

ESCHER

mixers



M line _ M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240

Kg

Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs

AMPLUS

5 square d'Italie
ZA du Val de Moine
49230 ST GERMAIN S/ MOINE
Tel. : 09 61 31 31 81
Email : contact@amplus-sarl.com

M line _ M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240 Kg



•M line

Pétrin à spirale à cuve fixe à deux moteurs pour les boulangeries de toute taille.

- 2 vitesses
- 2 moteurs
- Sens de rotation double pour la cuve avec possibilité d'inverser le sens de rotation en 1ère vitesse
- Transmission par courroies
- Minuteries électroniques
- Cuve, spirale et barre centrale en acier inox
- Options disponibles: réalisation complète de la machine en acier inox, protections de la cuve en acier inox, écran tactile, sonde de température à infrarouges.

•M Premium line

Les modèles Premium ont été conçus pour une utilisation intensive et pour les pâtes dures. Les caractéristiques sont les mêmes que celles de la ligne M avec pour seule différence la transmission Premium avec renvoi permettant de transmettre plus de puissance moteur à la spirale et des économies d'énergie.



OPTIONS

- Grille de protection à la base du pétrin
- Verrin Capot
- Grille de protection inox
- Palette pour pâtisserie
- Racleur de cuve
- Système de contrôle de température avec sonde infrarouge
- Sonde PTC
- Cuve avec bouchon de vidange
- Système de contrôle écran tactile



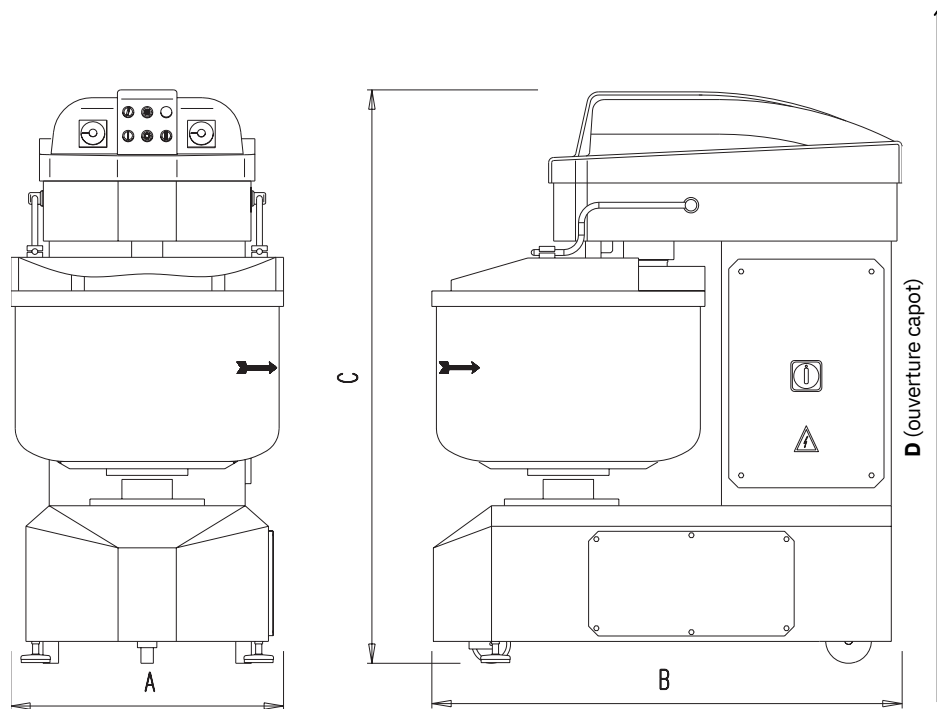
Stainless steel version



M line system



M Premium line system



Modèle	Capacité pâte max Kg	Capacité pâte mini kg	Capacité farine max Kg	Capacité coulage l	Volume cuve l	Puissance spirale 1er/2eme vitesse Kw	Puissance cuve Kw	Dimensions mm A B C D	Poids Kg
M50/M50P	50	5-7.5	30	18	80	2.1/3.7	0.55	590 X 1070 X 1345 X 1700	425/440
M60/M60P	60	6-9	37	22.2	100	2.1/3.7	0.55	660 X 1140 X 1345 X 1760	440/455
M80/M80P	80	8-12	50	30	123	2.1/3.7	0.55	680 X 1150 X 1345 X 1760	445/460
M100/M100P	100	10-15	62	37.2	154	3/5.2	0.55	710 X 1225 X 1470 X 1890	515/530
M120/M120P	120	12-18	75	45	185	3/5.2	0.55	780 X 1300 X 1470 X 1960	535/550
M160/M160P	160	16-24	100	60	270	7.5/12.5	0.75	885 X 1407 X 1565 X 2150	735/780
M200/M200P	200	20-30	125	75	310	7.5/12.5	0.75	950 X 1470 X 1565 X 2210	830/845
240/M240P	240	24-36	150	90	380	1.1	1.1	1040 X 1540 X 1540	850/895



ESCHER MIXERS srl
 36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62
 T +39 0445 576.692 · F +39 0445
 577.280
 mail@escher mixers.com
www.escher mixers.com

AMPLUS

ESCHER
mixers