

ESCHER

mixers



M line _ M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240 Kg

Fixed bowl spiral mixers with two motors

Impastatrici a spirale a vasca fissa a due motori

Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs

Zweimotorige Spiralknetmaschinen mit feststehendem Kessel

Двухмоторные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежой

双电机固定面盆螺旋揉面机



ESCHER

M line _ M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240 Kg



• M line

Fixed bowl spiral mixer with two motors suitable for bakeries of all sizes.

- Two speeds
- Two motors
- Two way bowl rotation allowing to reverse the bowl in 1st speed
- Belt transmission
- Automatic timers
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaker bar
- Optional stainless steel finish, stainless steel lid, touch screen and infrared temperature measurement.

• M line

Impastatrice a spirale a vasca fissa con due motori per panifici di tutte le dimensioni.

- 2 velocità
- 2 motori
- Doppio senso di rotazione della vasca con possibilità di inversione del senso di rotazione in 1° velocità
- Trasmissione a cinghie
- Timers elettronici
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- Opzioni disponibili: esecuzione completa della macchina in acciaio inox, ripari vasca in acciaio inox sistema di controllo con touch screen, sonda di temperatura ad infra-rossi.

• M line

Pétrin à spirale à cuve fixe à deux moteurs pour les boulangeries de toute taille.

- 2 vitesses
- 2 moteurs
- Sens de rotation double pour la cuve avec possibilité d'inverser le sens de rotation en 1ère vitesse
- Transmission par courroies
- Minuteries électroniques
- Cuve, spirale et barre centrale en acier inox
- Options disponibles: réalisation complète de la machine en acier inox, protections de la cuve en acier inox, écran tactile, sonde de température à infrarouges.

• M Premium line

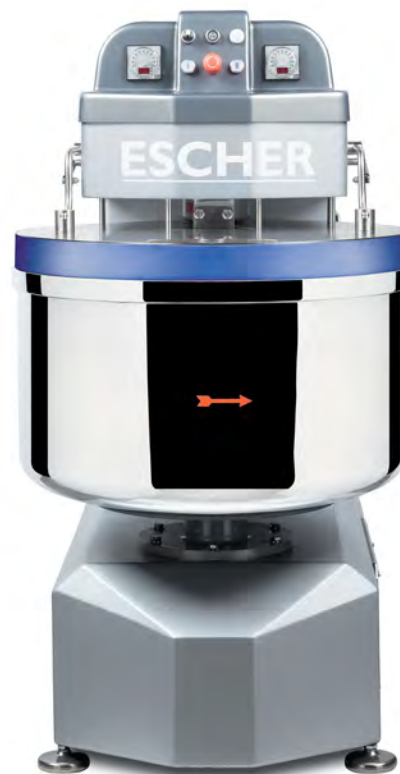
Premium model specifically designed for intensive use and stiffer doughs. All the same features as the M line plus Premium drive system with a dual belt resulting in more power being delivered to the spiral tool and energy savings.

• M Premium line

I modelli Premium sono stati progettati per uso intensivo e per impasti duri. Le caratteristiche sono le medesime della linea M con la differenza della trasmissione Premium con rinvio che permette di trasmettere più potenza motore alla spirale e un risparmio energetico.

• M Premium line

Les modèles Premium ont été conçus pour une utilisation intensive et pour les pâtes dures. Les caractéristiques sont les mêmes que celles de la ligne M avec pour seule différence la transmission Premium avec renvoi permettant de transmettre plus de puissance moteur à la spirale et des économies d'énergie.



· M line

Zweimotorige Spiralknetmaschinen mit feststehendem Kessel für Bäckereibetriebe sämtlicher Größen.

- 2 Drehzahlstufen
- 2 Motoren
- Rechts-Links-Lauf des Kessels mit Möglichkeit zur Umschaltung des Drehsinns in der 1. Stufe
- Riemenantrieb
- Elektronische Zeitwerke
- Kessel, Spirale und zentrale Stützsäule aus Edelstahl
- Sonderausstattungen: Gesamte Maschine aus Edelstahl, Trennschutzeinrichtungen des Kessels aus Edelstahl, Bediensystem mit Touchscreen, Infrarot-Temperaturfühler.

· M Premium line

Die Premium-Modelle sind für die intensive Nutzung und harte Teigsorten ausgelegt. Die Eigenschaften stimmen mit denen der Linie M überein mit dem Unterschied, dass das Premium-Getriebe mit Vorgelege mehr Motorleistung auf die Spirale überträgt und weniger Energie verbraucht.

· M line

Двухмоторные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежей для хлебопекарен любых размеров.

- 2 скорости
- 2 двигателя
- Двойное направление вращения дежи с возможностью переключения направления вращения на 1-й скорости
- Ременная передача
- Электронные таймеры
- Дежа, спираль и стойка из нержавеющей стали
- В наличии есть принадлежности, не входящие в стандартный комплект поставки: изготовление агрегата полностью из нержавеющей стали, ограждения дежи из нержавеющей стали, система управления с сенсорным экраном, температурный щуп с инфракрасными.

· M Premium line

Модели Premium были спроектированы для интенсивной эксплуатации и для крутого теста. Имеет такие же характеристики, что и у линии M, с той лишь разницей, что у Premium передача с контрприводом позволяет передавать большую приводную мощность спирали и экономить энергию.

