ESCHER
mixers

PM Professional line

60_80_100_120_140_160 l

Planetary mixers
Mescolatori planetari
Batteurs mélangeurs
Planetenrührwerke
Планетарные миксеры
行星搅拌机

PM
Professional

PM Professional line

60_80_100_120_140_160 l

PM 60 - 80
Professional

A line of planetary mixers with capacities from 60 to 160 liters, designed for professional use. It features automatic lifting and lowering of the bowl to the work position with total disengagement of the tools. This permits simple use and greater productivity. The machines have been designed without quality compromises, in order to ensure a constant performance level over the years and very low maintenance requirements.The shape resumes ESCHER's modern design and the machine dimensions guarantee stability during use.The surfaces are easy to clean to guarantee a high level of hygiene. The possibility of adjusting the speed and the form of the tools favour an excellent result when working the product.

- Available with a variable speed or with 3 pre-set speeds (models 60/80/120-liter only).
- Silent mechanism.
- Tool fixing/release operations facilitated by the absence of lock rings.
- All the components in contact with food are in stainless steel.
- Standard equipment: stainless steel bowl on wheels and tools (hook, beater and whisk).
- Rotating frontal stainless steel grid.
- Manually adjustable timer.
- Options available: stainless steel construction of the entire machine, touch screen, heavy-wire whisk, scraper.

Linea di mescolatori planetari da 60 a 160 litri di capacità, progettata per usi professionali. È caratterizzata dal sollevamento e abbassamento automatico della vasca in posizione di lavoro, con totale disimpegno degli utensili. Questo permette semplicità di utilizzo e maggiore produttività.
Le macchine sono state progettate senza compromessi qualitativi, con l'obiettivo di assicurare un livello di performance costante negli anni e una ridottissima manutenzione.
La forma riprende il design moderno ESCHER e le dimensioni della macchina garantiscono stabilità durante l'utilizzo.
Le superfici risultano di semplice pulizia per garantire un alto livello di igiene.
La possibilità di regolazione delle velocità e la forma degli utensili favoriscono un'eccellente risultato nella lavorazione del prodotto.

- Disponibili con velocità variabile o 3 velocità pre-impostate (solo modelli 60/80/120 litri).
- Meccanica silenziosa.
- Operazioni di aggancio/sgancio utensili facilitate dall'assenza di anelli di fissaggio.
- Tutti le parti in contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.
- Equipaggiamento standard: vasca su ruote e utensili in acciaio inox (spirale, spatola e frusta).
- Griglia frontale rotante in acciaio inox.
- Timer a regolazione manuale.
- Opzioni disponibili: esecuzione completa della macchina in acciaio inox, touch screen, frusta con fili rinforzati, raschiatore.

Gamme de mélangeurs planétaires d'une capacité comprise entre 60 et 160 litres, conçue pour les applications professionnelles. Elle est caractérisée par la possibilité de relever et baisser automatiquement la cuve en position de travail sans ôter les outils. Ceci simplifie l'utilisation et garantit un meilleur rendement.
Les machines ont été conçues sans compromis en termes de qualité, avec l'objectif de garantir un niveau de performance constant dans le temps et un entretien réduit.
La forme reproduit le design moderne ESCHER et les dimensions de la machine lui garantissent une bonne stabilité pendant l'utilisation. La conformation de la machine facilite le nettoyage des surfaces et garantit un haut niveau d'hygiène. Le réglage des vitesses et la forme des outils favorisent un excellent résultat dans le travail du produit.

- Disponibles avec vitesse variable ou 3 vitesses préréglées (seulement pour les modèles 60/80/120 litres).
- Mécanique silencieuse.
- Opérations d'accrochage/décrochage des outils facilitées par l'absence d'anneaux de fixation.
- Toutes les parties en contact avec les produits alimentaires sont en acier inox.
- Équipement standard : cuve sur roues et outils en acier inox (spirale, palette et fouet).
- Grille frontale rotative en acier inox.
- Minuterie à réglage manuel.
- Options disponibles : machine entièrement réalisée en acier inox, écran tactile, fouet à fils renforcés, racleur.

PM 120 - 140 - 160
Professional

Zu dieser Baureihe gehören für den gewerblichen Gebrauch ausgelegte Planetenrührwerke mit 60 bis 160 Litern Inhalt. Der Kessel lässt sich unter völliger Entlastung der Werkzeuge hochfahren und in die Arbeitsposition herabfahren. Dadurch sind die Rührwerke noch benutzerfreundlicher und produktiver.
Die Maschinen sind ohne Qualitätskompromisse so konstruiert, dass viele Jahre lang bei sehr geringer Wartung ein konstant hohes Leistungsvermögen gehalten wird. Die Form entspricht dem modernen ESCHER-Design, die Abmessungen der Maschine garantieren während des Betriebes Stabilität. Die Oberflächen sind im Hinblick auf die Hygiene leicht zu reinigen. Die Möglichkeit zur Drehzahlverstellung begünstigt ebenso wie die Werkzeugform ausgezeichnete Produktresultate.

- Erhältlich mit verstellbarer Drehzahl oder mit 3 vorgegebenen Drehzahlstufen (nur Modelle 60 / 80 / 120 Liter).
- Geräuscharme Mechanik.
- Da auf Feststellringe verzichtet wurde, lassen sich die Werkzeuge leichter ein- und auskuppeln.
- Alle lebensmittelberührten Teile sind aus Edelstahl.
- Grundausstattung:
  Kessel auf Rollen und Werkzeuge aus Edelstahl (Spirale, Spachtel und Rührbesen).
- Drehbares Frontgitter aus Edelstahl.
- Manuell einstellbares Zeitwerk.
- Sonderausstattungen:
  Gesamte Maschine aus Edelstahl, Touchscreen, Rührbesen mit verstärkten Drähten, Ausschäler.

