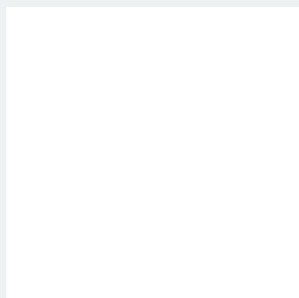
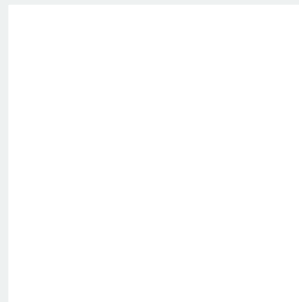


ESCHER

mixers



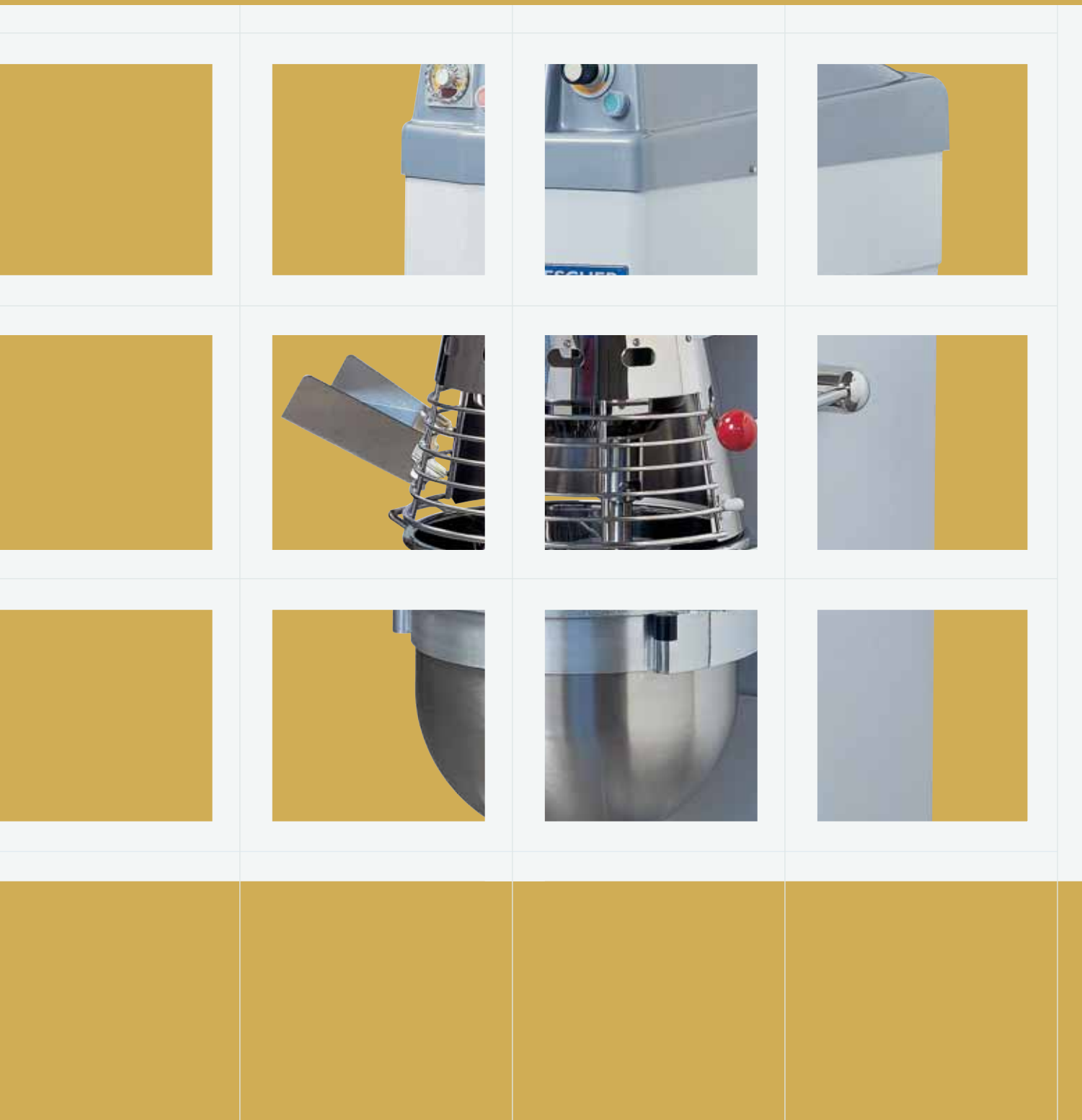
- Spiral mixers & Planetary mixers
- Impastatrici a spirale & Mescolatori planetari
- Amasadoras de espiral & Amasadoras planetarias
- Pétrins à spirale & Mélangeurs planétaires
- Spiralknetmaschinen & Planetenrührwerke

Head Office
Stabilimento
Etablissement
Establecimiento
Betriebsgebäude



- UK** Escher Mixers was established fairly recently by a group of entrepreneurs with over 30 years experience in the bread-making industry. The company specialises in manufacturing machinery for mixing and kneading dough for small businesses and large-scale industry. Escher Mixers is a dynamic company which is constantly researching new mechanical and design solutions for their particular products, with the aim of providing a broader range of perfectly designed and finished machinery and accessories.
- F** Fondée récemment par un groupe d'entrepreneurs qui ont accumulé plus de 30 ans d'expérience dans le secteur de la panification, Escher Mixers est une entreprise spécialisée dans la production de machines pour le pétrissage et le mélange pour l'artisanat et l'industrie. Escher Mixers est une entreprise dynamique qui, comme seul un spécialiste peut le faire, est continuellement engagée dans la recherche de nouvelles solutions mécaniques et de design, dans le but de fournir une gamme toujours plus complète et équipée, soignée dans tous les détails.
- I** Fondata recentemente da un gruppo di imprenditori che hanno maturato oltre 30 anni di esperienza nel settore della panificazione, Escher Mixers è un'azienda specializzata nella produzione di macchine per l'impasto e la mescolazione per l'artigianato e l'industria. Escher Mixers è un'azienda dinamica che, come solo uno specialista può fare, è sempre impegnata nella ricerca di nuove soluzioni meccaniche e di design, allo scopo di fornire una gamma sempre più completa e accessoriata, curata in ogni dettaglio.
- D** Escher Mixers ist eine Firma, die erst unlängst von einer Gruppe von Unternehmern mit mehr als 30 Jahren Erfahrung im Bereich der Backwarenherstellung gegründet wurde und sich auf die Herstellung von Knet- und Mischmaschinen für Industrie und Gewerbe spezialisiert hat. Escher Mixers ist ein dynamisches Unternehmen, das als typischer Spezialist stets auf der Suche nach neuen Lösungen in Sachen Mechanik und Design ist. Dabei wird das Ziel verfolgt, eine immer komplettere und besser ausgestattete Produktpalette mit aufwendigen Details anzubieten.
- E** Un grupo de empresarios con más de 30 años de experiencia en el sector de la panificación ha fundado recientemente Escher Mixers, empresa especializada en la fabricación de máquinas para la elaboración y el mezclado de la masa, destinadas a pequeñas fábricas y a la industria. Escher Mixers es una empresa dinámica que, como sólo un especialista puede hacer, está buscando siempre soluciones mecánicas y de diseño a fin de suministrar una gama cada vez más completa y con más accesorios, muy cuidada en todos los detalles.

PM Line 20 - 40 - 60 l



Planetary mixers
Mescolatori planetari
Amasadoras planetarias
Mélangeurs planétaires
Planetenrührwerke

PM Line 40 - 60 l

Planetary mixers Mescolatori planetari Amasadoras planetarias Mélangeurs planétaires Planetenrührwerke

• Models PM 40 - PM 60

- Heavy-duty machines with powerful motors. Reliable and thorough mixing results. Extremely user friendly. Available in two different versions:
- **PM 40-3/PM 60-3 with 3 electromechanical speeds**
- **PM 40-V/PM 60-V with inverter**
- Possibility to use 3 pre-set speeds and a variable speed.

Features

- Manually adjustable electronic timer to control the recipe mixing times
- Manual lever intended to lock - by means of the clamps the bowl in working position and to lift/lower it.
- Very easy tool fixing-releasing system thanks to the absence of bowl locks.
- 20 l reduction (bowl with 3 tools) for PM40 model
- 40 l reduction (bowl with 3 tools) for PM60 model
- Tools
- SPIRAL-FLAT BEATER-WHIP
- 4 adjustable feet

• Modelli PM 40 - PM 60

- Dotate di motori con potenze elevate, per grandi prestazioni. Risultati di mescolazione costanti e accurati. Estrema facilità di utilizzo. Sono disponibili in due versioni:
- **PM 40-3 / PM 60-3 con 3 velocità elettromeccaniche**
- **PM 40-V / PM 60-V con inverter:**
- possibilità di utilizzare 3 velocità fisse e una velocità variabile.

Caratteristiche

- Timer elettronico a regolazione manuale per controllare i tempi di mescolazione previsti dalle ricette.
- Leva manuale per chiudere le pinze che tengono la vasca in posizione di lavoro e per l'abbassamento - sollevamento della vasca.
- Operazioni di aggancio - sgancio degli utensili estremamente facilitate dalla mancanza di bloccaggi della vasca.
- Riduzione da 20 l (vasca con 3 utensili) per modello PM 40.
- Riduzione da 40 l (vasca con 3 utensili) per modello PM 60.
- Utensili
- SPIRALE - SPATOLA - FRUSTA.
- 4 piedi regolabili.

• Modelle PM40-PM60

- Ausgestattet mit starken Hochleistungsmotoren. Gleichbleibende, saubere Mischergebnisse. Äußerst bedienungsfreundlich. In zwei Ausführungen erhältlich:
- **PM 40-3/PM 60-3 mit 3 elektromechanischen Drehzahlstufen**
- **PM 40-V /PM60-V mit Inverter:**
- Möglichkeit zur Nutzung von 3 festen und einer variablen Drehzahl.

Eigenschaften

- Von Hand einstellbares elektronisches Zeitwerk für die Steuerung der rezeptgerechten Mischzeiten.

- Handhebel zum Schließen der Vorrichtungen, mit denen der Bottich in Arbeitsposition gehalten wird sowie zum Anheben und Absenken des Bottichs.
- Äußerst einfaches Anbringen - Lösen der Werkzeuge wegen fehlender Bottichsperren.
- Reduzierung 20 Liter (Bottich mit 3 Werkzeugen) für Modell PM 40.
- Reduzierung 40 Liter (Bottich mit 3 Werkzeugen) für Modell PM 60.
- Werkzeuge
- SPIRALE, TEIGSCHABER, SCHNEEBESEN.
- 4 Stellfüße.

• Modèles PM40-PM60

- Ils sont dotés de moteurs à haute puissance, pour des grandes performances. Ils garantissent des résultats de mélange constants et soignés, aussi bien qu'une extrême facilité d'emploi. Ils sont disponibles en deux versions :
- **PM 40-3/PM 60-3 avec 3 vitesses électromécaniques**
- **PM 40-V /PM60-V avec convertisseur de fréquence:**
- il est possible d'utiliser 3 vitesses fixes et une vitesse variable.

Caractéristiques

- Programmeur électronique à réglage manuel pour le contrôle des temps de mélange prévus par les recettes.
- Levier manuel pour la fermeture des pinces qui maintiennent la cuve en position de travail et pour l'abaissement - soulèvement de la cuve.
- Les opérations d'accrochage-décrochage des outils sont remarquablement facilitées grâce à l'absence de blocages pour la cuve.
- Réduction de 20 litres (cuve avec 3 outils) pour le modèle PM 40.
- Réduction de 40 litres (cuve avec 3 outils) pour le modèle PM 60.
- Outils
- SPIRALE, PALETTE, FOUET.
- 4 pieds réglables.

• Modelos PM40-PM60

- Provistos de motores con potencias elevadas, para gran des prestaciones. Resultados de amasado constantes y precisos. Muy fáciles de usar. Hay disponibles dos versiones:
- **PM 40-3/PM 60-3 con 3 velocidades electromecánicas**
- **PM 40-V /PM60-V con inverter:**
- posibilidad de utilizar 3 velocidades fijas y una velocidad variable.

Características

- Timer electrónico de regulación manual para controlar los tiempos de amasado indicados en las recetas.
- Palanca manual para cerrar las pinzas que mantienen la cuba en posición de trabajo y para bajarla/levantarla.
- Operaciones de enganche-desenganche de los utensilios extremadamente agilizadas por no disponer la cuba de bloqueos.
- Reducción de 20 litros (cuba con 3 utensilios) para modelo PM 40.
- Reducción de 40 litros (cuba con 3 utensilios) para modelo PM 60.
- Utensilios
- ESPIRAL, ESPÁTULA, BATIDORA.
- 4 pies ajustables.





PM Line 20 I

Planetary mixers
Mescolatori planetari
Amasadoras planetarias
Mélangeurs planétaires
Planetenrührwerke



• Modello PM 20

PM 20-3 with 3 electromechanical speeds.

Robust machine for intensive use.

Features

- Two fixed aluminium clamps for bowl elevation.
- 3-speed selector.
- Start and Stop push buttons.
- 4 adjustable mounting feet.

• Modello PM 20

PM 20-3 con 3 velocità elettromeccaniche.

Una macchina robusta per utilizzi intensivi.

Caratteristiche

- Due pinze fisse in alluminio per il sollevamento della vasca.
- Un selettore per selezionare 3 velocità.
- Pulsanti di Start e Stop.
- 4 piedi regolabili.

• Modelo PM20

PM20-3 con 3 velocidades electromecánicas.

Una máquina sólida para usos intensivos.

Características

- Dos pinzas fijas en aluminio para levantar la cuba.
- Un selector para seleccionar 3 velocidades.
- Botones de Start y Stop.
- 4 pies ajustables.

• Modèle PM20

PM20-3 avec 3 vitesses électromécaniques.

Une machine robuste pour les utilisations intensives.

Caractéristiques

- Deux pinces fixes en aluminium pour le soulèvement de la cuve.
- Un sélecteur pour sélectionner 3 vitesses.
- Bouton de Démarrage et d'Arrêt.
- 4 pieds réglables.

• Modell PM20

PM20-3 mit 3 elektromechanischen Drehzahlstufen.

Eine robuste Maschine für die Intensivnutzung.

Eigenschaften

- Zwei feste Halterungen aus Aluminium zum Anheben des Bottichs.
- Ein Auswahlschalter für die Einstellung von 3 Drehzahlstufen.
- Knöpfe für Start und Stop.
- 4 Stellfüße.

M1 Line
30 - 40 - 60 kg



Spiral mixers with fixed bowl
Impastatrici a spirale con vasca fissa
Pétrins à spirale avec cuve fixe
Amasadoras de espiral con cuba fija
Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich

M1 Line

Spiral mixer with fixed bowl with one motor
Impastatrici a spirale con vasca fissa a un motore
Amasadora de espiral con cuba fija y un motor
Pétrin à spirale à cuve fixe avec un moteur
Spiral-Knetmaschine mit festem Knetbottich und einem Motor



- Spiral mixer with fixed bowl 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 or a pizzeria.

- Impastatrice a spirale a vasca fissa, 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 e di una pizzeria.

- 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 inverter. La parte central de la cuba está realzada y redondeada para aumentar su robustez y mejorar y acelerar el amasado. Máquina silenciosa y fiable, concebida para un uso intensivo. Puede satisfacer la producción de una panadería pequeña o mediana y de una pizzería.

- Pétrin à spirale avec cuve fixe et un seul moteur. Deux vitesses, un sens de rotation de la cuve, transmission par courroies, commandes manuelles ou automatiques avec des minuteries électroniques. Disponible avec moteur monophasé et convertisseur de fréquence. La partie centrale de la cuve est soulevée et arrondie pour augmenter la robustesse de la cuve et pour améliorer et accélérer l'opération de pétrissage. Pétrin silencieux et fiable, conçu pour une utilisation continue. Il est en mesure de satisfaire la production d'une petite/moyenne boulangerie et d'une pizzeria.

- Spiral-Knetmaschine mit festem Knetbottich und einem Motor. Zwei Geschwindigkeitsstufen, eine Drehrichtung des Bottichs, Riemenantrieb. Handbedienung oder automatische Ausführung mit elektronischen Zeitschaltern. Erhältlich mit einphasigem und Invertermotor. Der Mittelteil des Bottichs ist erhöht und abgerundet, um den Bottich robuster zu gestalten, den Teig zu verbessern und die Knetzeiten zu verringern. Geräuscharme und zuverlässige Maschine für einen intensiven Gebrauch, ausgelegt für kleine bis mittelgroße Bäckereien und Pizzerien.



M Line
M Premium Line
40 - 60 - 80 - 120 - 160 - 200 kg



Spiral mixers with fixed bowl and two motors
Impastatrice a spirale con vasca fissa a due motori
Amasadoras de espiral con cuba fija y dos motores
Pétrins à spirale avec cuve fixe et deux moteurs
Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich und zwei Motoren

M Line M Premium Line

Spiral mixers with fixed bowl and two motors
Impastatrice a spirale con vasca fissa a due motori
Amasadoras de espiral con cuba fija y dos motores
Pétrins à spirale avec cuve fixe et deux moteurs
Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich und zwei Motoren



- Nuestra gama de amasadoras de espiral con cuba fija está formada por dos líneas:
 - la línea M para masas normales
 - la línea M PREMIUM para masas particularmente espesas y uso intensivo.

La diferencia entre las dos líneas es sólo mecánica, de hecho, las amasadoras M y M PREMIUM son idénticas en su aspecto exterior.

Todas las amasadoras ESCHER MIXERS cuentan con dos velocidades, dos motores y, por tanto, tienen la posibilidad de invertir el sentido de rotación con la primera velocidad.

Están dotadas también con exclusivos temporizadores electrónicos que, además de ser un instrumento de control práctico e innovador, enriquece el diseño de la máquina.

Tanto la cuba como la espiral y la barra central son de acero inoxidable.

- Notre gamme de pétrins à spirale avec cuve fixe se compose de deux lignes :
 - la ligne M pour pâtes normales
 - la ligne M PREMIUM pour pâtes particulièrement épaisses et utilisations intenses.

La différence entre les deux lignes est uniquement mécanique; en effet, d'un point de vue esthétique, les pétrins M et M PREMIUM sont identiques.

Les pétrins ESCHER MIXERS ont tous deux vitesses, deux moteurs et donc la possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve en première vitesse. Ils sont également dotés de temporisateurs électroniques exclusifs qui, en plus d'être des dispositifs de contrôle innovants et pratiques, rehaussent le design de la machine.

Cuve, spirale et barre centrale sont en acier inox.

- Unsere Auswahl an Spiralknetmaschinen mit festem Bottich besteht aus zwei Linien:
 - der Linie M für normalen Teig
 - der Linie M PREMIUM für besonders zähen Teig oder die Intensivnutzung

Der Unterschied zwischen den beiden Linien ist ausschließlich mechanischer Art, denn äußerlich sind die Knetmaschinen M und M PREMIUM identisch.

