



## PETRIN A BRAS PLONGEANTS

### UN TOUR DE MAIN INCOMPARABLE

Reproduisant les gestes ancestraux du boulanger pour obtenir une pâte à l'ancienne, ce type de pétrin permet de confectionner, comme personne, tous les pains possibles et imaginables sur tous les continents. Cinq générations de boulangers ont travaillé sur plus de 30 000 pétrins à bras plongants.

Avec ses 2 bras, il donne le meilleur de lui-même en étirage, soufflage, entremêlage, lissage pour assurer une formation parfaite du réseau glutineux, maximiser l'absorption d'eau et favoriser un excellent développement sans provoquer -il faut le souligner- d'échauffement significatif entre la fin du frasage et du pétrissage. Il fait merveille en pâtisserie car il facilite les incorporations en cours de pétrissage (additifs, sel, fruits secs ou confits, corps gras...), le tout en douceur car il est essentiel de ne pas endommager les ingrédients et la structure de la pâte. Même si on lui demande peu, il produit la même qualité : pétrissage de 5 à 300 kg de pâte. Au choix, cuve fixe ou amovible avec bras relevables.

CARACTERISTIQUES	ATF40	ATF80	ATF120	ATF150	ATF80A	ATF120A	ATF150A	ATF200A	ATF300A
Cuve inox fixe	•	•	•	•					
Cuve inox amovible					•	•	•	•	•
1 minuterie électromécanique	•	•							
2 minuteries électromécaniques			•	•	•	•	•	•	•
Triphasé 400 V 50 Hz	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Commande 24 VAC	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Capacité cuve en litres	60	130	180	197	130	180	197	340	410
Puissance <b>kw</b>	1,3	2,3	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	5,7	5,7
Capacité cuve <b>kg (mini/max)</b>	4,8/48	7,2/80	9,6/120	9,6/152	7,2/80	9,6/120	9,6/152	9,6/208	19,2/304
Eau <b>L (mini/max)</b>	1,8/18	2,7/130	3,6/45	3,6/57	2,7/30	3,6/45	3,6/57	3,6/78	7,2/114
Farine <b>kg (mini/max)</b>	3/30	4,5/50	6/75	6/95	4,5/50	6/75	6/95	6/130	12/190
Poids nu <b>kg</b>	290	540	810	820	670	820	830	1320	1570
<b>OPTIONS</b>									
Relevage bras automatique								•	•
<b>COTES (en mm)</b>									
Largeur	720	800	920	920	840	920	920	1100	1200
Profondeur	740	1000	1130	1130	1050	1200	1200	1340	1570
Hauteur	1640	1740	1940	1940	1870	1940	1940	2140	2340

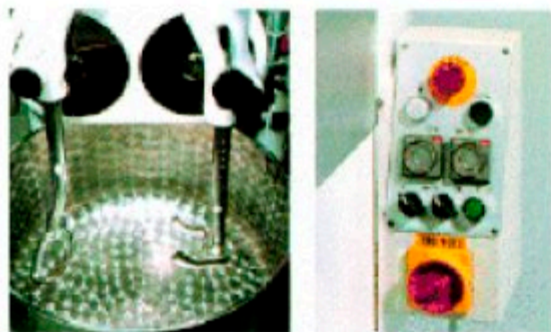


Tableau de commandes avec 2 minuteries.

### CARACTERISTIQUES

Pétrin sur pieds, équipé d'un bras pétrisseur en inox et d'un bras frasseur en inox, cuve inox motorisée fixe ou amovible, deux vitesses de bras, deux vitesses de cuve, capot de sécurité en plexiglass, tension 400 V, 50 Hz - commande 24 VAC.

**vmi**  
Pétrins & Mélangeurs

Z.I. NORD  
85607 MONTAIGU CEDEX France

Tel : 33 (0)2 51 45 35 35 / Fax : 33 (0)2 51 06 40 84

E-mail : [comm-ind@vmi.fr](mailto:comm-ind@vmi.fr)

Documentation non contractuelle