

ESCHER

mixers



PM Professional line

60_80_120_140_160 l

*Planetary mixers
Mescolatori planetari
Batteurs mélangeurs
Planetenrührwerke*

Mezcladoras planetarias

PM Professional line

60_80_120_140_160 l



PM 60 - 80 Professional
Stainless steel body



A line of planetary mixers with capacities from 60 to 160 liters, designed for professional use. It features automatic lifting and lowering of the bowl to the work position with total disengagement of the tools. This permits simple use and greater productivity. The machines have been designed without quality compromises, in order to ensure a constant performance level over the years and very low maintenance requirements. The shape resumes ESCHER's modern design and the machine dimensions guarantee stability during use. The surfaces are easy to clean to guarantee a high level of hygiene. The possibility of adjusting the speed and the form of the tools favour an excellent result when working the product.

- Available with a variable speed or with 3 pre-set speeds (models 60/80/120-liter only).
- Silent mechanism.
- Tool fixing/release operations facilitated by the absence of lock rings.
- All the components in contact with food are in stainless steel.
- Standard equipment: stainless steel bowl on wheels and tools (hook, beater and whisk).
- Rotating frontal stainless steel grid.
- Manually adjustable timer.
- Options available: stainless steel construction of the entire machine, touch screen, heavy-wire whisk, scraper.
- Stainless steel head and legs optional

Linea di mescolatori planetari da 60 a 160 litri di capacità, progettata per usi professionali. È caratterizzata dal sollevamento e abbassamento automatico della vasca in posizione di lavoro, con totale disimpegno degli utensili. Questo permette semplicità di utilizzo e maggiore produttività.

Le macchine sono state progettate senza compromessi qualitativi, con l'obiettivo di assicurare un livello di performance costante negli anni e una ridottissima manutenzione. La forma riprende il design moderno ESCHER e le dimensioni della macchina garantiscono stabilità durante l'utilizzo. Le superfici risultano di semplice pulizia per garantire un alto livello di igiene. La possibilità di regolazione delle velocità e la forma degli utensili favoriscono un'eccellente risultato nella lavorazione del prodotto.

- Disponibili con velocità variabile o 3 velocità pre-impostate (solo modelli 60/80/120 litri).
- Meccanica silenziosa.
- Operazioni di aggancio/sgancio utensili facilitate dall'assenza di anelli di fissaggio.
- Tutti le parti in contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.
- Equipaggiamento standard: vasca su ruote e utensili in acciaio inox (spirale, spatola e frusta).
- Griglia frontale rotante in acciaio inox.
- Timer a regolazione manuale.
- Opzioni disponibili: esecuzione completa della macchina in acciaio inox, touch screen, frusta con fili rinforzati, raschiatore.
- Testa e gambe in acciaio inox opzionali

Gamme de mélangeurs planétaires d'une capacité comprise entre 60 et 160 litres, conçue pour les applications professionnelles. Elle est caractérisée par la possibilité de relever et baisser automatiquement la cuve en position de travail sans ôter les outils. Ceci simplifie l'utilisation et garantit un meilleur rendement.

Les machines ont été conçues sans compromis en termes de qualité, avec l'objectif de garantir un niveau de performance constant dans le temps et un entretien réduit. La forme reproduit le design moderne ESCHER et les dimensions de la machine lui garantissent une bonne stabilité pendant l'utilisation. La conformation de la machine facilite le nettoyage des surfaces et garantit un haut niveau d'hygiène. Le réglage des vitesses et la forme des outils favorisent un excellent résultat dans le travail du produit.

- Disponibles avec vitesse variable ou 3 vitesses pré-réglées (seulement pour les modèles 60/80/120 litres).
- Mécanique silencieuse.
- Opérations d'accrochage/décrochage des outils facilitées par l'absence d'anneaux de fixation.
- Toutes les parties en contact avec les produits alimentaires sont en acier inox.
- Equipement standard : cuve sur roues et outils en acier inox (spirale, palette et fouet).
- Grille frontale rotative en acier inox.
- Minuterie à réglage manuel.
- Options disponibles : machine entièrement réalisée en acier inox, écran tactile, fouet à fils renforcés, racleur.
- Tête et pieds en acier inoxydable optionnel



PM 120 - 140 - 160
Professional



Zu dieser Baureihe gehören für den gewerblichen Gebrauch ausgelegte Planetenrührwerke mit 60 bis 160 Litern Inhalt. Der Kessel lässt sich unter völliger Entlastung der Werkzeuge hochfahren und in die Arbeitsposition herabfahren. Dadurch sind die Rührwerke noch benutzerfreundlicher und produktiver. Die Maschinen sind ohne Qualitätskompromisse so konstruiert, dass viele Jahre lang bei sehr geringer Wartung ein konstant hohes Leistungsvermögen gehalten wird. Die Form entspricht dem modernen ESCHER-Design, die Abmessungen der Maschine garantieren während des Betriebes Stabilität. Die Oberflächen sind im Hinblick auf die Hygiene leicht zu reinigen. Die Möglichkeit zur Drehzahlverstellung begünstigt ebenso wie die Werkzeugform ausgezeichnete Produktresultate.

- Erhältlich mit verstellbarer Drehzahl oder mit 3 vorgegebenen Drehzahlstufen (nur Modelle 60 / 80 / 120 Liter).
- Geräuscharme Mechanik.
- Da auf Feststellringe verzichtet wurde, lassen sich die Werkzeuge leichter ein- und auskuppeln.
- Alle lebensmittelberührten Teile sind aus Edelstahl.
- Grundausstattung: Kessel auf Rollen und Werkzeuge aus Edelstahl (Spirale, Spachtel und Rührbesen).
- Drehbares Frontgitter aus Edelstahl.
- Manuell einstellbares Zeitwerk.
- Sonderausstattungen: Gesamte Maschine aus Edelstahl, Touchscreen, Rührbesen mit verstärkten Drähten, Ausschäler. Edelstahl Kopf und Beine optional

Linia с планетарным миксерами емкостью от 60 до 160 литров, спроектированная для профессионального использования. Характеризуется подъемом и опусканием дежи в рабочее положение с полным расцеплением месильных инструментов. Это обеспечивает простоту в эксплуатации и большую производительность. Машины были спроектированы с бескомпромиссным качеством и с целью гарантировать на протяжении многих лет постоянный уровень эксплуатационных характеристик и очень маленький объем технического обслуживания. Форма продолжает современный дизайн ESCHER, а размеры агрегата гарантируют устойчивость во время эксплуатации. Поверхности просты в очистке, что гарантирует высокий уровень гигиены. Возможность регулировки скорости и форма инструментов способствуют достижению превосходного результата в обработке продукта.

- Имеются в наличии с переменной скоростью или с 3-мя уже заданными скоростями (только модели 60/80/120 литров).
- Бесшумная механика.
- Сцепление/расцепление инструментов облегчено отсутствием крепежных колец.
- Все части, контактирующие с продуктами питания, сделаны из нержавеющей стали.
- Стандартное оснащение: дежа на колесах и месильные инструменты из нержавеющей стали (крюк, лопатка и венчик).
- Вращающаяся фронтальная решётка из нержавеющей стали.
- Таймер с ручной настройкой.
- В наличии есть принадлежности, не входящие в стандартный комплект поставки: изготовление агрегата полностью из нержавеющей стали, сенсорный экран, венчик с усиленной проволокой, скребок.
- Головка из нержавеющей стали и ноги необязательные

Línea de mezcladoras planetarias de 60 a 160 litros de capacidad, proyectadas para uso profesional. Se caracteriza por la elevación y el descenso automáticos de la cuba en posición de trabajo, con liberación total de las herramientas. Esto garantiza simplicidad de uso y mayor productividad. Las máquinas han sido proyectadas sin concesiones desde el punto de vista cualitativo, con el objetivo de garantizar un rendimiento constante en los años y un mantenimiento sumamente reducido. Las formas retoman el moderno diseño de ESCHER, mientras que las dimensiones garantizan la estabilidad de la máquina durante el uso. Las superficies son sumamente fáciles de limpiar, garantizando un alto nivel de higiene. La posibilidad de regular las velocidades y la forma de las herramientas favorece un excelente resultado en la elaboración del producto.