Линия с планетарным миксерами емкостью от 60 до 1 60 литров, спроектированная для профессионального использования. Характеризуется подъемом и опусканием дежи в рабочее положение с полным расцеплением месильных инструментов. Это обеспечивает простоту в эксплуатации и большую производительность. Машины были спроектированы с
с бескомпромиссным качеством и с целью гарантировать на протяжении многих лет постоянный уровень эксплуатационных характеристик и очень маленький объем технического обслуживания.
Форма продолжает современный дизайн ESCHER, а размеры агрегата гарантируют устойчивость во время эксплуатации. Поверхности просты в очистке, что гарантирует высокий уровень гигиены. Возможность регулировки скорости и форма инструментов способствуют достижению превосходного результата в обработке продукта.

- Имеются в наличии с переменной скоростью или с 3-мя уже заданными скоростями (только модели 60/80/1 20 литров).
- Бесшумная механика.
- Сцепление/расцепление инструментов облегчено отсутствием крепежных колец.
- Все части, контактирующие с продуктами питания, сделаны из нержавеющей стали.
- Стандартное оснащение: дежа на колесах и месильные инструменты из нержавеющей стали (крюк, лопатка и венчик).
- Вращающаяся фронтальная решётка из нержавеющей стали.
- Таймер с ручной настройкой.
- В наличии есть принадлежности, не входящие в стандартный комплект поставки: изготовление агрегата полностью из нержавеющей стали, сенсорный экран, венчик с усиленной проволокой, скребок..

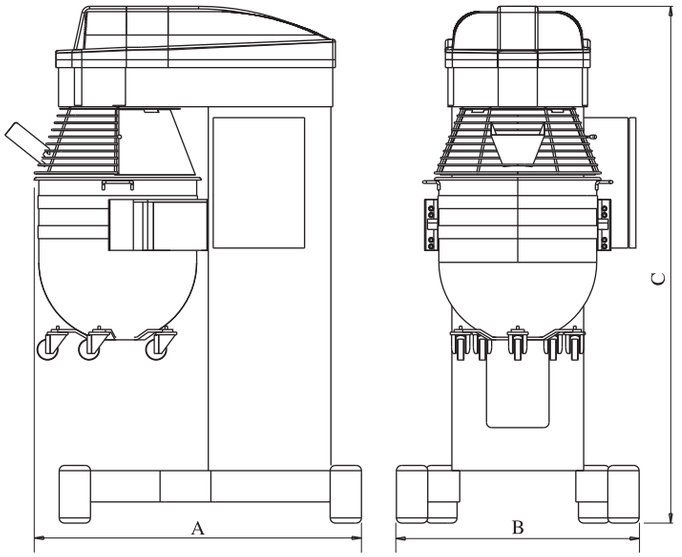
60至160升容量的行星搅拌机系列为专业使用设计。
面盆自动升降至工作位置，不需要移动刀具，因此操作简单，而且提高了生产能力。
机器设计没有质量缺陷，保证常年使用的稳定效果，极少需要维护。
机器外观采用ESCHER现代设计，机器的尺寸保证了使用过程中的稳定性。
机身表面易清洁，能够保证极高的卫生水平。可调速度和刀具形状能够使产品加工具有非常好的效果。

- 速度可调或三档预设速度（仅60/80/120 升型号）
- 无声机械工作
- 无固定锁环的刀具方便固定和拆卸操作。
- 与食品接触的部分均使用不锈钢材质。
- 标配：带轮的不锈钢面盆和刀具（螺旋刀、铲刀和打蛋笼）
- 不锈钢旋转前格栅
- 手动调节定时器
- 选配：完全使用不锈钢材质制造，触摸屏，加粗钢丝打蛋器，刮刀。

ESCHER
mixers

version with touch screen
versione con touch screen
version avec écran tactile
Version mit Touchscreen
версия с сенсорным экраном
触摸屏专业型

©2015 - www.imagination.it



Model Modello Modèle Modell Модель 型号	Capacity Capacità Capacité Inhalt Ёмкость 容量	Reduction Riduzione Réduction Untersetzung Редукция 减径器	Power Potenza Puissance Leistung мощность 功率	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) 尺寸 (mm)	Weight Peso Poids Gewicht Вес 重量	Speed Velocità Vitesses Drehzahl Скорость 速度	Tool speed Velocità utensile Vitesse outil Werkzeugdrehzahl Скорость инструмента 刀具速度
	l	l	Kw	A B C	Kg		rpm
PM 60 V	60	40	2,2	1055 x 865 x 1806	380	inverter	31 - 388
PM 80 V	80	60	4	1055 x 865 x 1806	405	inverter	31- 388
PM 100 V	100	80	4	1170 x 870 x 1840	485	inverter	31 - 388
PM 120 V	120	100	5,5	1300 x 940 x 2020	540	inverter	42 - 385
PM 140 V	140	120	7,5	1300 x 940 x 2020	560	inverter	42 - 385
PM 160 V	160	140	7,5	1300 x 940 x 2020	580	inverter	42 - 385

Tools · Utensili · Outils · Werkzeugen · Инструменты · 刀具

Whisk
Frusta
Fouet
Rührbesen
Венчик
打蛋笼

Whisk
Frusta
Fouet
Rührbesen
Венчик
打蛋笼

Beater
Spatola
Palette
Spachtel
Лопатка
铲刀

Spiral
Spirale
Spirale
Spirale
Спираль
螺旋刀

Bowl scraper
Raschiatore vasca
Racleur de cuve
Kesselausschäler
Скребок дежи
面盆刮刀

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