ESCHER
mixers



General Catalogue
Spiral Mixers
Planetary Mixers
Industrial Line

the Industrial Mixer
technology for mixing

the Industrial Mixer

technology for mixing

Escher Mixers specialises in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors.
Over the years we have gained specialised knowledge that has allowed us to develop machines and solutions to meet the needs of a variety of clients and different types of markets.

Today we boast a complete range, with numerous models enhanced by an extensive list of accessories capable of covering all the needs of both artisans and industry.
Moreover, our machines are renowned for their sturdiness, durability, accurate finishes, and for the quality of the dough they produce.

Escher Mixers è specializzata nella produzione di macchine per l'impasto e la miscelazione, nei settori della panificazione e della pasticceria. Negli anni, abbiamo maturato una conoscenza specifica che ci ha permesso di sviluppare macchine e soluzioni per le necessità di una clientela variegata e per i diversi tipi di mercato.

Oggi possiamo vantare una gamma estremamente completa, con numerosi modelli equipaggiati da una ricca lista di accessori, in grado di coprire sia le esigenze dell'artigianato che dell'industria. Non solo, le nostre macchine sono notoriamente riconosciute per la loro robustezza, la loro longevità, l'accuratezza delle finiture e per la qualità dell'impasto che riescono ad ottenere.

Escher Mixers est spécialisée dans la production de machines pour le pétrissage et le mélange, dans les secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie.
Au fil des ans, nous avons acquis des connaissances spécifiques qui nous ont permis de développer des machines et des solutions pour répondre aux besoins d'une variété de clients et pour les différents types de marchés.

Aujourd'hui nous pouvons compter sur une gamme extrêmement complète, avec de nombreux modèles dotés d'une longue liste d'accessoires, en mesure de répondre aussi bien aux besoins de l'artisanat qu'à ceux de l'industrie.
Par ailleurs, nos machines sont réputées pour leur robustesse, leur longévité, leurs finitions soignées et pour la qualité de la pâte qu'elles arrivent à obtenir.

Escher Mixers ist auf die Herstellung von Knet- und Mischmaschinen in der Brotbereitung und im Konditoreiwesen spezialisiert.
Im Laufe der Jahre konnten wir ein Fachwissen aufbauen, das uns in die Lage versetzt hat, Maschinen und Lösungen für die Anforderungen einer breit gefächerten Kundschaft und für verschiedene Absatzmärkte zu entwickeln.

Heute blicken wir stolz auf ein lückenloses Sortiment mit zahlreichen Modellen, für die eine reichhaltige Zubehörauswahl gelistet ist, welche sowohl die Bedürfnisse handwerklich geprägter Betriebe, als auch die Anforderungen der Industrie abdecken. Unter anderem sind unsere Maschinen weithin für ihre Strapazierfähigkeit, ihre Langlebigkeit, die Verarbeitungssorgfalt und für die Qualität des gewonnenen Teiges bekannt.

Escher Mixer está especializada en la fabricación de máquinas para el amasado y el mezclado en los sectores de la panadería y de la pastelería.
Con los años, hemos madurado un conocimiento específico que nos ha permitido desarrollar máquinas y soluciones para las necesidades de una clientela variada y diferentes tipos de mercado.

Hoy podemos presumir de una gama extremadamente completa, con numerosos modelos equipados con una amplia lista de accesorios en grado de cubrir tanto las exigencias del artesano como del industrial.

Nuestras máquinas son notoriamente reconocidas por su robustez, por su longevidad, por la precisión de los acabados y por la calidad de amasado que logran obtener.

Компания Escher Mixers специализируется на производстве тестомесильных машин в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий.С годами мы накопили специальные знания, позволившие нам разрабатывать машины и решения, удовлетворяющие требованиям разных клиентов и предназначенные для разных типов рынка.