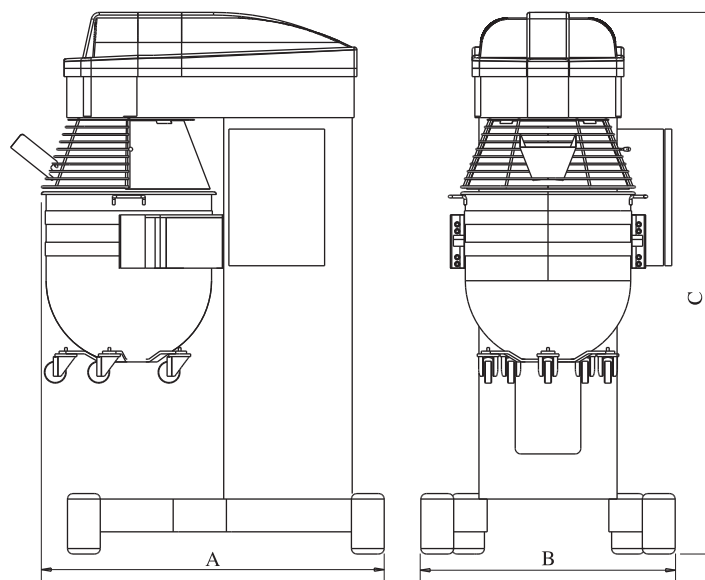
- Disponibles con velocidad variable o con tres velocidades preestablecidas (solo los modelos de 60/80/120 litros).
- Mecánica silenciosa.
- Operaciones de enganche/desenganche de las herramientas facilitadas por la ausencia de anillos de fijación.
- Todas las partes en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.
- Equipamiento estándar: cuba con ruedas y herramientas de acero inoxidable (espiral, espátula y pala batidora).
- Rejilla frontal giratoria de acero inoxidable.
- Temporizador de regulación manual.
- Opciones disponibles: máquina totalmente realizada de acero inoxidable, pantalla táctil, pala batidora con alambres reforzados, rascador.
- Cabezal y patas de acero inoxidable opcionales.



version with touch screen
versione con touch screen
version avec écran tactile
Version mit Touchscreen
версия с сенсорным экраном
versión con pantalla táctil







Model Modello Modèle Modell Модель Modelo	Capacity Capacità Capacité Inhalt Ёмкость Capacidad	Reduction Riduzione Réduction Untersetzung Редукция Reducción	Power Potenza Puissance Leistung Мощность Potencia	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) Dimensiones (mm)			Weight Peso Poids Gewicht Вес Peso	Speed Velocità Vitesses Drehzahl Скорость Velocidad	Tool speed Velocità utensile Vitesse outil Werkzeugdrehzahl Скорость инструмента Velocidad herramienta
				A	B	C			
PM 60 V	60	40	2,2	1160 x 870 x 1835			380	inverter	31 - 388
PM 80 V	80	60	4	1160 x 870 x 1835			405	inverter	31 - 388
PM 120 V	120	100	5,5	1300 x 940 x 2020			540	inverter	42 - 385
PM 140 V	140	120	7,5	1300 x 940 x 2020			560	inverter	42 - 385
PM 160 V	160	140	7,5	1300 x 940 x 2020			580	inverter	42 - 385

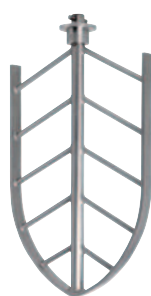
Tools · Utensili · Outils · Werkzeugen · Инструменты · Herramientas



Whisk
Frusta
Fouet
Rührbesen
Венчик
Pala batidora



Whisk
Frusta
Fouet
Rührbesen
Венчик
Pala batidora



Beater
Spatola
Palette
Spachtel
Лопатка
Espátula



Spiral
Spirale
Spirale
Spirale
Спираль
Espiral



Bowl scraper
Raschiatore vasca
Racleur de cuve
Kesselausschäler
Скребок дежи
Rascador cuba



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