· M 系列

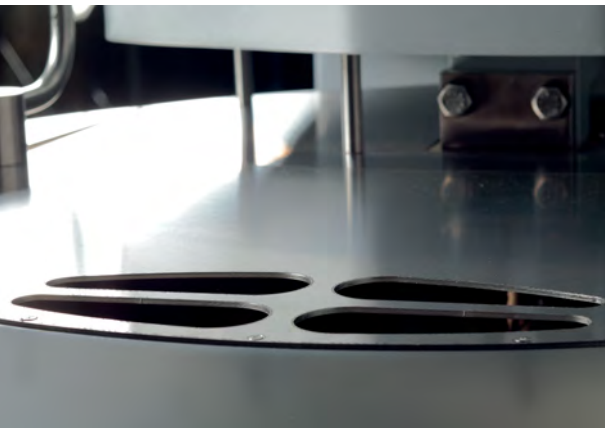
双电机固定面盆螺旋揉面机，适合所有面包厂家

- 双速
- 双电机
- 面盆双向旋转，可改变第一速度的旋转方向
- 皮带传动
- 电子定时器
- 锈钢面盆、螺旋和转轴
- 选配：
完全使用不锈钢材质制造

锈钢面盆盖
触摸屏控制系统
红外线温度传感器

· M Premium 系列

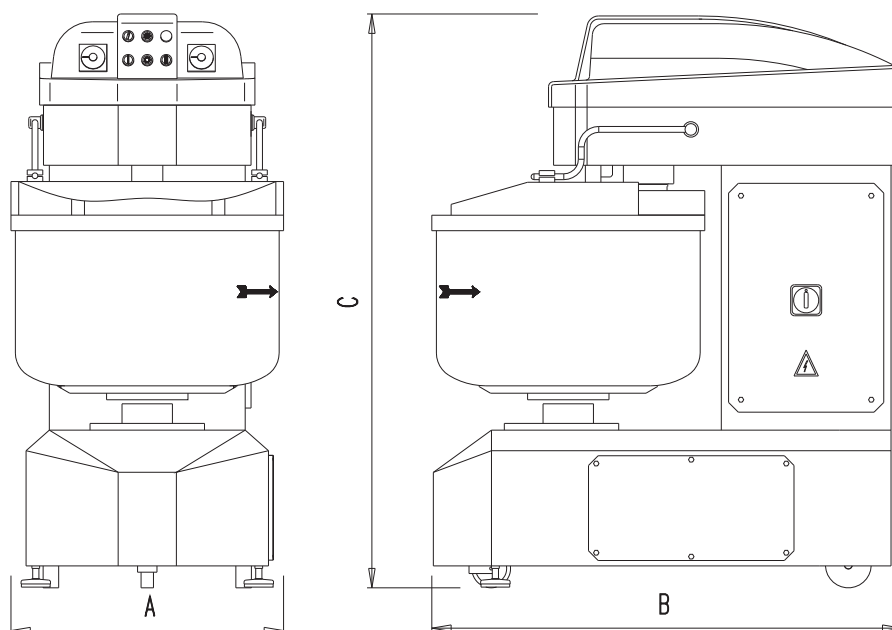
Premium型号的揉面机按照频繁使用和制作硬面团的要求设计。特性与M系列的揉面机相同，区别在于Premium型号采用了延时传动装置，可向螺旋传输更大的电机功率并且节能。



M line system



M Premium line system



Model Modello Modèle Modell Модель 型号	Kneading capacity Capacità impasto Capacité pâte Teigkapazität Количество теста 面团容量	Flour capacity Capacità farina Capacité farine Mehlkapazität Количество муки 面粉容量	Bowl volume Volume vasca Volume cuve Kesselvolumen Объём дежи 面盆容积	Spiral power Potenza spirale Puissance spirale Spiralleistung Мощность спирали 螺旋功率	Bowl power Potenza vasca Puissance cuve Kesselleistung Мощность дежи 面盆功率	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) 尺寸			Weight Peso Poids Gewicht Вес 重量
						A	B	C	
M50 / M50P	Kg 50	Kg 30	L 80	Kw 2.1 / 3.7	Kw 0,55	605	1067	1345	Kg 425 / 440
M60 / M60P	Kg 60	Kg 37	L 100	Kw 2.1 / 3.7	Kw 0,55	660	1140	1345	Kg 429 / 444
M80 / M80P	Kg 80	Kg 50	L 123	Kw 2.1 / 3.7	Kw 0,55	678	1146	1345	Kg 433 / 448
M100 / M100P	Kg 100	Kg 62	L 154	Kw 3 / 5.2	Kw 0,55	708	1229	1470	Kg 494 / 508
M120 / M120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3 / 5.2	Kw 0,55	780	1300	1470	Kg 535 / 549
M160 / M160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 7.5 / 12.5	Kw 0,75	885	1401	1565	Kg 735 / 780
M200 / M200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 7.5 / 12.5	Kw 0,75	946	1490	1565	Kg 770 / 815
M240 / M240P	Kg 240	Kg 150	L 380	Kw 7.5 / 12.5	Kw 1,1	1036	1536	1535	Kg 850 / 895

1st-2nd speed 1st-2nd velocità
1^{ère}-2^{ème} vitesse · 1-2 Drehzahlstufe
1^я-2^я скорость · I速 - II速



ESCHER MIXERS srl
36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62
T +39 0445 576.692 · F +39 0445 577.280
mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers