

# ESCHER

mixers



## MR Professional line

80\_120\_160\_200\_240\_300\_350\_400\_500 Kg

*Spiral mixers with removable bowl*

*Impastatrici a spirale con vasca estraibile*

*Pétrins à spirale avec cuve amovible*

*Spiralkneter mit ausfahrbarem Kessel*

*Спиральные тестомесильные машины со съемной дежой*

*面盆抽出式螺旋搅拌机*





**ESCHER**  
mixers



# MR Professional line

80\_120\_160\_200\_240 Kg



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 thereby increasing the dough quality and machine performance. The motion system is noiseless and free of mechanical play.

Elimination of the oscillating movements of the head while mixing a fully loaded bowl and with particularly dry doughs. This feature translates into a constant distance of the spiral from the bottom of the bowl to improve the quality of the dough mixture and sheeting.

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, migliorando quindi la qualità dell'impasto e la performance della macchina. Il sistema di trazione risulta silenzioso e privo di giochi meccanici.

Eliminazione dei movimenti oscillatori della testa durante gli impasti a vasca piena e con impasti particolarmente poveri di acqua. Questa caratteristica si traduce in una distanza costante della spirale dal fondo vasca per una migliore qualità di impasto e laminazione.

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 pour une amélioration de la qualité de la pâte et des performances de la machine. Le système de traction est silencieux et ne présente aucun jeu mécanique.

Élimination des mouvements oscillatoires de la tête pendant le pétrissage avec la cuve pleine et avec des pâtes particulièrement pauvres en eau. Cette caractéristique se traduit par une distance constante de la spirale par rapport au fond de la cuve pour une meilleure qualité de pétrissage et laminage.

# MR Professional line

300\_350\_400\_500 Kg



Das neue konische System für die Arretierung und Bewegung des Kessels ist herkömmlichen Systemen insofern überlegen, als es mit einer konischen Kupplung zwischen Maschine und Wagen arbeitet. Für die Arretierung des Wagens zeichnet eine Kegelwelle verantwortlich, die sich beim Anstieg selbständig zentriert und den Kessel in Arbeitsposition führt.

Der Konus wird - hydraulisch angetrieben - unter dem Kessel eingekuppelt und hält während des Betriebs einen konstanten Druck aufrecht. Dadurch sind Schlupf und Verschleiß ausgeschlossen. Die Kesseldrehung wird von der konischen Welle erzeugt, die eine gleich bleibende Kesseldrehzahl garantiert und sich somit positiv auf die Teiggüte und die Maschinenleistung auswirkt. Das Antriebssystem ist geräuscharm und spielfrei.

Die oszillierenden Bewegungen, die der Kopf während des Knetens bei vollem Kessel und bei besonders wasserarmen Teigsorten ausführt, gehören der Vergangenheit an. Diese Eigenschaft macht sich bemerkbar in einer konstanten Distanz der Spirale vom Kesselboden, was die Teig- und Laminiergüte verbessert.

Новая запатентованная коническая система блокировки и движения дежи с технической точки зрения опережает традиционные системы, поскольку использует коническое сцепление машины с тележкой. Закрытие тележки осуществляется при помощи конического вала, который, поднимаясь вверх, центрирует и приводит в рабочее положение дежу.

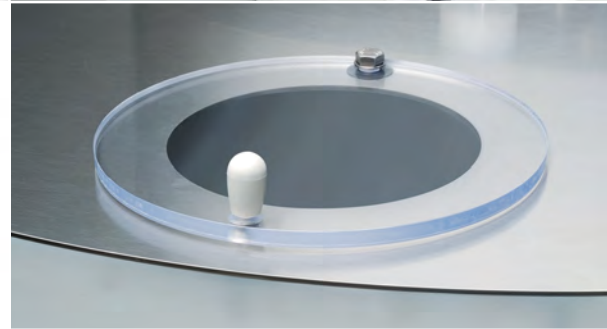
Конус управляется гидравлическим приводом и сцепляется под дежей, поддерживая постоянное давление во время эксплуатации и устраняя, таким образом, вероятность проскальзывания и износа. Вращение дежи обеспечивается коническим валом, гарантирующим постоянное число оборотов дежи, вследствие чего улучшается качество теста и эксплуатационные характеристики машины. Система тяги является бесшумной и лишенной механических люфтов.