Сегодня мы можем гордиться крайне широким ассортиментом товаров, с многочисленными моделями, которые оснащены длинным списком принадлежностей и которые могут удовлетворять запросы как традиционного ремесленного, так и промышленного производства. Помимо этого, наше оборудование получило широкое признание благодаря своей прочности, долговечности, тщательно выполненной отделке и качеству теста, которое получается с его помощью.





ESCHER mixers









PM line

20_40_60_80 l

<<

- Stainless steel planetary mixers with variable speed for the tools. Supplied with stainless steel bowl and 3 tools (hook, beater and whisk).
- Mescolatori planetari in acciaio inox con velocità variabile dell'utensile. Dotati di vasca e tre utensili in acciaio inox (spirale, spatola e frusta).
- Batteurs mélangeurs en acier inox et vitesse variable de l'outil. Equipés avec une cuve et 3 outils en acier inox (spirale, palette et fouet).
- Planetenrührwerke aus Edelstahl mit Drehzahlverstellung des Werkzeugs. Zur Grundausstattung gehören der Kessel und drei Werkzeuge aus Edelstahl (Spirale, Spachtel und Rührbesen).
- Batidora en acero inoxidable con velocidad variable. Dotada de perol y de 3 herramientas de acero inoxidable (pala, gancho y batidor)
- Планетарные миксеры из нержавеющей стали с переменной скоростью месильного инструмента. Оснащены дежой и тремя месильными инструментами из нержавеющей стали (крюк, лопатка и венчик).



PM Professional line

60_80_120_140_160 l

<<

- Planetary mixers with automatic lifting and lowering of the bowl to the work position with total disengagement of the tools. Supplied with stainless steel bowl and 3 tools (hook, beater and whisk).
- Mescolatori planetari con sollevamento e abbassamento automatico della vasca in posizione di lavoro, con totale disimpegno degli utensili. Dotati di vasca e tre utensili in acciaio inossidabile (spirale, spatola e frusta).
- Batteurs mélangeurs avec relevage et descente automatique de la cuve en position de travail sans ôter les outils. Equipés avec une cuve et 3 outils en acier inox (spirale, palette et fouet).
- Planetenrührwerke mit automatischem Auf- und Abwärtsbewegung des Kessels in Arbeitsposition bei vollständig ausgerastetem Werkzeug. Zur Grundausstattung gehören der Kessel und drei Werkzeuge aus Edelstahl (Spirale, Spachtel und Rührbesen).
- Batidoras planetarias con elevador automático del perol en posición de trabajo, con total desempeño de las herramientas. Dotados de perol y de tres herramientas en acero inoxidable (pala, gancho y batidor).
- Планетарные миксеры с автоматическим подъемом и опусканием дежи в рабочее положение с полным расцеплением месильных инструментов. Оснащены дежой и тремя месильными инструментами из нержавеющей стали (крюк, лопатка и венчик).



PM-D Line *200_300_400 l*
PM-DB Line *200_300_400_600_800 l*

<<

- Planetary mixer with double tool. Available with a vast range of optionals and tools for different products. Bowl on a wheeled trolley.
- Mescolatore planetario con doppio utensile. Disponibile con una vasta gamma di optional e utensili per prodotti diversi. Vasca su carrello con ruote.
- Mélangeur planétaire avec double outil. Disponible avec une longue liste d'options et d'ustensiles pour produits divers. Cuve sur chariot avec roues.
- Planetenmischer mit Doppelwerkzeug. Erhältlich ist ein umfangreiches Programm an Zubehör und Werkzeugen für verschiedene Teigprodukte. Kessel auf Wagen verfahrbar.
- Batidora planetaria con doble herramienta. Disponible con una amplia gama de opciones y herramientas para productos diferentes. Perol sobre carrito con ruedas.
- Планетарный миксер с двойным месильным инструментом. В наличии есть машины с широким ассортиментом функций, не входящих в стандартную комплектацию, и месильных инструментов для различных продуктов. Дежа на тележке с колесиками.



