

PÉTRINS ET  
MÉLANGEURS  
POUR LA  
BOULANGERIE ET  
LA PÂTISSERIE

# Pétrins à spirale

## SPI 53 & 63

NOUVEAU

Digy  
by VMI



AFNOR Cert. 79866



# Tête fixe ou relevable :

## Toujours plus au programme pour les petits volumes



NF EN 453



SPI 53 S  
ou SPI 63 S



SPI 63 Digny



SPI 63 Digny  
Snacking

VERSION  
SNACKING

Équipement  
spécial

Les pétrins de la gamme SPI 53 et 63 sont recommandés pour la production de pains de tradition, de pains spéciaux et de viennoiseries. Grâce à une spirale un tour et demi ③, la pénétration de la pâte est encore améliorée et le pétrissage optimisé. Le **SPI 63 Digny Snacking**, équipé de la nouvelle interface tactile et intuitive, et en standard d'une palette et d'un racleur, permet de réaliser vos productions de biscuits et de gâteaux (cookies, muffins, madeleines...). Fouet et spirale sont disponibles en accessoires.

### ● Efficacité idéale pour les petits volumes

Les SPI 53 sont conçus pour pétrir jusqu'à 27 kg\* de pâte, les SPI 63 jusqu'à 40 kg\*. 3 versions sont disponibles :

- **S** : une minuterie digitale manuelle ②
- **Digny** : programmation de la durée et de la vitesse de l'outil + tête relevable automatiquement ①
- **Digny Snacking** : programmation de la durée et de la vitesse de l'outil, programmation de recettes, tête relevable automatique et équipement spécial (racleur, bouchon de cuve, attache rapide ⑤ et palette)

### ● Puissance et discrétion de fonctionnement

Dotés de moteurs puissants et de transmissions optimisées à une seule courroie avec système de réglage, les pétrins SPI 53 et 63 sont plus puissants et toujours aussi silencieux avec moins de 65 dBA.

### ● Hygiène et sécurité

L'inox est présent sur tous les modèles pour l'hygiène et la facilité de nettoyage.

Le capot de cuve en PETG transparent ④ assure une visibilité accrue de la pâte et sa trappe permet l'ajout d'ingrédients en cours de mélange. Il permet en outre de réduire l'émission des poussières de farine, de même que la vitesse progressive de l'outil. Le système de fixation du capot de cuve fonctionne avec des boutons molletés, permettant à l'utilisateur de régler comme il l'entend la dureté du capot.

L'écran tactile Digny assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).

### ● Manipulation facilitée

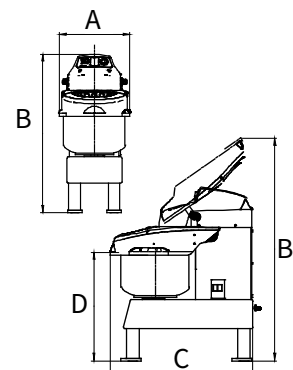
Sur les modèles à tête relevable, SPI 63 Digny et Digny Snacking, le levage et la descente de la tête s'effectuent par simples manipulations du capot de cuve, facilitant ainsi l'accès à la cuve et la sortie de pâte, ainsi que le nettoyage global de la cuve.

### ● Accessoire

- Kit roulettes ⑥ pour faciliter le déplacement.
- Outil spirale et fouet (version Digny Snacking)

Modèles	SPI 53 S	SPI 63 S	SPI 63 Digny
Volume de cuve total (L)	50	60	60
Capacité maximale de pâte* (kg)	27	40	40
Puissance (kW) - 400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54	2,2	2,2	2,2
Dimensions (mm)	A	540	540
	B	1220	1220
	B'	1600	1600
	C	985	985
Poids (kg)	D	755	765
		210	215

\* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%



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  
[vmmixing.com](http://vmmixing.com)