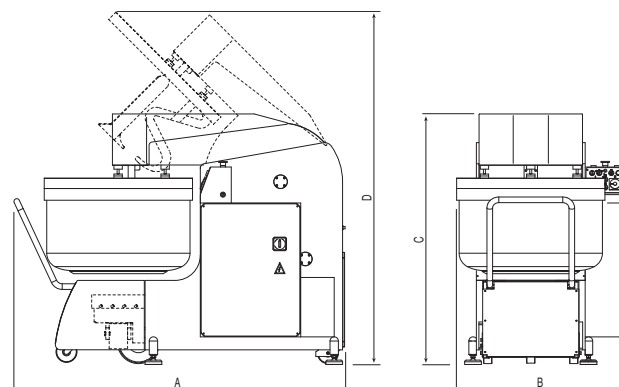
Устранены колебательные движения верхней части при перемешивании теста с полностью заполненной дежей и особо сухих видов теста. Данная характеристика обеспечивает нахождение спирали на постоянном расстоянии от дна дежи, что улучшает качество теста и раскатывания.

新型固定锥形系统和活动的面盆在技术上革新了传统的体系，它在机器和小推车之间使用了一套锥形联接装置，通过一个锥形轴，在上升时自动居中并关闭小推车并使面盆处于工作位置。

锥体由液压控制，与面盆下面嵌合，在工作过程中始终保持压力，可避免任何滑动和磨损。锥形轴带动面盆旋转，可保证面盆的转数均衡，提高了面粉搅合质量和机器的性能。传动系统无声音，不会感到费力。

搅拌机在装满面粉的搅拌过程中，特别是在少水量的搅拌过程中，消除了机器头部的摆动。它是特点是螺旋与面盆底部始终保持固定的距离，因而使搅拌的面团和压层有更高的质量。





		MR 80 Professional	MR 120 Professional	MR 160 Professional	MR 200 Professional	MR 240 Professional	MR 300 Professional	MR 350 Professional	MR 400 Professional	MR 500 Professional	
Dough capacity Capacità di impasto Capacité de pâte Fassungsvermögen Teig Количество теста 面团容量	(max) Kg	80	120	160	200	240	300	350	400	500	
Flour capacity Capacità di farina Capacité de farine Fassungsvermögen Mehl Количество муки 面粉容量	(max) Kg	50	75	100	125	150	185	225	250	300	
Water* Acqua* Eau* Wasser* Вода* 水	l л 升	30	45	60	75	90	115	125	150	200	
Bowl volume Volume vasca Volume cuve Kesselvolumen Объем дежи 面盆容积	l л 升	154	181	270	310	380	450	500	600	700	
Bowl diameter Diametro vasca Diamètre cuve Kesseldurchmesser Диаметр дежи 面盆直径	mm мм 毫米	680	750	850	910	1000	1055	1100	1200	1300	
Bowl height from ground Altezza vasca dal pavimento Hauteur cuve du sol Kesselhöhe über Bodenniveau Высота дежи от пола 面盆距地面高度	mm мм 毫米	996	996	1046	1046	1066	1079	1128	1128	1128	
Dimensions	A	1775	1876	2001	2031	2056	2263	2411	2461	2561	
	B	904	939	1027	1060	1105	1230	1256	1306	1356	
	C	1470	1470	1500	1500	1500	1774	1774	1774	1774	
	D	1920	1920	2051	2058	2136	2239	2287	2354	2421	
Weight Peso Poids Gewicht Вес 重量	Kg кг 公斤	1100	1150	1250	1390	1500	2146	2210	2300	2490	
Motor Motore Motore Motor Двигатель 电机	spiral I/II speed spirale I/II velocità spirale I/II vitesse Spiraldrehzahl I/II. Stufe спираль I/II-скорость I速-II速	Kw кВт 千瓦	3 / 6.25	3 / 6.25	7.5 / 12.5*	7.5 / 12.5*	9.0 / 15.0	11.0 / 18.0	15 / 22	15 / 22	22 / 30
Bowl Power Potenza vasca Cuve Kessel Дежа 最大	Kw кВт 千瓦	0,75	0,75	1.1	1.1	1.1	1.5	2,2	2,2	2,2	

\* Higher rating motor available 9/15 Kw, figures here above indicated are intended with tension 400V/50Hz/3ph. Motore con potenza superiore 9/15 kw disponibile. Le cifre indicate qui sopra si intendono con tensione 400/50Hz/3ph. Disponibilité de moteurs avec des puissances nominales supérieures 9/15 kw, pour les paramètres ci-dessous la tension est 400V/50Hz/3ph. Leistungsstärkerer Motor mit 9/15 kW erhältlich. Für die oben genannten Werte gelten Spannungswerte von 400V / 50 Hz / 3 Ph. В наличии есть двигатель с более высокими номинальными характеристиками 9/15 кВт, на указанных выше данных предусмотрено использование напряжения 400 В/50 Гц/3 фазы. 可配功率9/15 kW以上的电机。以上参数所指电压为400/50Hz/3ph



**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](http://www.eschermixers.com)

**ESCHER**  
mixers