

MT

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

MT Line

80_120_160_200_240 Kg

Самопрокидывающиеся спиральные миксеры



Описание

Самопрокидывающиеся спиральные тестомесы Самопрокидывающиеся спиральные тестомесы для выгрузки на стол или в тестоделитель (Impastatrici a spirale auto-rovescianti su tavolo o spezzatrice)

MT line

Двухмоторные спиральные тестомесильные машины со стационарной дежей с гидравлическим подъемом для выгрузки на стол или в тестоделитель на высоте 1500 мм или 2000 мм.

2 скорости

2 двигателя

Двойное направление вращения дежи с возможностью переключения направления вращения на 1-й скорости

Ременная передача

Электронные таймеры

Дежа, спираль и стойка из нержавеющей стали

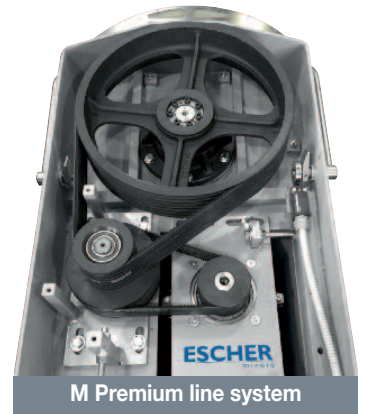
В наличии есть принадлежности, не входящие в стандартный комплект поставки: изготовление агрегата полностью из нержавеющей стали, система управления с сенсорным экраном, температурный щуп с инфракрасными лучами, скребок дежи, кондитерская лопатка

MT Premium line

Модели Premium были спроектированы для интенсивной эксплуатации и для крутого теста. Имеет такие же характеристики, что и у линии MT, с той лишь разницей, что у Premium передача с контрприводом позволяет передавать большую приводную мощность спирали и экономить энергию.



M line system



M Premium line system

MT line _ MT Premium line

80_120_160_200_240 Kg

Self-tipping spiral mixers on table or divider

Impastatrici a spirale auto-rovescianti su tavolo o spezzatrice

Pétrins à spirale auto-basculants sur table ou sur diviseuse

Eigenständig auf Tisch oder Teigteileinheit kippende Spiralknetmaschinen

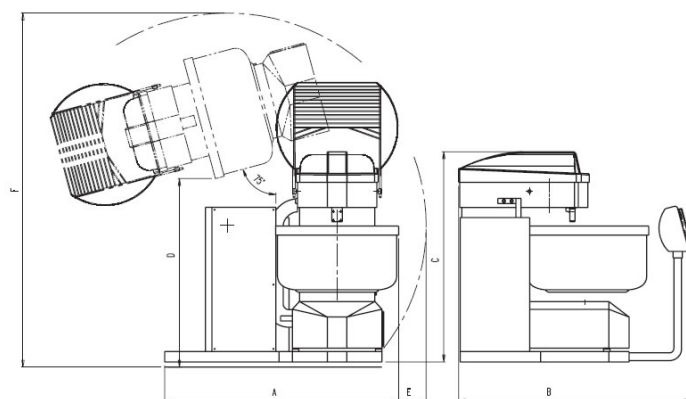
Самопрокидывающиеся спиральные тестомесы для выгрузки на стол или в тестоделитель

Amasadoras de espiral autovolcadoras en el banco y en la porcionadora

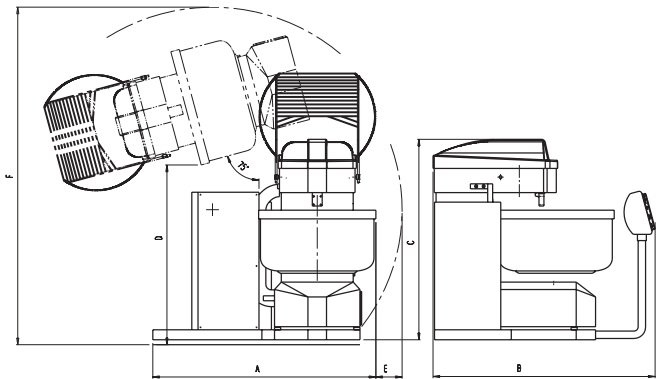


Технические характеристики

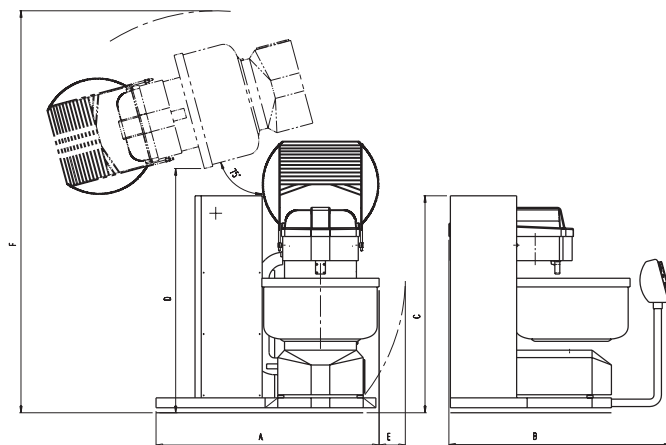
MT Line



Модель	Количество теста	Количество муки	Объём дежи	Мощность спирали	Мощность дежи	Размеры (mm)	Вес
1 MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1650 x1650 x1600 / 1565 / 315 / 2600	Kg 963 / 977
2 MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1650 x1650 x1790 / 2065 / 315 / 3100	Kg 1333 / 1347
1 MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1685 x1650 x1600 / 1530 / 280 / 2600	Kg 1004 / 1018
2 MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1685 x1650 x1790 / 2030 / 280 / 3100	Kg 1374 / 1388
1 MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1770 x1795 x1695 / 1500 / 245 / 2670	Kg 1395 / 1450
2 MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1770 x1795 x1815 / 2035 / 245 / 3170	Kg 1765 / 1820
1 MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1800 x1795 x1695 / 1485 / 215 / 2670	Kg 1485 / 1530
2 MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1800 x1795 x1815 / 2005 / 215 / 3190	Kg 1855 / 1900
1 MT240 / MT240P	Kg 240	Kg 150	L 386	Kw 7,5 / 12,5	Kw 1,1	1845 x1820 x1685 / 1420 / 300 / 3000	Kg 1535 / 1580
2 MT240 / MT240P	Kg 240	Kg 150	L 386	Kw 7,5 / 12,5	Kw 1,1	1845 x1820 x1815 / 1970 / 300 / 3330	Kg 1905 / 1950



1 - Table_Tavolo_Table_Tisch_Стол_Mesa



2 - Divider_Spezzatrice_Diviseuse_Teigteileneinheit_Тестоделиватель_Porcionadora

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	Bowl power Potenza vasca Puissance cuve Kesselleistung Мощность дежи Potencia cuba	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Размеры (mm) Dimensiones (mm)						Weight Peso Poids Gewicht Вес Peso
						A	B	C	D	E	F	
1 MT80 / MT80P	max. Kg 80	max. Kg 50	L 154	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1650x1650x1600 / 1565 / 315 / 2600						Kg 963 / 977
2 MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1650x1650x1790 / 2065 / 315 / 3100						Kg 1333 / 1347
1 MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1685x1650x1600 / 1530 / 280 / 2600						Kg 1004 / 1018
2 MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3 / 5,2	Kw 0,55	1685x1650x1790 / 2030 / 280 / 3100						Kg 1374 / 1388
1 MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1770x1795x1695 / 1500 / 245 / 2670						Kg 1395 / 1450
2 MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1770x1795x1815 / 2035 / 245 / 3170						Kg 1765 / 1820
1 MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1800x1795x1695 / 1485 / 215 / 2670						Kg 1485 / 1530
2 MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 7,5 / 12,5	Kw 0,75	1800x1795x1815 / 2005 / 215 / 3190						Kg 1855 / 1900
1 MT240 / MT240P	Kg 240	Kg 150	L 386	Kw 7,5 / 12,5	Kw 1,1	1845x1820x1685 / 1420 / 300 / 3000						Kg 1535 / 1580
2 MT240 / MT240P	Kg 240	Kg 150	L 386	Kw 7,5 / 12,5	Kw 1,1	1845x1820x1815 / 1970 / 300 / 3330						Kg 1905 / 1950

1st-2nd speed 1st-2nd velocità
1^{ère}-2^{ème} vitesse · 1-2 Drehzahlstufe
1^ª-2ª скорость · 1ª - 2ª velocidad

Тестомесильные машины с функцией разгрузки серии MT line / MT Premium line



Тестомес ESCHER
Спиральный
MT 80 Выгрузка на Стол

Применяются в пекарнях средней и большой мощности.

Тестомесы линейки MT оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели М Р (Premium line) – это специальная серия для замеса "крепкого" теста (теста с низкой влажностью).

Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	
Тестомес ESCHER Спиральный MT 80/MT 80P	1*	80	1649x1650x1600	963 / 977	380	5,75
Тестомес ESCHER Спиральный MT 80/MT 80P	2**	80	1649x1650x1790	1333 / 1347	380	5,75
Тестомес ESCHER Спиральный MT 120/MT 120P	1	120	1684x1650x1600	1004 / 1018	380	5,75
Тестомес ESCHER Спиральный MT 120/MT 120P	2	120	1684x1650x1790	1374 / 1388	380	5,75
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	1*	160	1770X1793X1692	1395/1450	380	7,5-12,5
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	2**	160	1770X1793X1815	1765/1820	380	7,5-12,5
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	1*	200	1800X1793X1692	1485/1530	380	7,5-12,5
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	2**	200	1800X1793X1815	1855/1900	380	7,5-12,5
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	1*	240	1845X1817X1685	1535/1580	380	7,5-12,5
Тестомес ESCHER Спиральный MT 160/MT 160P	2**	240	1845X1817X1815	1905/1950	380	7,5-12,5

1* – выгрузка на стол (MT 80 – 1560 мм, MT 120 - 1525 мм)

2** – выгрузка в воронку тестоделителя (MT 80 – 2060 мм, MT 120 - 2025 мм)

При заказе дежеопрокидывателей ESCHER ESBL Line и тестомесильных машин MT line / MT Premium line обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, венткоробов) – высоту до них.

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
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