

# ESCHER

mixers



Testo

## M1 line

30\_40 Kg

*Fixed bowl spiral mixers with one motor*

*Impastatrici a spirale a vasca fissa ad un motore*

*Pétrins à spirale à cuve fixe à un moteur*

*Einmotorige Spiralknetmaschinen mit feststehendem Kessel*

*Одномоторные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежой*

*单电机固定面盆螺旋揉面机*



Fixed bowl spiral mixer with one motor.

Two speeds, one-way bowl rotation, belt transmissions, manual controls or automatic version with electronic timers. Available with single-phase motor and inverter.

The central part of the bowl is raised and rounded in order to increase the robustness of the bowl, to improve dough quality and to reduce mixing times.

Silent and reliable mixer, designed for an intense use, it can satisfy the daily production needs of a small-medium bakery, a pizzeria or a Supermarket.

Optional stainless steel finish, variable speed with inverter, independent bowl transmission.

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. Disponibile con motore monofase ed inverter.

La parte centrale della vasca è rialzata e arrotondata per incrementare la robustezza della vasca e per migliorare e velocizzare l'impasto.

Macchina silenziosa ed affidabile, concepita per un utilizzo intensivo. Può soddisfare la produzione di un piccolo-medio panificio, di una pizzeria o di un Supermercato.

Opzioni disponibili: esecuzione completa della macchina in acciaio inox, velocità variabile con inverter, trasmissione vasca indipendente.

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. Disponible avec moteur monophasé et inverter.

La partie centrale de la cuve est rehaussée et arrondie pour augmenter la robustesse de la cuve et pour améliorer et accélérer les opérations de pétrissage.

Machine silencieuse et fiable, conçue pour une utilisation intensive. Elle est en mesure de satisfaire la production d'une petite-moyenne boulangerie, d'une pizzeria ou d'un supermarché.

Options disponibles : machine entièrement réalisée en acier inox, vitesse variable avec inverter, transmission de la cuve indépendante.

# M1 line

30\_40 Kg



Manual



Automatic



Einmotorige Spiralknetmaschinen mit feststehendem Kessel.

Zwei Drehzahlstufen, eine Kesseldrehrichtung, Riemenantrieb, manuelle Bedienung oder automatische Version mit elektronischen Zeitschaltuhren. Erhältlich mit einphasigem Motor und Frequenzumrichter.

Der Kessel ist durch die Erhöhung und Abrundung im Mittelteil robuster. Die Teigbereitung wird verbessert und beschleunigt.

Geräuscharm und zuverlässige Maschine, die für eine intensive Nutzung konzipiert und auf die Produktionsanforderungen von kleinen bis mittleren Backstuben, Pizzerien oder Supermärkten ausgerichtet ist.

Sonderzubehör: Maschinenausführung ganz aus Edelstahl, Drehzahlregelung durch Frequenzumrichter, unabhängig arbeitender Kesselantrieb.

Одномоторная спиральная тестомесильная машина со стационарной дежой.

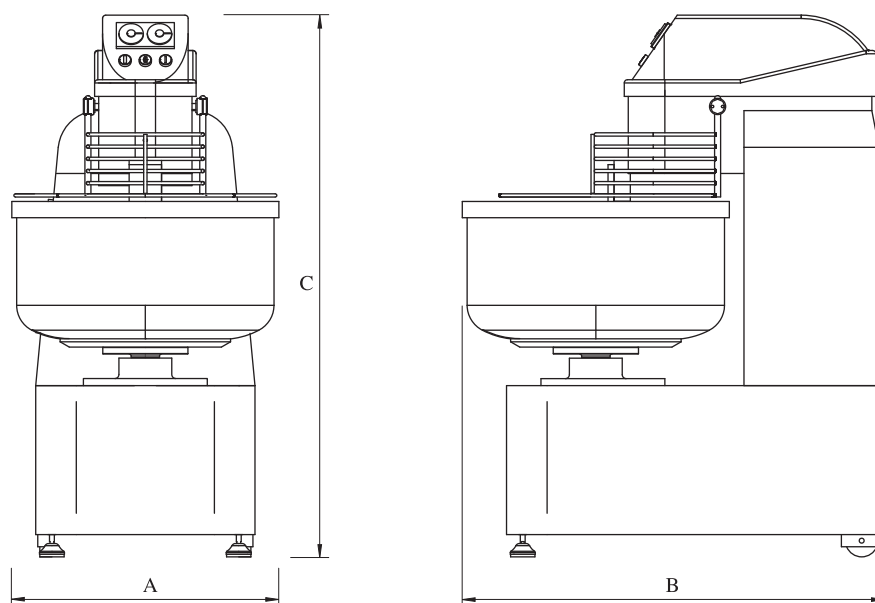
Две скорости, одно направление вращения дежи, ременная передача, ручные приводы или автоматическая версия с электронными таймерами. В наличии есть модель с однофазным двигателем и инвертором.

Центральная часть дежи приподнята и закруглена, чтобы увеличить прочность дежи, а также улучшить и ускорить замешивание.

Бесшумная надежная машина, спроектированная для интенсивной эксплуатации. Может удовлетворить потребности производства хлебопекарен малых и средних размеров, пиццерии или супермаркета.

Имеющееся в наличии дополнительное оборудование: машина полностью изготовлена из нержавеющей стали; скорость, изменяемая инвертором; независимая передача дежи.

单电机固定面盆螺旋揉面机  
双速，面盆单相旋转，皮带传动，手动控制或电子定时器自动控制版本。  
配备单相电机和变频器。  
面盆下方中央圆型抬高，以加强面盆的稳固性，改善面团质量和加快揉面的速度。  
揉面机工作安静可靠，可频繁使用，能够满足中小面包房的生产，以及比萨饼店或超市制作的需要。  
选配：完全使用不锈钢材质制造，变频调速，面盆独立传动。



Model Modello Modèle Modell Модель 型号	Kneading capacity Capacità impasto Capacité pâte Teigkapazität Количество теста 面团容量	Flour capacity Capacità farina Capacité farine Mehlkapazität Количество муки 面粉容量	Bowl volume Volume vasca Volume cuve Kesselvolumen Объем дежи 面盆容积	Spiral power Potenza spirale Puissance spirale Spiralleistung Мощность спирали 螺旋功率	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) 尺寸			Weight Peso Poids Gewicht Вес 重量
					A	B	C	
M1 - 30	kg 30 max.	kg 18 max.	L 50	kw 1 / 2 1 <sup>st</sup> -2 <sup>nd</sup> speed - 1 <sup>st</sup> -2 <sup>nd</sup> velocità 1 <sup>ère</sup> -2 <sup>ème</sup> vitesse - 1-2 Drehzahlstufe 1 <sup>я</sup> -2 <sup>я</sup> скорость · I速 - II速	540	875	1305	kg 259
M1 - 40	kg 40	kg 25	L 62	kw 1,5 / 3	540	915	1305	kg 284

Sermont S.A.  
Barcelona  
934 231 510  
comercial@sermont.es



¿Quieres ver las máquinas en acción?  
No te las pierdas.

@sermontsa

**ESCHER**  
mixers