

ESCHER

mixers



M1 line

Fixed bowl spiral mixers with one motor
Impastatrici a spirale a vasca fissa ad un motore
Pétrins à spirale à cuve fixe à un moteur



M1 line

30_40_60 Kg



Fixed bowl spiral mixer
with one motor.

Two speeds, one-way bowl rotation, belt transmissions, manual controls or automatic version with electronic timers. Available with single-phase motor and inverter.

The central part of the bowl is raised and rounded in order to increase the robustness of the bowl, to improve dough quality and to reduce mixing times.

Silent and reliable mixer, designed for an intense use, it can satisfy the daily production needs of a small-medium bakery, a pizzeria or a Supermarket.

Optional stainless steel finish, variable speed with inverter, independent bowl transmission.

Impastatrice a spirale a vasca fissa
ad un motore.

Due velocità, un senso di rotazione della vasca, trasmissione a cinghie, comandi manuali oppure versione automatica con temporizzatori elettronici. Disponibile con motore monofase ed inverter.

La parte centrale della vasca è rialzata e arrotondata per incrementare la robustezza della vasca e per migliorare e velocizzare l'impasto.

Macchina silenziosa ed affidabile, concepita per un utilizzo intensivo. Può soddisfare la produzione di un piccolo-medio panificio, di una pizzeria o di un Supermercato.

Opzioni disponibili: esecuzione completa della macchina in acciaio inox, velocità variabile con inverter, trasmissione vasca indipendente.

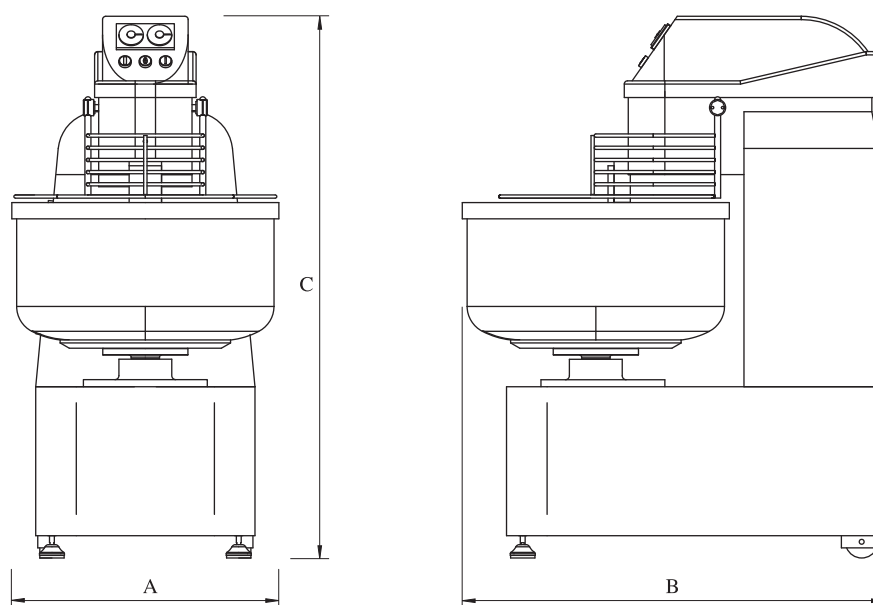
Pétrin à spirale à cuve fixe
à un seul moteur.

Deux vitesses, un sens de rotation de la cuve, transmission par courroies, commandes manuelles ou automatiques avec des minuteries électroniques. Disponible avec moteur monophasé et convertisseur de fréquence.

La partie centrale de la cuve est soulevée et arrondie pour augmenter la robustesse de la cuve et pour améliorer et accélérer l'opération de pétrissage.

Pétrin silencieux et fiable, conçu pour une utilisation continue. Il est en mesure de satisfaire la production d'une petite/moyenne boulangerie, d'une pizzeria ou d'un Supermarché.

Options disponibles: réalisation complète de la machine en acier inox, vitesse variable avec convertisseur de fréquence, transmission indépendante pour la cuve.



Model Modello Modèle	Bowl capacity Capacità vasca Capacité de la cuve	Flour capacity Capacità di farina Capacité de farine	Bowl volume Volume vasca Volume cuve	Power of spiral Potenza della spirale Puissance spirale	Dimensions Dimensioni Dimensions			Weight Peso Poids
	max	max		1 st /2 nd speed 1 ^{re} /2 ^{ème} marcia 1 ^{ère} /2 ^{ème} vitesse	A	B	C	
M1 - 30	kg 30	kg 18	L 50	kw 1/2	540 x 875 x 1205 mm			kg 259
M1 - 40	kg 40	kg 25	L 62	kw 1,5/3	540 x 875 x 1205 mm			kg 284
M1 - 60	kg 60	kg 37	L 100	kw 1,5/3	660 x 1040 x 1335 mm			kg 312

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