	1760	1965	2050	2110
	C	1140	1215	1290	1450
	D	840	965	965	980
Gewicht (kg)		418	487	508	715



Für einen durchschnittlichen Feuchtigkeitsgehalt von 60 %.

VMI LINXIS GROUP

70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire-de-Loulay
85600 Montaigu Vendée - Frankreich
T. +33 (0)2 51 45 35 35
comm-art@vmi.fr
vmimixing.com

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION
afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION

A company of LINXIS GROUP