

ESCHER

mixers



Testo

MR Premium line

160_200_240_300 Kg

*Spiral mixers with removable bowl
Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Pétrins à spirale avec cuve amovible*

ESCHER



MR Premium line

160_200_240_300 Kg

ESCHER
mixers



The clamp locking system is similar to that used by German manufacturers and it is the one originally used by Escher Mixers for the removable bowl machines.

Strong clamps actuated by two hydraulic pistons are used to close the trolley. Bowl insertion is facilitated and accompanied by the clamps.

The drive unit is easy to access and facilitates adjustment of the friction wheels. The bowl drive and motion have been upgraded by the use of two friction wheels. They are installed on the base of the bowl to prevent any contact whatsoever with the dough.

The mixer has been designed for industrial uses and for all types of dough. The machine can be completed by a wide range of optional accessories.

Il sistema di aggancio tramite pinze segue la tradizione dei costruttori tedeschi ed è il primo sistema utilizzato da Escher Mixers per le estraibili.

La chiusura del carrello è garantita da poderose pinze attuate da due pistoni idraulici. L'inserimento della vasca risulta facilitato ed accompagnato dalle pinze.

Il gruppo di trasmissione è di facile accesso e permette la registrazione delle ruote di frizione con notevole facilità. La trasmissione e la trazione della vasca risultano potenziate grazie all'impiego di due ruote di frizione. Esse sono posizionate alla base della vasca in modo da evitare qualsiasi contatto con l'impasto.

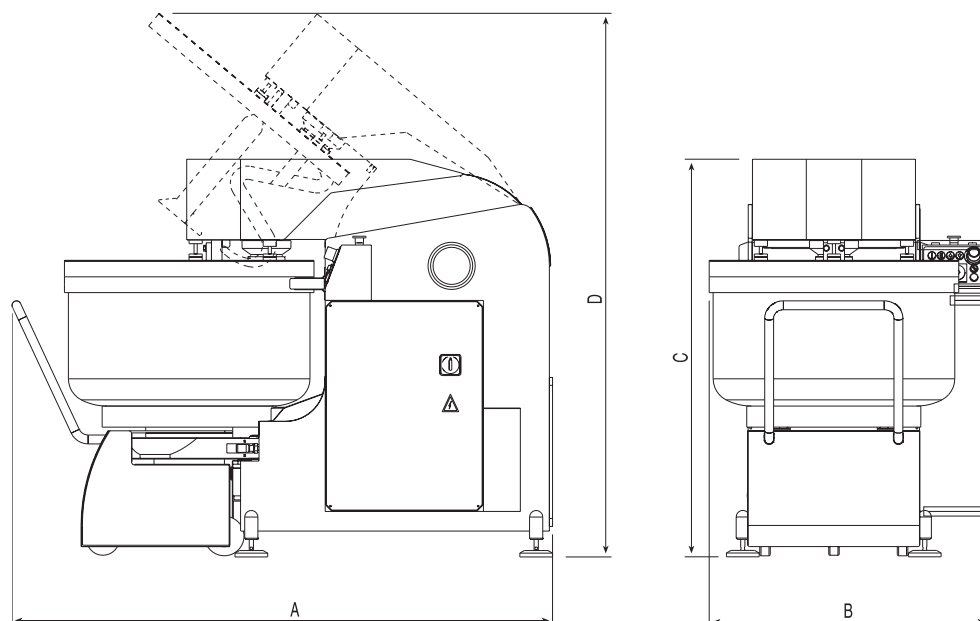
L'impastatrice è progettata per impieghi industriali e per tutti i tipi di impasto. La macchina può essere completata con una ampia gamma di optional.

Le système d'accrochage par pinces suit la tradition des constructeurs allemands et représente le système originairement utilisé par Escher Mixers pour les amovibles.

La fermeture du chariot est garantie par de puissantes pinces actionnées par deux pistons hydrauliques. L'insertion de la cuve est ainsi facilitée et accompagnée par les pinces.

Le groupe de transmission est aisément accessible et permet le réglage des roues de friction avec une grande facilité. La puissance de la transmission et du mouvement de la cuve a été augmentée grâce à l'utilisation de deux roues de friction. Elles sont installées à la base de la cuve de manière à éviter tout contact avec la pâte.

Le pétrin a été conçu pour des applications industrielles et pour tous les types de pâte. La machine peut être complétée avec une large gamme d'options.



			MR 160 Premium	MR 200 Premium	MR 240 Premium	MR 300 Premium
Dough capacity Capacità di impasto Capacité de pâte	(max)	Kg	160	200	240	300
Flour capacity Capacità di farina Capacité de farine	(max)	Kg	100	125	150	185
Water Acqua Eau		l	60	75	90	115
Bowl volume Volume vasca Volume cuve		l	270	310	380	450
Bowl diameter Diametro vasca Diamètre cuve		mm	850	910	1000	1055
Bowl height from ground Altezza vasca dal pavimento Hauteur cuve du sol		mm	1058	1058	1078	1078
Dimensions Dimensions Dimensioni	A	mm	2019	2049	2071	2111
	B	mm	1030	1060	1105	1130
	C	mm	1508	1508	1508	1508
	D	mm	2059	2061	2144	2182
Weight Peso Poids		Kg	1650	1700	1790	2090
Motor Motore Motore	spiral I/II speed spirale I/II velocità spiral I/II vitesse	Kw	7.5 _ 12.5*	7.5 _ 12.5*	9.0 _ 15.0	11.0 _ 18.0
Bowl Vasca Cuve		Kw	1.1	1.1	1.1	1.5
Speed Velocità Velocità	spiral I/II speed spirale I/II velocità spiral I/II vitesse	rpm	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215
Bowl Vasca Cuve		rpm	13	13	13	13

*Higher rating motor available 9/15 Kw, figures here above indicated are intended with tension 400V/50Hz/3ph



ESCHER MIXERS srl
36034 Malo · Vicenza · Italy
Via Copernico, 62
Tel. +39 0445 576.692
Fax +39 0445 577.280
mail@eschermixers.com

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers