



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' | NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

VMI BERTO ITALIA

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Impastatrice a vasca fissa
Fixed bowl mixer

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery ☒

Pasticceria/Pastry ☐

Dolciario/Confectionery ☐

Pizza/Pizza ☒

Pasta Fresca/ Fresh Pasta ☐

Gelato/Ice Cream ☐

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

In occasione della fiera A.B. Tech Expo 2010 di Milano, VMI Berto Italia presenta il nuovo modello di impastatrici a vasca fissa, DAISY. Disponibile con diverse opzioni, questa linea propone modelli con capacità di impasto da 30 kg fino a 60 kg. Con un design moderno, questa linea si distingue attraverso la sua semplicità di concezione, offrendo la robustezza, la facilità di manutenzione e l'ergonomia.

VMI Berto Italia presents its new fixed bowl mixer at the A.B. Tech Expo 2010 in Milan : DAISY. Available with different options, this line offers models catering for capacities ranging from 30 to 60kg of dough. With a modern design and answering to the last standards, this line distinguishes itself through its simple conception, which brings solidity, easy and fast maintenance and ergonomics.