

ESCHER

mixers



MX line

60_80_120 kg

Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs

AMPLUS

5 Square d'Italie
ZA du Val de Moine
49230 SAINT GERMAIN S/ MOINE
Tél. : 09 61 31 31 81
contact@amplus-sarl.com



MX line

60_80_120 kg



La ligne de pétrins à cuve fixe MX a été conçue pour satisfaire les exigences du marché pour les machines qui allient fiabilité et prix compétitifs.

Nous avons atteint cet objectif en réalisant des économies d'échelle obtenues en exploitant les technologies de découpe laser modernes et grâce à un système de pliage permettant à la machine d'avoir une robustesse appropriée mais avec un poids réduit.

Ces caractéristiques permettent aussi de réaliser la machine entièrement en acier inoxydable (grande demande dans le secteur Ho.Re.Ca) avec un supplément de prix très modeste.

Les composants internes électriques et mécaniques restent les mêmes que ceux de nos lignes classiques de pétrins à cuve fixe

M et M Premium. Ceci permet de garantir le maintien du niveau de performances et de la qualité de pétrissage Escher.

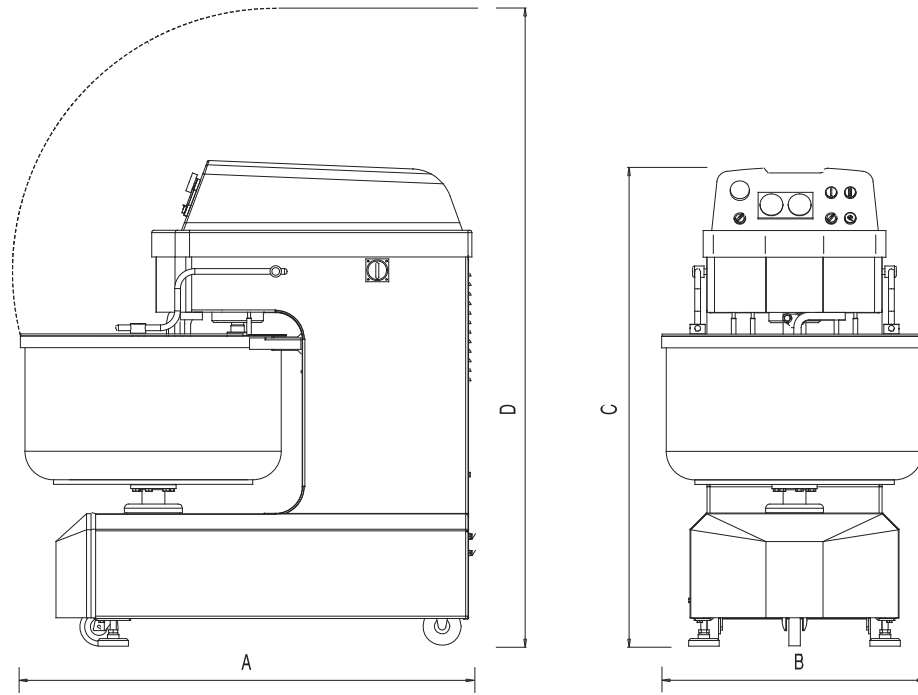
Caractéristiques principales:

- » Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs, cuve et spirale
- » Deux vitesses de la spirale
- » Double minuterie électronique
- » Deux sens de rotation de la cuve avec possibilité d'inverser le sens de rotation à la 1ère vitesse
- » Protection de la cuve en acier inoxydable
- » Cuve, spirale et barre centrale en acier inoxydable
- » Pistons pour le support de la protection de la cuve montés d'origine à partir du modèle 120
- » Transmission par courroies
- » Tableau électrique amovible pour faciliter l'entretien

Options disponibles:

- » Sonde de température PTC
- » Cuve avec bouchon
- » Machine entièrement réalisée en acier inoxydable





Modèle	Capacité pâte max Kg	Capacité pâte minimum 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
MX 60	60	6-9	37	22.2	112	1.5/3.0	0.55	1170 X 670 X 1275 X 1675	325
MX 80	80	8-12	50	30	154	2.1/3.7	0.55	1185 X 700 X 1275 X 1680	380
MX 120	120	12-18	75	45	185	2.1/4.8	0.55	1295 X 780 X 1385 X 1875	430
MX 160	160	16-24	100	60	270	5.9/10.3	0.75	1405 X 885 X 1465 X 1985	570
MX 200	200	20-30	120	72	310	7.5/12.5	0.75	1465 X 950 X 1465 X 2050	615

- hydratation de la pâte à 60%



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

AMPLUS

ESCHER
 mixers