M1 line

30_40 Kg

<<

- Fixed bowl spiral mixer with one motor. Two speeds, one-way bowl rotation, belt transmissions, manual controls or automatic version with electronic timers.
- Impastatrice a spirale a vasca fissa ad un motore. Due velocità, un senso di rotazione della vasca, trasmissione a cinghie, comandi manuali oppure versione automatica con temporizzatori elettronici.
- Pétrin à spirale à cuve fixe à un moteur. Deux vitesses, un sens de rotation de la cuve, transmission par courroies, commandes manuelles ou version automatique avec temporisateurs électroniques.
- Einmotorige Spiralknetmaschinen mit feststehendem Kessel. Zwei Drehzahlstufen, eine Kesseldrehrichtung, Riemenantrieb, manuelle Bedienung oder automatische Version mit elektronischen Zeitschaltuhren.
- Amasadora a espiral con perol fijo a un motor. Dos velocidades, un sentido de rotación del perol, transmisión por correas, mandos manuales o versión automática con temporizadores electrónicos.
- Одномоторная спиральная тестомесильная машина со стационарной дежой. Две скорости, одно направление вращения дежи, ременная передача, ручные приводы или автоматическая версия с электронными таймерами.



M line _ M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240 Kg

<<

- Fixed bowl spiral mixers with two motors, two speeds, automatic timers, bowl reverse in 1st speed. Premium models for intensive use and stiffer doughs.
- Impastatrici a spirale a vasca fissa con due motori, due velocità, timers automatici, inversione vasca in 1a velocità. Modelli Premium progettati per usi intensivo e per impasti duri.
- Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs, deux vitesses, minuteries électroniques, inversion du sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse. Modèles Premium conçus pour une utilisation intensive et pour les pâtes dures.
- Spiralknetmaschinen mit festem Kessel und zwei Motoren, zwei Drehzahlen, automatische Zeitwerke, Kesselumkehr in der 1. Drehzahlstufe. Premium-Modelle und für Hartteigsorten harte Teigsorten.
- Amasadora a espiral con perol fijo con dos motores, dos velocidades, temporizadores automáticos, inversión del perol en 1ª velocidad. Modelos Premium adaptados para usos intensivos y masas duras.
- Двухмоторные двухскоростные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежой с автоматическими таймерами и реверсированием дежи на 1-й скорости. Модели Premium спроектированы для интенсивной эксплуатации и для крутого теста.



MX line

60_80_120_160_200 kg

<<

- New line of fixed bowl spiral mixers with two motors, two speeds, automatic timers, bowl reverse in 1st speed.
- Nuova gamma di Impastatrici a spirale a vasca fissa con due motori, due velocità, timers automatici, inversione vasca in 1a velocità.
- Nouvelle gamme de pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs, deux vitesses, minuteries électroniques, inversion du sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse.
- Neue Baureihe von Spiralknetern mit festem Kessel und zwei Motoren, zwei Drehzahlen, automatische Zeitwerke, Kesselumkehr in der 1. Drehzahlstufe.
- Nueva gama de amasadoras a espiral y con perol fijo con dos motores, dos velocidades, temporizadores automáticos, inversión del perol en 1ª velocidad.
- Новая линия двухмоторных двухскоростных спиральных тестомесильных машин со стационарной дежой с автоматическими таймерами и реверсированием дежи на 1-й скорости.



