



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' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

VMI BERTO ITALIA SRL

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Impastatrice a vasca estraibile
Removable bowl mixer

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/ <i>Bakery</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/ <i>Pizza</i>	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/ <i>Pastry</i>	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ <i>Fresh Pasta</i>	<input type="checkbox"/>
Dolciario/ <i>Confectionery</i>	<input type="checkbox"/>	Gelato/ <i>Ice Cream</i>	<input type="checkbox"/>

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 estraibile, certificato CE-ETL-GOST-R. Con un design studiato per soddisfare al meglio le esigenze di utilizzo dei panettieri e per porsi come esempio in termini di ergonomia, e soprattutto delle ultime normative, questa macchina ha tutte le caratteristiche per essere apprezzata dagli utilizzatori. Concepita per un impiego semi-industriale, vanta infatti una grande affidabilità grazie al bloccaggio della vasca tramite gancio idraulico. È inoltre dotata di accessi studiati per una manutenzione facile e veloce, una scelta di componenti robusti e una grande potenza per soddisfare ogni esigenza. Disponibile con diverse opzioni, questa linea propone modelli con capacità di impasto da 80 fino a 280 kg.

VMI Berto Italia presents its new removable bowl mixer at the A.B. Tech Expo 2010 in Milan. Designed to satisfy the current baker's requirements and the updated CE, ETL and GOST-R standards, it is an example of modern ergonomics which incorporates those characteristics sought after and appreciated by users in the bakery sector. Conceived for semi-industrial use, its reliability is guaranteed thanks to the hydraulic hook which securely locks the bowl in place. Furthermore, a careful design permits various access points for easy and fast maintenance, while the choice of robust components and great power reserves satisfies the strictest needs. Available with different options, this line offers models catering for capacities ranging from 80 to 280kg of dough.