

ESCHER

mixers



MR Professional line

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





MR Professional line

80_120_160_200_240_300 Kg

ESCHER
mixers



The new taper bowl locking and motion system is technically superior to the traditional systems as it utilizes a taper coupling to join the machine and the trolley. The trolley is locked by means of a taper shaft that, as it ascends, centres the bowl and moves it into the working position.

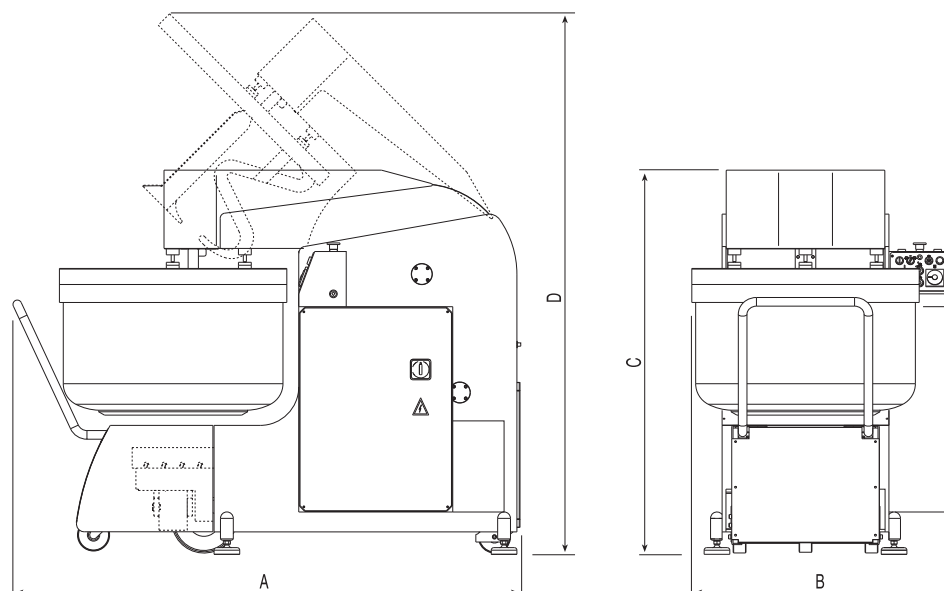
The hydraulically controlled cone engages under the bowl, maintains constant pressure during use and eliminates any possibility of slippage or wear. The taper shaft gives rotating motion to the bowl and guarantees a constant number of bowl revolutions. The motion system is noiseless and free of mechanical play.

Il nuovo sistema conico di bloccaggio e movimentazione della vasca sorpassa tecnicamente i sistemi tradizionali in quanto utilizza un accoppiamento conico tra macchina e carrello. La chiusura del carrello avviene tramite un albero conico che salendo autocentra e porta in posizione di lavoro la vasca.

Il cono è comandato idraulicamente e si innesta sotto alla vasca mantenendo una pressione costante durante l'utilizzo, eliminando qualsiasi possibilità di slittamento e di usura. La rotazione della vasca è data dall'albero conico che garantisce un numero costante di giri vasca. Il sistema di trazione risulta silenzioso e privo di giochi meccanici.

Le nouveau système conique de mouvement et de blocage de la cuve est techniquement supérieur aux systèmes traditionnels dans la mesure où il utilise une jonction conique entre la machine et le chariot. Le blocage du chariot a lieu au moyen d'un arbre conique qui en remontant centre la cuve en la portant en position de travail.

Le cône est commandé hydrauliquement et s'enclenche sous la cuve en maintenant une pression constante pendant l'utilisation, éliminant ainsi toute possibilité de glissement et d'usure. La rotation de la cuve est déterminée par l'arbre conique qui garantit un nombre de tours constant de la cuve. Le système de traction est silencieux et ne présente aucun jeu mécanique.



			MR 80 Professional	MR 120 Professional	MR 160 Professional	MR 200 Professional	MR 240 Professional	MR 300 Professional
Dough capacity Capacità di impasto Capacité de pâte	(max)	Kg	80	120	160	200	240	300
Flour capacity Capacità di farina Capacité de farine	(max)	Kg	50	75	100	125	150	185
Water* Acqua* Eau*		l	30	45	60	75	90	115
Bowl volume Volume vasca Volume cuve		l	154	185	270	310	350	450
Bowl diameter Diametro vasca Diamètre cuve		mm	680	750	850	910	1000	1100
Bowl height from ground Altezza vasca dal pavimento Hauteur cuve du sol		mm	996	996	1046	1046	1071	1081
Dimensions Dimensions Dimensioni	A	mm	1815	1815	1976	2036	2095	2200
	B	mm	904	939	1030	1060	1102	1155
	C	mm	1470	1470	1497	1497	1497	1597
	D	mm	1920	1920	2106	2149	2190	2295
Weight Peso Poids		Kg	1300	1350	1650	1700	1750	1800
Motor Motore Motore	spiral I/II speed spirale I/II velocità spiral I/II vitesse	Kw	3 _ 6.7	3 _ 6.7	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	1.1	1.1	1.1
Speed Velocità Velocità	spiral I/II speed spirale I/II velocità spiral I/II vitesse	rpm	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215	107 _ 215
Bowl Vasca Cuve		rpm	14	14	14	14	14	14

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

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