

Тестомесильные машины с фиксированной дежой М1

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

M1 Line

30_40 Kg

Спиральные миксеры с фиксированной чашей и одним двигателем



Описание

Одноmotorные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежой

Одноmotorная 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.

вБесшумная 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.

M1 line

30_40 Kg

ESCHER
mixers



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.

Geräuscharme 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.

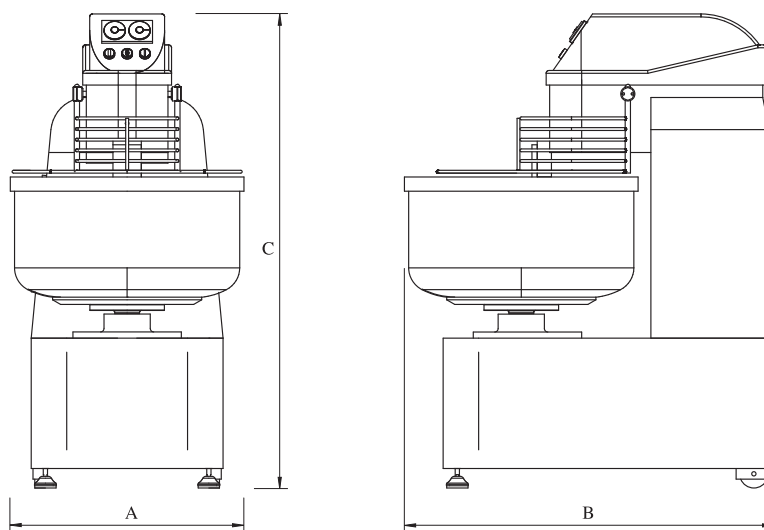
Amasadora de espiral con cuba fija y un motor.

Dos velocidades, un sentido de rotación de la cuba, transmisión de correas, mandos manuales o versión automática, con temporizadores electrónicos.

Disponible con motor monofásico e inversor. La parte central de la cuba es elevada y redondeada para aumentar su robustez, y para mejorar y acelerar el amasado.

Máquina silenciosa y confiable, concebida para un uso intensivo. Puede satisfacer la producción de panificadoras pequeñas o medianas, pizzerías o supermercados.

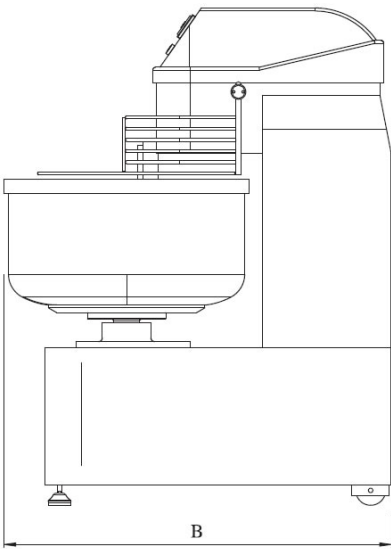
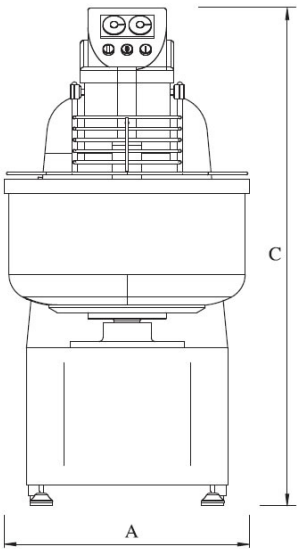
Opciones disponibles: máquina totalmente realizada de acero inoxidable, velocidad variable con inversor, transmisión de la cuba independiente.



Model Modello Modèle Modell Модель Modelo	Kneading capacity Capacità impasto Capacité pâte Teigkapazität Количество теста Capacidad masa	Flour capacity Capacità farina Capacité farine Mehlkapazität Количество муки Capacidad harina	Bowl volume Volume vasca Volume cuve Kesselvolumen Объём дежи Volumen cuba	Spiral power Potenza spirale Puissance spirale Spiralleistung Мощность спирали Potencia espiral	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) Dimensiones (mm)	Weight Peso Poids Gewicht Бес Peso
	max.	max.		1 st -2 nd speed · 1 ^a -2 ^a velocità 1 ^{ère} -2 ^{ème} vitesse · 1-2 Drehzahlstufe 1 ^я -2 ^я скорость · 1 ^а - 2 ^а velocidad	A B C	
M1 - 30	kg 30	kg 18	L 50	kw 1,3 / 2,2	540 x 875 x 1305 mm	kg 260
M1 - 40	kg 40	kg 25	L 62	kw 1,5 / 3	540 x 925 x 1305 mm	kg 284

Технические характеристики

M1 Line



Модель	Количество теста	Количество муки	Объём дежи	Мощность спирали	Размеры (mm)	Вес
	max.	max.		1a-2a Speed	A x B x C	
M1 - 30	Kg 30	Kg 18	L 50	kw 1,3 / 2,2	540 x 875 x 1305	Kg 260
M1 - 40	Kg 40	Kg 25	L 62	kw 1,5 / 3	540 x 925 x 1305	Kg 284

Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии M1 line

Бесшумная надежная машина спроектирована для использования в пекарнях малой и средней мощности, пиццерии или супермаркете.

Тестомесы линейки M1 оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, без реверса, ременная передача, ручной привод или автоматическая версия с электронными таймерами (опция). Центральная часть дежи приподнята и закруглена, чтобы увеличить прочность дежи, а также улучшить и ускорить замешивание.



**Тестомес ESCHER
спиральный M1**

Модель	Тесто, кг	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес ESCHER спиральный M1 30 A	30	50	540x875x1305	259	380	1 / 2
Тестомес ESCHER спиральный M1 30	30	50	540x875x1305	270	400	2.0
Тестомес ESCHER спиральный M1 40 A	40	62	540x915x1305	284	380	1,5 / 3
Тестомес ESCHER спиральный M1 40	40	62	540x915x1305	300	400	3,0

Опции:

- автоматическая панель управления с таймерами
- однофазный мотор с инвертором
- независимый привод дежи с реверсом
- корпус из нержавеющей стали (по запросу)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93