

ESCHER

mixers



PM-D line

120_200_300_400 l

Planetary mixer with double tool
Mescolatore planetario con doppio utensile
Mélangeur planétaire avec double outil
Planetenmischer mit Doppelwerkzeug
Планетарный миксер с двойным
месильным инструментом

PM-D line

120_200_300_400 l



Planetary Mixer with double tool and removable bowl for the production of dough for semi-industrial and industrial pastries: airy texture creams, plum cakes, short pastry, almond paste, sponge cake, deposited and extruded biscuits, baked goods in general.

Independent tool movement with individual speed regulation and the possibility to invert movement (VDS - Vario Drive System). This allows the creation of mixing geometries and flows that homogenize and improve dough quality.

Bowl rotation with adjustable speed and the possibility to invert rotation.

The machinery is OIL FREE. This feature improves hygiene and reduces machine maintenance.

Our mixer can be supplied with a complete range of tools for different uses and doughs / injection of hot air (to help dissolve certain ingredients) and cold air / hopper for loading ingredients / automatic ingredient loading system / flanged opening on tool cup / touch-screen and recipe memorization as standard equipment.

Mescolatore planetario con doppio utensile a vasca estraibile per la produzione di impasti di pasticceria artigianale ed industriale, come: creme aeree, plum cake, pasta frolla, pasta di mandorle, pan di Spagna, biscotti colati e siringati, prodotti da forno in genere.

Movimento degli utensili indipendente, con velocità regolabili singolarmente e con possibilità di invertire il moto (sistema VDS - Vario Drive System). Questo permette di creare geometrie e flussi di mescolazione che omogeneizzano e migliorano la qualità dell'impasto.

Rotazione della vasca con velocità regolabile e possibilità di inversione del senso di rotazione.

La macchina risulta OIL FREE. Questo migliora il livello di igiene e riduce la manutenzione della macchina.

La nostra impastatrice può essere fornita di una gamma completa di utensili per i diversi usi ed impasti / insufflazione di aria calda (che aiuta a sciogliere determinati ingredienti) e fredda / tramoggia carico ingredienti / sistema automatico di immissione ingredienti / bocchettoni flangiati su campana / touch-screen e memorizzazione ricette di serie.

Mélangeur planétaire avec double outil à cuve amovible pour la production de pâtes de pâtisserie artisanale et industrielle, telles que : crèmes aérées, plum-cake, pâte sablée, pâte d'amandes, génoise, biscuits moulés et extrudés, produits de biscuiterie en général.

Mouvement des outils indépendant, avec vitesses réglables individuellement et avec la possibilité d'inverser le mouvement (système VDS - Vario Drive System). Cela permet de créer des géométries et des flux de mélange qui homogénéisent et améliorent la qualité de la pâte.

Rotation de la cuve avec vitesse réglable et possibilité d'inverser le sens de rotation.

La machine est sans huile (OIL FREE). Ce qui améliore le niveau d'hygiène et réduit l'entretien de la machine.

Notre mélangeur peut être doté d'une gamme complète d'outils pour les différents usages et mélanges / soufflage d'air chaud (qui aide à dissoudre certains ingrédients) et froid / trémie de chargement des ingrédients / système automatique d'introduction des ingrédients / raccords à bride sur cuve ustensiles / écran tactile et mémorisation de recettes de série.



Planetenmischer mit Doppelwerkzeug und ausfahrbarem Kessel für die handwerkliche und industrielle Herstellung von Teigen für Konditoreiwaren, etwa Cremes mit höherem Lufteinschluss, Pflaumenkuchen, Mürbeteig, Mandelteig, Biskuits, dressiertes und extrudiertes Gebäck, Ofenerzeugnisse im Allgemeinen.

Unabhängige Bewegung der Werkzeuge mit einzeln regelbaren Drehzahlen und der Möglichkeit zur Bewegungsumkehr (System VDS - Vario Drive System). Dadurch sind Geometrien und Mischströme möglich, die für eine gleichmäßige Durchmischung sorgen und sich positiv auf die Teiggüte auswirken.

Kesseldrehung mit regelbarer Geschwindigkeit und der Möglichkeit zur Richtungsumkehr.

Die Maschine ist ÖLFREI. Dies wirkt sich positiv auf die Hygiene aus und reduziert die Wartungsintensität der Maschine.

Das Sortiment der Werkzeuge, mit denen unser Planetenmischer je nach Einsatz und Teigsorten lieferbar ist, bietet eine lückenlose Auswahl / Einblasen von Warmluft (um die Auflösung bestimmter Zutaten zu fördern) und Kaltluft / Trichter für die Beschickung mit Zutaten / Automatisches System für die Einbringung der Zutaten / geflanschte Glockenstützen / Touchscreen und Rezeptspeicherung serienmäßig.

Планетарный миксер с двойным месильным инструментом со съемной дежой для теста artisanального и промышленного производства, такого как: воздушные кремы, кекс с изюмом, песочное тесто, миндальное тесто, бисквит, отсадное и экструдированное печенье, продукты для выпечки в целом.

Независимое движение месильных инструментов со скоростью, регулируемой по отдельности, и с возможностью перемены направления движения (система VDS, «Приводная система с вариатором скоростей»). Это позволяет создавать геометрию и потоки смешивания, которые гомогенизируют и улучшают качество теста.

Вращение дежи с регулируемой скоростью и возможность изменения направления вращения.

Машина НЕ СОДЕРЖИТ МАСЛА. Это повышает уровень санитарии и сокращает техническое обслуживание машины.

Наша тестомесильная машина может поставляться с полным ассортиментом месильных инструментов для различных целей и теста / нагнетание горячего (помогающего растворить определенные ингредиенты) и холодного воздуха / бункер загрузки ингредиентов / автоматическая система ввода ингредиентов / фланцевые патрубки на чаше с месильными инструментами / входящие в стандартный комплект поставки сенсорный экран и запись рецептов в память.

			PM-D 120	PM-D 200	PM-D 300	PM-D 400
Motor Motore Motore Motor Двигатель	(max) (макс.)	Kw кг	7	9	13	18
Bowl volume Volume vasca Diamètre cuve Kesselvolumen Объем дежи		l л	120	200	300	400
Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen Размеры	L W H open H	mm mm mm mm мм	1400 950 1600 1950	1500 1000 1750 2150	1550 1150 2000 2450	1800 1300 2400 2900
Weight Peso Poids Gewicht Вес		Kg кг	900	1200	1400	1600

ESCHER MIXERS srl
36015 Schio · Vicenza · Italy · Via Lago di Vico, 37
Tel. +39 0445 576.692 · Fax +39 0445 577.280
mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers