

ESCHER

mixers



Double Jacketed Mixer

240_400_600 Kg

Dough cooling system

Impianto di raffreddamento per l'impasto



Spiral mixing machine with a bowl cooling system

The bowl is constructed with a bottom and a double wall that allows the circulation of liquids at low temperatures. Heat transfer to the interior of the bowl allows a significant decrease in the final temperature of the dough. This cooling method allows a homogeneous temperature transfer to the dough and a better development of gluten thread.

The machine is designed to be sanitized, the construction of the bowl is equipped with innovative thermal insulation materials.

The mixer equipped with a speed variator which allows it to adapt to all kinds of mixtures and to modulate the power transferred by the tools.

Impastatrice con sistema di raffreddamento della vasca.

La vasca è costruita con un fondo ed una doppia parete che permette la circolazione di liquidi a bassa temperatura. Il trasferimento termico verso l'interno vasca permette una notevole diminuzione della temperatura finale dell'impasto. Questo metodo di raffreddamento permette un trasferimento omogeneo della temperatura all'impasto ed un migliore sviluppo della maglia glutinica.

La macchina è concepita per essere sanificata, la costruzione della vasca è dotata di innovativi materiali per l'isolamento termico verso l'esterno.

L'impastatrice equipaggiata con variatore di velocità permette di adattarsi ai più diversi impasti e di modulare la potenza trasferita dagli utensili.





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

ESCHER
 mixers