MT line _ MT Premium line

80_120_160_200_240 Kg <<

- Fixed bowl spiral mixers with two motors and a hydraulic lift to tip the dough onto a 1500 mm or 2000 mm - high table or divider. Premium models specifically designed for intensive use and stiffer doughs.
- Impastatrici a spirale a vasca fissa con due motori con sollevamento idraulico per scarico su banco o su spezzatrice, a 1500 mm o 2000 mm. Modelli Premium progettati per usi intensivo e per impasti duri.
- Pétrins à spirale à cuve fixe à deux moteurs avec élévateur hydraulique pour déversement sur table ou sur diviseuse, à 1500 mm ou 2000 mm. Modèles Premium conçus pour une utilisation intensive et pour les pâtes dures.
- Spiralknetmaschinen mit festem Kessel und zwei Motoren. Mit hydraulischer Hubeinrichtung für die Entleerung auf die Werkbank oder die Teigteileinheit in 1500 mm oder 2000 mm Höhe. Premium-Modelle für die Intensivnutzung und für Hartteigsorten.
- Amasadora a espiral a perol fijo con dos motores con elevación hidráulica para descarga sobre mesa o sobre tolva, a 1500 mm o 2000 mm. Modelos Premium adaptados para usos intensivos y masas duras.
- Двухмоторные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежой с гидравлическим подъемом для выгрузки на стол или в тестоделитель на высоте 1500 мм или 2000 мм. Модели Premium спроектированы для интенсивной эксплуатации и для крутого теста.



MR Professional line

80_120_160_200_240_300_350_400_500 Kg <<

- Spiral mixers with removable bowl with patented taper bowl locking and motion system. A taper shaft gives rotating motion to the bowl and guarantees a constant number of bowl revolutions thereby increasing the dough quality and the machine performance.
- Impastatrici a spirale a vasca estraibile con sistema conico di bloccaggio e movimentazione della vasca brevettato. La rotazione della vasca è data da un albero conico che garantisce un numero costante di giri vasca, migliorando quindi la qualità dell'impasto e la performance della macchina.
- Pétrins à spirale avec cuve amovible avec système conique de blocage et de mouvement de la cuve breveté. La rotation de la cuve est déterminée par un arbre conique qui garantit un nombre de tours constant pour une amélioration de la qualité de la pâte et des performances de la machine.
- Spiralknetmaschine mit ausfahrbarem Kessel. Konisches Patentsystem für die Arretierung und Bewegung des Kessels. Für die Kesseldrehung zeichnet eine Kegelwelle verantwortlich, die eine gleichbleibende Kesseldrehzahl garantiert und sich dadurch positiv auf die Teiggüte und die Maschinenleistungen auswirkt.
- Amasadoras de espiral con perol extraíble con un sistema cónico de bloqueo y movimiento patentado. La rotación del perol se origina mediante un eje cónico que garantiza un número constante de giros del perol mejorando así la calidad del amasado y la performance de la máquina.
- Спиральные тестомесильные машины со съемной дежой с запатентованной конической системой блокировки и движения дежи. Дежа вращается благодаря коническому валу, гарантирующему постоянное число оборотов и, следовательно, улучшающему качество теста и эксплуатационные характеристики машины.



MW line

120_160_240_400_600 Kg <<

- Mixers with removable bowl and double mixing tool. Patented taper bowl locking and motion system. These machines guarantee excellent dough results with short kneading cycles.
- Impastatrici con vasca estraibile e doppio utensile per l'impasto. Sistema conico di bloccaggio e movimentazione della vasca brevettato. Macchine che garantiscono risultati di impasto eccellenti con brevi cicli di lavoro.
- Pétrins avec cuve amovible et double outil pour le pétrissage. Système conique de blocage et de mouvement de la cuve breveté. Des machines qui garantissent des résultats de mélange excellents avec des cycles de travail réduits.
- Knetmaschine mit ausfahrbarem Kessel und doppeltem Knetwerkzeug. Konisches Patentsystem für die Arretierung und Bewegung des Kessels. Diese Maschinen bürgen für ein exzellentes Knetergebnis bei kurzen Arbeitszyklen.
- Amasadoras con perol extraíble y doble herramienta para amasado. Sistema cónico de cloqueo y movimiento del perol patentado. Máquinas que garantizan resultados de amasado excelentes con ciclos breves de trabajo.
- Тестомесильные машины со съемной дежой и двойным месильным инструментом. Запатентованная коническая система блокировки и движения дежи. Машины, гарантирующие превосходные результаты замеса теста за короткие рабочие циклы.



MD Line *160_240_350_400_500 Kg*
MD-W Line *160_240_400_600 Kg*

<<

- Mixer with a bottom discharge system. The dough is discharged onto a conveyor belt or onto a movable bowl. The mixing system can be of the spiral (MD-Line) or double tool (MDW Line) type
- Impastatrice con sistema di scarico dal fondo vasca. L'impasto viene scaricato su un nastro trasportatore o su una vasca movibile. Il sistema d'impasto può essere tramite spirale (MD-Line) o doppio utensile (MDW Line).
- Pétrin avec système de déversement par le fond de la cuve. La pâte est déversée sur une bande transporteuse ou sur une cuve mobile. Le système de pétrissage peut être soit à spirale (MD-Line) soit à ustensile double (MDW Line).
- Knetmaschine mit Entleerung über den Boden. Der Teig wird auf ein Förderband oder einen beweglichen Kessel abgelassen. Das Teigknetsystem kann mit Spirale (MD-Line) oder mit Doppelwerkzeug (MDW Line) ausgeführt sein.
- Amasadora con sistema de descarga inferior. El amasado se descarga sobre una lona transportadora o sobre un perol móvil. El sistema de amasado puede ser a espiral (MD-Line) o doble herramienta (MDW Line)
- Тестомесильная машина с системой выгрузки со дна. Тесто выгружается на конвейерную ленту или в подвижную дежу. Система замешивания теста может быть спиральной (MD-Line) или с двойным месильным инструментом (MDW Line).



Robotic Systems

<<

- Fully automatic mixing and bowl handling system.
  Modular installation with Cartesian movement and bowl stacking
- Sistema di impasto e movimentazione vasche completamente automatico.
  Impianto modulare con movimento cartesiano e stoccaggio vasche verticale.
- Système de pétrissage et actionnement des cuves entièrement automatique.
  Système modulaire avec mouvement cartésien et stockage cuves vertical.
- Voll automatisches System zum Kneten und zur Kesselhandhabung.
  Modulanlage mit karthesischer Bewegung und vertikaler Kessellagerung.
- Sistema de amasado y movimiento de las cubas completamente automático.
  Instalación modular con movimiento cartesiano y almacenamiento vertical de las cubas.
- Полностью автоматическая система замеса теста и движения дежи. Модульная установка с картезианской системой движения и вертикальным складированием дежей



ESBL Line

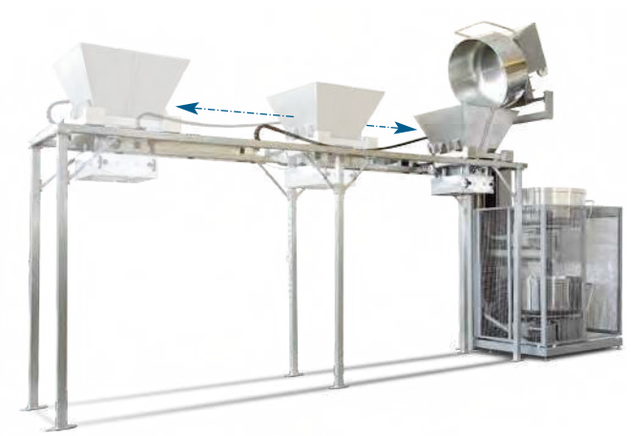
- Bowl lifters-tippers
- Sollevatori-rovesciatori di vasche
- Elévateurs-basculeurs de cuves
- Hebekipper für Kessel
- Elevadores- volcadores de peroles
- Подъемники-опрокидыватели дежи

ESH Line

<<

- Tramogge porzionatrici
- Trémies de prépatonnage
- Portioniertrichter
- Tolva porcionadora
- Бункеры-тестоделители

- Portioning hoppers









ESCHER
mixers

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

©2018_www.imagination.it