

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Pétrins à axe oblique

Axoplus 95



Axoplus 95

Le pétrissage à la française des pâtes les plus variées.

Le principal talent d'AXOPLUS 95, c'est d'en avoir plusieurs. Cette dernière génération de pétrins innove par son frasseur polyvalent, sa simplicité d'utilisation, sa facilité d'entretien et de maintenance. Sans oublier le respect de l'environnement de travail. À noter également que la cuve inox est en série sur les deux versions.

• Versions « Évolution » :

- de 14,4 à 48 kg de pâte*
- cuve entraînée - tête relevable
- tableau de commandes programmable (Évolution).

• Version Premium :

- de 14,4 à 48 kg de mélange de légumes, de viande et de pâte*
- cuve entraînée - bras 3 branches inox
- tableau de commandes programmable
- matériaux inaltérables : châssis, cuve et bras inox, structure en ABS et capot en PETG alimentaire.



NF EN 453

🌀 La réussite de toutes les pâtes...

Par sa forme exclusive, le frasseur ❶ conçu par VMI est parfaitement adapté au pétrissage de pâtes variées. Il assure le cisaillement nécessaire pour les pâtes dures et fait preuve d'une forte capacité d'étirement pour les pâtes plus hydratées.

🌀 ... même en petites pétrissées

La cuve entraînée ❷ de la version «Évolution» autorise le pétrissage régulier d'une faible quantité de pâte.

🌀 Simplicité d'utilisation

Axoplus 95 apporte un meilleur confort de travail grâce :

- au rehaussement du châssis,
- au tableau de commandes « intuitif », plus accessible et lumineux ❸,
- au relevage électrique du bras ❹,
- au capot transparent avec trappe qui, en position ouverte, se positionne verticalement le long de la cuve.

🌀 Facilité d'entretien et de maintenance

Tout est prévu pour assurer une hygiène parfaite et une assistance rapide :

- design minimisant les zones de rétention,
- carterisation ABS facile à nettoyer,
- châssis monté sur roulettes pour un déplacement aisé,
- conception favorisant l'accès aux organes mécaniques.

🌀 Respect de l'environnement de travail

- Pour votre santé : un capot plein transparent et un démarrage progressif de l'outil afin d'éviter des projections de farine.
- Pour votre confort : un fonctionnement plus silencieux.
- Pour votre budget : grâce au rendement mécanique optimisé, la consommation d'énergie est minorée.



❶ Frasseur polyvalent versions Évolution



❷ Cuve entraînée



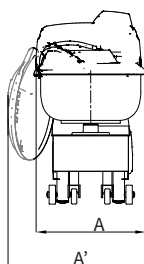
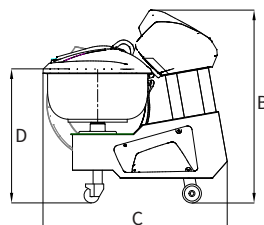
❸ Axoplus 95 Évolution, SEW et Premium



❹ Relevage électrique du bras



❺ Axoplus 95 Premium pour les mélanges de légumes, viandes et pâtes



Modèles	AXOPLUS 95 «Évolution» et Premium
Volume de cuve total (L)	95
Capacité de pâte* (kg)	14,4 à 48
Puissance (kW) 200/240 V Mono + Terre - 50/60 Hz - IP 54	1,75
Tête relevable	électrique
Minuterie	digitale
Cycles programmables	oui
Vitesse bras	variable / réglable
Vitesse cuve	variable
Dimensions (mm)	
A	750
A'	910
B	1275
C	1230
D	875
Poids (kg)	205

* 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