Alle Knetmaschinen von ESCHER MIXERS haben zwei Drehzahlstufen, zwei Motoren und somit die Möglichkeit, den Drehsinn des Knetbottichs in der ersten Stufe umzukehren.

Ferner sind sie mit exklusiven elektronischen Zeitwerken ausgestattet, die nicht nur ein praktisches und neuartiges Steuerungsinstrument sind, sondern auch das Maschinendesign bereichern.

Bottich, Spirale und Stützsäule sind aus Edelstahl.

- Our range of spiral mixers with fixed bowl consists of two lines:
 - the M line for standard dough
 - the M PREMIUM line for particularly stiff dough and intense use.

The difference between the two lines is only mechanical; in fact, the appearance of the M and M PREMIUM lines is identical.

All our mixers have two speeds, two motors and therefore the possibility of reversing bowl rotation in first speed. Furthermore, they are equipped with exclusive electronic timers which, apart from being innovative and extremely practical control devices, also enhance the design of the machine.

Bowl, spiral tool and breaker bar are made of stainless steel.

- La nostra gamma di impastatrici a spirale con vasca fissa si compone di due linee:
 - la linea M per impasti normali
 - la linea M PREMIUM per impasti particolarmente tenaci ed utilizzi intensivi.

La differenza tra le due linee è solo meccanica, infatti esteticamente le impastatrici M ed M PREMIUM sono identiche.

Le impastatrici ESCHER MIXERS hanno tutte due velocità, due motori e pertanto la possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca in prima velocità. Inoltre sono dotate di esclusivi timers elettronici che, oltre ad essere uno strumento di controllo pratico ed innovativo, arricchiscono il design della macchina.

Vasca, spirale e piantone sono in acciaio inox.



M Line
M Premium Line

Stainless steel version
Versione in acciaio inox
Versión de acero inoxidable
Version en acier inoxydable
Edelstahl-Ausführung



- In the all-stainless steel version mixer, the frame, including closing panels, head cover and bowl cover, is all in stainless steel. Because of its weight and as a safety measure, the bowl cover is equipped with gas struts.
- Nella versione completamente in acciaio inox, la struttura con i carter, il coperchio testa e il coperchio vasca sono in acciaio inox. Il coperchio vasca, per motivi di sicurezza dovuti al peso, è sostenuto da molle a gas.
- En la versión completamente de acero inoxidable, la estructura con los resguardos, la tapa del cabezal y la tapa de la cuba son de acero inoxidable. Por razones de seguridad debido al peso, la tapa de la cuba está sostenida con resortes de gas.
- Dans la version entièrement en acier inox la structure avec les protecteurs, le couvercle de la tête et celui de la cuve sont en acier inox. Le couvercle de la cuve, pour des raisons de sécurité, dues au poids, est soutenu par des ressorts à gaz.
- In der Edelstahl-Version bestehen die Struktur mit dem Gehäuse, der Kopfdeckel und die Bottichabdeckung aus Edelstahl. Die Bottichabdeckung wird aus Sicherheitsgründen wegen ihres Gewichtes von Gasfedern gehalten.



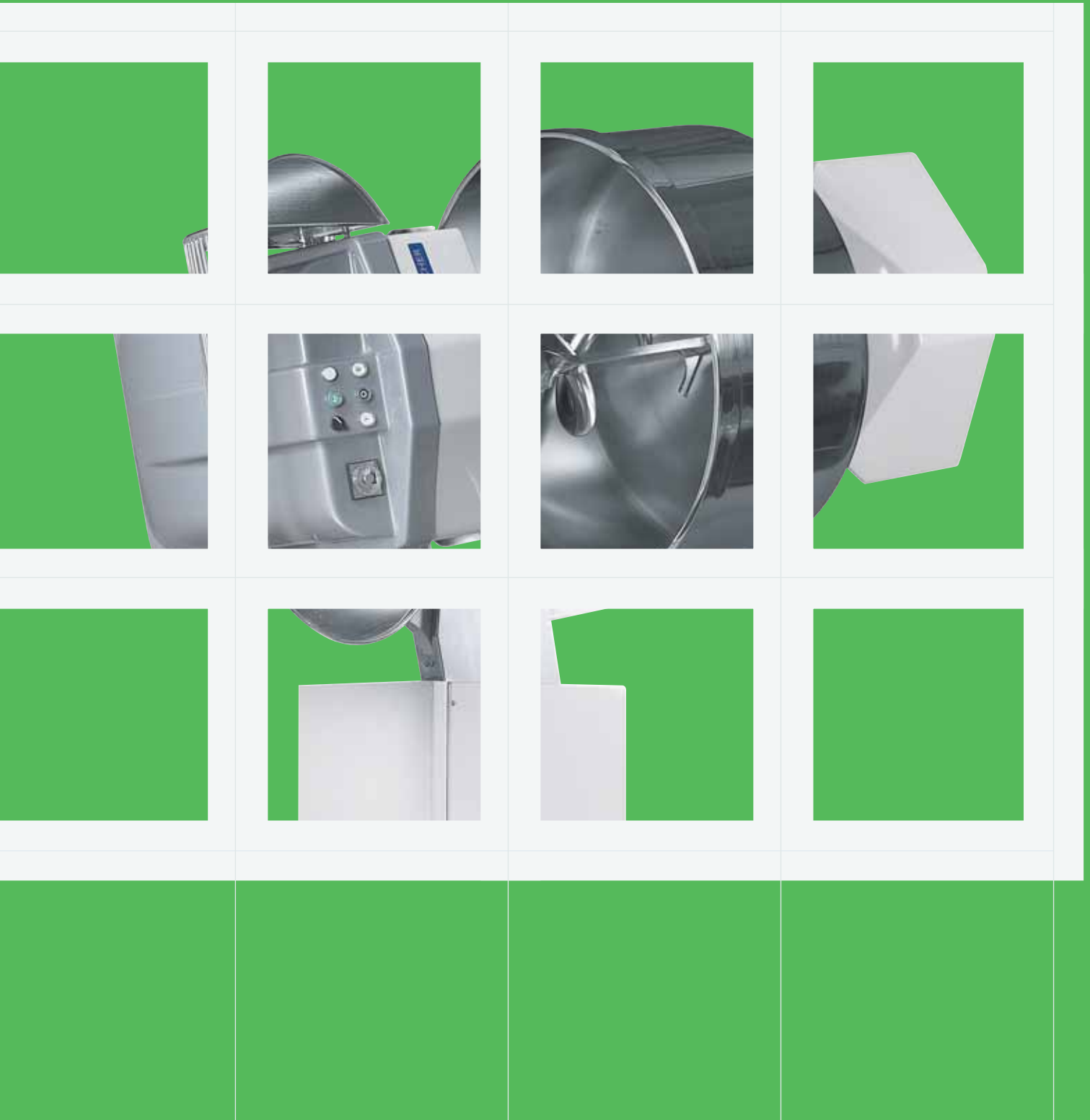
M Line
M Premium Line

Version with touchscreen
Versione con touchscreen
Versión con touchscreen
Version avec écran tactile
Ausführung mit Touchscreen



- In these models all the functions are controlled through the touchscreen. The manual or automatic programme is selected from the main screen. 20 programmes (and up to 99 upon request) can be set in the automatic cycle. An infra-red temperature reader indicates the temperature of the dough; the maximum temperature for the dough can be set in the automatic programme and when the dough reaches this temperature the machine stops.
- In questi modelli, tutte le funzioni vengono controllate operando con il touchscreen. Sullo schermo principale si possono selezionare il programma manuale e quello automatico. Quest'ultimo consente di impostare 20 programmi (a richiesta fino a 99). Un lettore di temperatura a raggi infrarossi permette di conoscere la temperatura dell'impasto e nel programma automatico è possibile impostare la temperatura massima dell'impasto, al raggiungimento della quale la macchina si ferma.
- Todas las funciones en estos modelos están controladas usando el touchscreen. Se seleccionan en la pantalla principal los programas manual y automático. Este último permite configurar 20 programas (contra pedido hasta 99). Un lector de temperatura de rayos infrarrojos permite saber la temperatura de la masa y se puede configurar en el programa automático la temperatura máxima que puede alcanzar la masa; una vez alcanzada, la máquina se para.
- Sur ces modèles toutes les fonctions sont commandées à partir de l'écran tactile. Sur l'écran principal il est possible de sélectionner le programme manuel et celui automatique. Ce dernier permet d'introduire 20 programmes (jusqu'à 99 sur demande). Un lecteur de température à rayons infrarouges permet de connaître la température de la pâte. Dans le programme automatique il est possible de régler la température maximum que la pâte peut atteindre; lorsque celle-ci est atteinte, la machine s'arrête.
- Bei diesen Modellen werden sämtliche Funktionen auf dem berührungsempfindlichen Bildschirm (Touchscreen) gesteuert. Auf der Hauptbildschirmseite stehen das manuelle und das automatische Programm zur Wahl. Mit dem automatischen Programm lassen sich 20 Knetprogramme einrichten (auf Anfrage bis zu 99). Eine Infrarot-Temperaturerfassung ermittelt die Teigtemperatur; innerhalb des automatischen Knetprogrammes läßt sich die Höchsttemperatur des Teiges vorgeben, bei deren Erreichen die Maschine abgeschaltet wird.

MT Line
MT Premium Line
80 - 120 - 160 - 200 kg



Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen

MT Line
MT Premium Line

Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen



- Version with output on divider
- Versione con scarico su spezzatrice
- Versión con descarga en la divisora
- Version avec déchargement sur diviseuse
- Ausführung mit Abladen auf eine Teigteileinheit

- The self-tipping spiral mixers consist of a fixed bowl mixer and a hydraulic elevator system which can tip the dough onto a worktable or a divider.
Like the fixed bowl spiral mixers, the self-tipping mixers are available in both the standard dough version and in the Premium version for particularly stiff dough and for intensive uses. When the machine is on the ground, once the stainless steel grill which protects the bowl has been raised, the machine can be tipped up to the designed unloading height. The bowl jog command facilitates unloading of the dough. An optional bowl scraper is also available.
- Le impastatrici a spirale auto-rovescianti sono costituite da un'impastatrice a vasca fissa e da un sollevatore a sistema oleodinamico, che può rovesciare su banco o su spezzatrice. Come per le impastatrici a spirale con vasca fissa, anche le auto-rovescianti sono disponibili sia nella versione per impasti normali che nella versione Premium per impasti particolarmente tenaci ed utilizzi intensivi. Quando la macchina è a terra, una volta sollevata la griglia inox che protegge la vasca, la macchina può venir rovesciata fino all'altezza di scarico prevista. In particolare il comando di impulsi vasca facilita la fuoriuscita della pasta. E' disponibile anche il raschiatore vasca come optional.
- Las amasadoras de espiral auto-basculantes están constituidas por una amasadora de cuba fija y un levitador con sistema oleodinámico, que permite volcar el contenido en la mesa o en la divisora. Al igual que las amasadoras de espiral con cuba fija, también las auto-basculantes están disponibles tanto en la versión destinada a masas normales como en la versión Premium para masas extremadamente resistentes a la rotura y para usos intensivos. Con la máquina en el suelo y una vez que se ha levantado la rejilla en acero inoxidable de protección de la cuba, se puede volcar la máquina hasta la altura de descarga prevista. En particular, el comando de impulsos de la cuba facilita la salida de la masa. Como opcional se suministra también el rascador para la cuba.
- Les pétrins à spirale auto-basculants sont constitués par un pétrin à cuve fixe et par un élévateur avec système hydraulique, qui permet de renverser le pétrin sur un banc ou sur une diviseuse. Comme pour les pétrins à spirale à cuve fixe, les pétrins à spirale auto-basculants sont eux aussi disponibles soit dans la version pour pâtes normales, soit dans la version Premium pour les pâtes particulièrement tenaces et les utilisations intensives. Lorsque la machine est par terre, après avoir soulevé la grille inox qui protège la cuve, il est possible de renverser la machine jusqu'à la hauteur de déchargement prévue. Notamment la commande d'impulsions de la cuve facilite la sortie de la pâte. Le racleur de cuve est également disponible en option.
- Die selbstkippenden Spiralknetmaschinen bestehen aus einer Knetmaschine mit festem Bottich und einer hydraulischen Hubvorrichtung, die den Teig über dem Tisch oder einer Teigteileinheit auskippen kann. Wie die Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich sind auch die selbstkippenden Spiralknetter sowohl in der Ausführung für normale Teige, als auch in der Premium-Version für besonders zähe Teigsorten und Intensivnutzungen erhältlich. Wenn die Maschine am Boden aufgestellt ist, kann sie nach dem Anheben des Edelstahlgitters, das den Bottich sichert, bis zur vorgesehenen Abladehöhe gekippt werden. Insbesondere die Impulssteuerung des Bottichs erleichtert das Austreten des Teiges. Als Extra ist auch der Bottichschaber erhältlich.



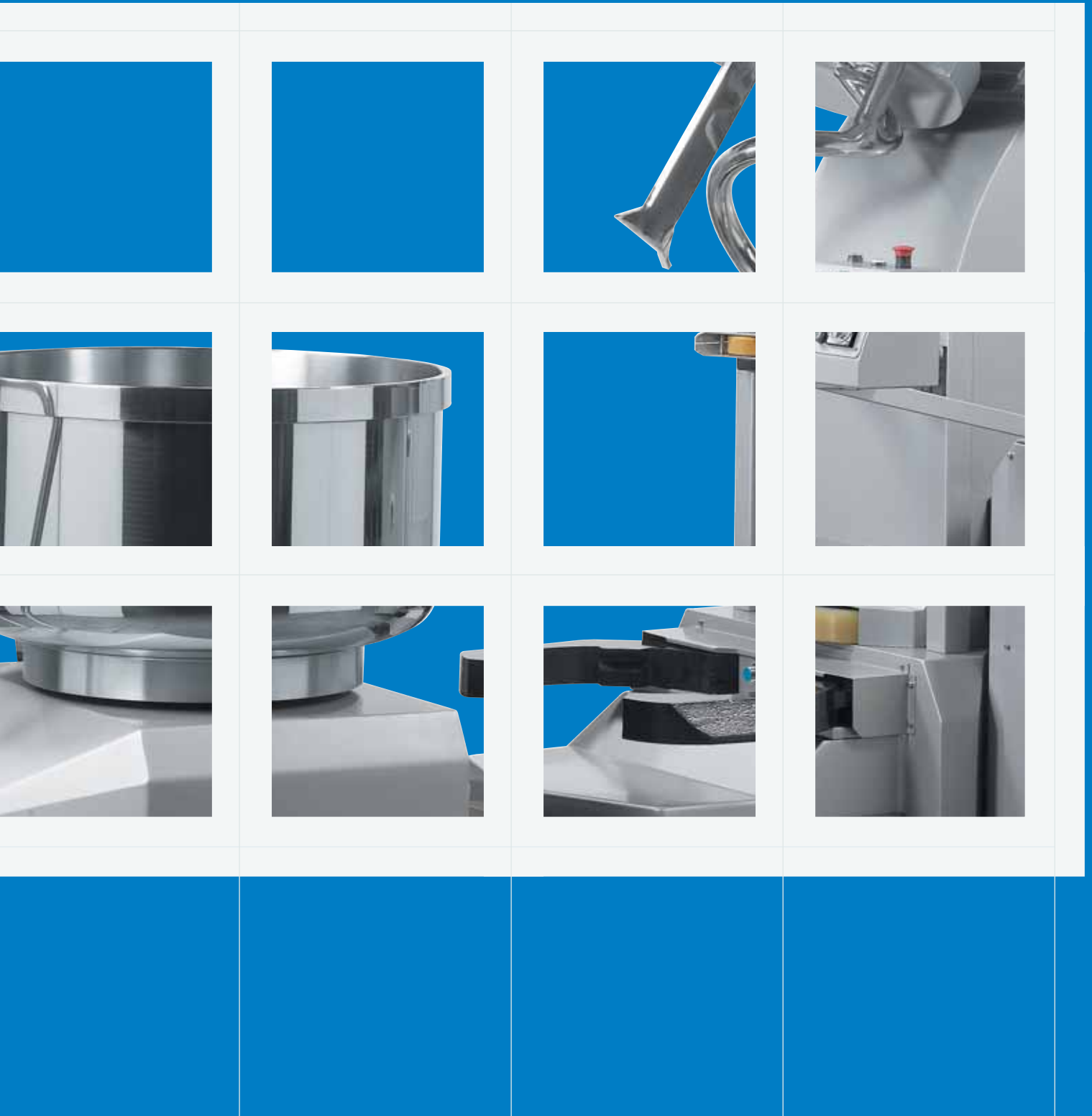
MT Line
MT Premium Line

Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen



- Version with output on table
- Versione con scarico su banco
- Versión con descarga en la mesa
- Version avec déchargement sur banc
- Ausführung mit Abladen auf den Tisch

MR Premium Line 160 - 200 kg



Spiral mixers with removable bowl
Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Amasadoras de espiral con cuba extraíble
Pétrins à spirale avec cuve extractible
Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

MR Premium Line

Spiral mixers with removable bowl Impastatrici a spirale con vasca estraibile Amasadoras de espiral con cuba extraíble Pétrins à spirale avec cuve extractible Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

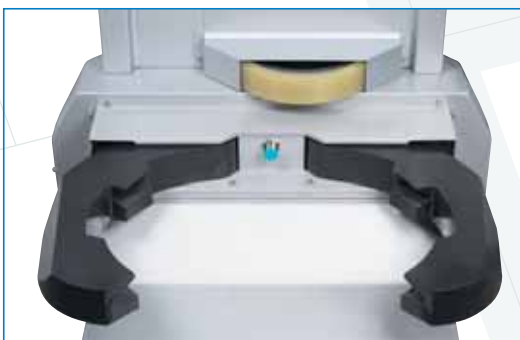
- Our line of spiral mixers with removable bowl is only available in the Premium version. These mixers are capable of using all the power produced by the motor: they are the ideal solution for stiff dough and intense use. These mixers can be used with one or more bowls which gives greater productivity and flexibility. Two sturdy clamps are used to hook and position the trolley. When the bowl is placed against the frame of the machine, an electromagnetic induction feeler detects the presence of the trolley and the green push button located on the control panel next to the bowl lights up. By holding this button down, the clamps hook onto the trolley and the mixer head is lowered. A rubber friction wheel transmits movement to the bowl: apart from its noise-free operation during the work cycle, this large-diameter wheel guarantees years of maintenance-free performance.

- La nostra linea di impastatrici a spirale con vasca estraibile viene proposta solamente nella versione Premium, che è in grado di trasmettere tutta la potenza del motore: ideale per impasti tenaci ed utilizzi intensivi. Queste macchine consentono maggiore produttività e flessibilità dal momento che possono essere utilizzate una o più vasche. L'aggancio ed il posizionamento del carrello vengono eseguiti con due pinze molto robuste: nel momento in cui la vasca viene appoggiata alla struttura della macchina, un sensore ad induzione elettromagnetica rileva la presenza del carrello ed accende il pulsante verde che si trova nel pannello a fianco della vasca. Mantenendo premuto questo pulsante, le pinze agganciano il carrello e la testata della macchina si abbassa. Una ruota di frizione in gomma trasmette il movimento alla vasca: oltre alla migliore silenziosità di lavoro ottenibile, questa ruota di grande diametro assicura anni ed anni di funzionamento tranquillo.

- Nuestra línea de amasadoras de espiral con cuba extraíble se oferta solo en la versión Premium, capaz de transmitir toda la potencia del motor: ideal para masas espesas y uso intensivo. Con estas máquinas se consigue mayores productividad y flexibilidad puesto que es posible utilizar una o más cubas. El carro se engancha y se posiciona mediante dos pinzas muy sólidas: en el momento en que se apoya la cuba en la estructura de la máquina, un sensor de inducción electromagnética detecta la presencia del carro y enciende el botón verde situado en el panel al lado de la cuba. Manteniendo presionado este botón, las pinzas enganchan el carro y el cabezal de la máquina se baja. Una rueda de fricción de goma transmite el movimiento a la cuba: además de haber evitado al máximo el ruido durante el trabajo, esta rueda de gran diámetro garantiza años y años de funcionamiento tranquilo.

- Notre ligne de pétrins à spirale avec cuve extractible est uniquement proposée dans la version Premium, capable de transmettre toute la puissance du moteur: idéale pour pâtes épaisses et utilisations intensives. Ces machines permettent une plus grande productivité et flexibilité puisqu'elles peuvent être utilisées avec une ou plusieurs cuves. L'accrochage et le positionnement du chariot sont effectués à l'aide de deux pinces très robustes: lorsque la cuve est posée sur la structure de la machine, un capteur à induction électromagnétique relève la présence du chariot et allume le bouton vert situé sur le panneau de contrôle à côté de la cuve. En maintenant ce bouton enfoncé, les pinces accrochent le chariot et la tête de la machine s'abaisse. Une roue de friction en caoutchouc transmet le mouvement à la cuve: en plus d'obtenir le maximum de silence pendant la marche, cette roue de grand diamètre assure des années de fonctionnement sans problèmes.

- Die Linie der Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich wird nur in der Premium-Ausführung angeboten, da sie in der Lage ist, die gesamte Leistung des Motors zu übertragen: Ideal also für zähe Teigsorten und eine Intensivnutzung. Diese Maschinen sind produktiver und flexibler, weil ein oder mehrere Bottiche eingesetzt werden können. Der Wagen wird mit Hilfe zweier äußerst robuster Halterungen eingehängt und positioniert. Wenn der Bottich auf der Maschinenkonstruktion ruht, stellt ein elektromagnetischer Induktionssensor fest, daß der Wagen eingehängt ist und schaltet den grünen Knopf ein, der sich auf der Tafel neben dem Bottich befindet. Hält man diesen Knopf gedrückt, wird der Wagen in die Halterungen eingehängt und das Kopfteil der Maschine sinkt herab. Ein Reibrad aus Gummi überträgt die Bewegung auf den Bottich: Dieses Rad mit großem Durchmesser gewährleistet nicht nur größere Laufruhe, sondern auch einen langjährigen störungsfreien Betrieb.





MR Premium Line

Spiral mixers with removable bowl and touch screen
Impastatrici a spirale con vasca estraibile con touch screen
Amasadoras de espiral con cuba extraíble y touch screen
Pétrins à spirale avec cuve extractible et écran tactile
Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

- In these models all the functions are controlled through the touchscreen. The manual or automatic programme is selected from the main screen. 20 programmes (and up to 99 upon request) can be set in the automatic cycle. An infra-red temperature reader indicates the temperature of the dough; the maximum temperature for the dough can be set in the automatic programme and when the dough reaches this temperature the machine stops.
- In questi modelli, tutte le funzioni vengono controllate operando con il touchscreen. Sullo schermo principale si possono selezionare il programma manuale e quello automatico. Quest'ultimo consente di impostare 20 programmi (a richiesta fino a 99). Un lettore di temperatura a raggi infrarossi permette di conoscere la temperatura dell'impasto e nel programma automatico è possibile impostare la temperatura massima dell'impasto, al raggiungimento della quale la macchina si ferma.
- Bei diesen Modellen werden sämtliche Funktionen auf dem berührungsempfindlichen Bildschirm (Touchscreen) gesteuert. Auf der Hauptbildschirmseite stehen das manuelle und das automatische Programm zur Wahl. Mit dem automatischen Programm lassen sich 20 Knetprogramme einrichten (auf Anfrage bis zu 99). Eine Infrarot-Temperaturrefassung ermittelt die Teigtemperatur; innerhalb des automatischen Knetprogrammes läßt sich die Höchsttemperatur des Teiges vorgeben, bei deren Erreichen die Maschine abgeschaltet wird.
- Todas las funciones en estos modelos están controladas usando el touchscreen. Se seleccionan en la pantalla principal los programas manual y automático. Este último permite configurar 20 programas (contra pedido hasta 99). Un lector de temperatura de rayos infrarrojos permite saber la temperatura de la masa y se puede configurar en el programa automático la temperatura máxima que puede alcanzar la masa; una vez alcanzada, la máquina se para.



- Version with touchscreen
- Versione con touchscreen
- Versión con touchscreen
- Version avec écran tactile
- Ausführung mit Touch Screen



ESBL Line



Bowl Lifter-Tipper
Sollevatore-rovesciatore di vasche
Levantador-volcador de cubas
Élévateur-basculeur de cuves
Hub- und Kippvorrichtung für Knetbottiche

ESBL Line

Bowl Lifter-Tipper
Sollevatore-rovesciatore di vasche
Levantador-volcador de cubas
Elévateur-basculeur de cuves
Hub- und Kippvorrichtung für Knetbottiche



- Designed to lift and tip the trolleys of our removable bowl mixers model MR 160 Premium and model MR 200 Premium, it can also be adapted for use with other brands.

The tipping height can be adapted to meet different needs:

- onto the table (height 1250 mm);
- into the feed hopper of a volumetric divider: in this case specify the type of divider and the height of the hopper sides.

The ceiling height of the room where the lifter is installed must equal the sum of the unloading height added to the overall height of the trolley (1450 mm).

For example, to unload into a hopper at a height of 1700 mm the required available height must be 3150 mm.

A safety frame protects the lifter area. The bar which allows the trolley access is fitted with a microswitch: when the bar is raised the lifer stops automatically.

- Progettato per sollevare e rovesciare i carrelli delle nostre impastatrici a vasca estraibile modello MR 160 Premium e MR 200 Premium, può essere adattato anche a carrelli di impastatrici estraibili di altre marche.

L'altezza di rovesciamento si può adattare a diverse esigenze:

- su tavolo (altezza mm 1250);
- su tramoggia di spezzatrici volumetriche: precisare in questo caso il tipo di spezzatrice e l'altezza del bordo della tramoggia.

E' necessario tenere presente che l'altezza del soffitto del locale dove il sollevatore viene installato deve corrispondere alla somma dell'altezza di scarico addizionata all'ingombro del carrello (mm 1450). Ad esempio per scaricare su una tramoggia ad una altezza di mm 1700 occorre avere un'altezza disponibile di mm 3150.

Il sollevatore è protetto da una gabbia per ragioni di sicurezza: la barra che permette l'entrata del carrello è munita di microinterruttore e se sollevata arresta il funzionamento del sollevatore.

- Diseñado para levantar y volcar los carros de nuestras amasadoras de cuba extraíble modelo MR 160 Premium y MR 200 Premium, puede ser adaptado también a carros amasadoras extraíbles de otras marcas.

La altura de vuelco se adapta a diversas exigencias:

- sobre mesa (altura 1250 mm);
- sobre tolva de máquinas divisoras volumétricas: indicar en este caso el tipo de máquina divisora y la altura del borde de la tolva.

Es preciso tener en cuenta que la altura del techo del local del levantador debe corresponder a la suma de la altura de descarga con las dimensiones del carro (1450 mm).

Por ejemplo: para descargar sobre una tolva a una altura de

1700 mm, es necesario disponer de una altura de 3150 mm. El levantador está protegido con una jaula por razones de seguridad: la barra que permite la entrada del carro está provista de microinterruptor y al levantarla detiene el funcionamiento del levantador.

- Conçu pour relever et basculer les chariots de nos pétrins à cuve extractible modèle MR 160 Premium et MR 200 Premium, il peut aussi s'adapter aux chariots de pétrins extractibles de marques différentes.

La hauteur de basculement peut être adaptée à différentes exigences :

- sur table (hauteur mm 1250);
- sur trémie de diviseuses volumétriques: préciser dans ce cas le type de diviseuse et la hauteur du bord de la trémie.

Il faut tenir compte que la hauteur du plafond de la pièce où l'élévateur est installé doit correspondre à la somme de la hauteur de déchargement additionnée à l'encombrement du chariot (mm 1450). Par exemple, pour décharger sur une trémie à une hauteur de mm 1700, il faut une hauteur disponible de mm 3150.

Pour des raisons de sécurité, l'élévateur est protégé par une cage: la barre qui permet l'entrée du chariot est munie d'un microinterrupteur et lorsqu'elle est soulevée, le fonctionnement de l'élévateur s'arrête.

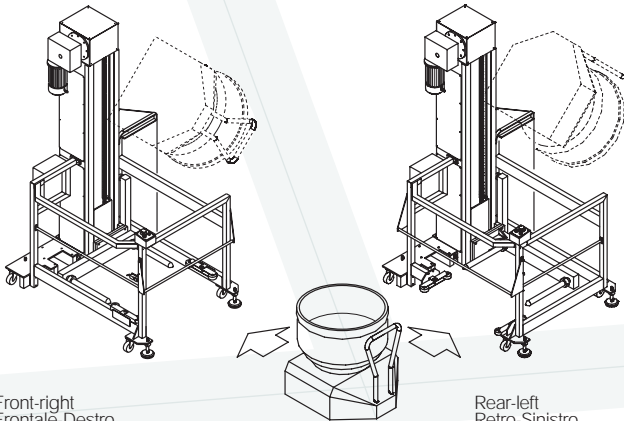
- Sie wurden konstruiert, um die Wagen unserer Knetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich anzuheben und zu kippen. Modell MR 160 Premium und MR 200 Premium. Kann auch an Wagen von Knetmaschinen mit entnehmbarem Bottich anderer Marken angepaßt werden. Die Kipphöhe läßt sich auf die verschiedenen Gegebenheiten abstimmen:

- Abladen auf den Tisch (Höhe mm 1250)
- Abladen in den Fülltrichter von volumetrischen Teigteileinheiten.

In diesem Fall müssen die Typenbezeichnung der Teigteileinheit und die Höhe des Trichterrandes angegeben werden.

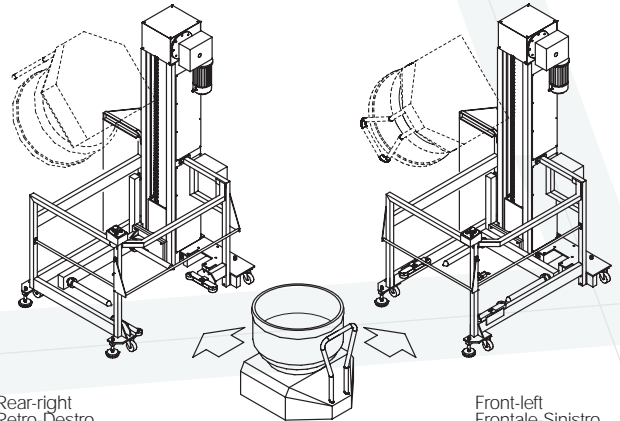
Es ist zu beachten, daß die Deckenhöhe der Räumlichkeiten, in denen das Hubgerät aufgestellt wird, der Summe aus der Abladehöhe und den Außenmaßen des Wagens (mm 1450) entsprechen muß. Um beispielsweise den Teig aus einer Höhe von 1700 mm in einen Trichter abladen zu können, muß eine Gesamthöhe von 3.150 mm verfügbar sein.

Die Hubvorrichtung wird aus Sicherheitsgründen von einem Schutzkäfig umgeben. Die Stange für die Zuführung des Wagens ist mit einem Mikroschalter versehen. Wird sie angehoben, so wird der Betrieb des Hubgerätes unterbrochen.



Front-right
Frontale-Destro
Frontal-derecho
Devant-droit
Vorne Rechts

Rear-left
Retro-Sinistro
Reverso-izquierdo
Arrière-gauche
Hinten links



Rear-right
Retro-Destro
Reverso-derecho
Arrière-droit
Hinten rechts

Front-left
Frontale-Sinistro
Frontal-izquierdo
Devant-gauche
Vorne links

PM Line

Technical data - Dati tecnici - Datos técnicos Caractéristiques techniques - Technische Daten

Model Modello Modelo Modèle Modell	Capacity Capacità Capacidad Contenance Kapazität	Reduction Riduzione Reducción Réduction Reduzierung	Power Potenza Potencia Puissance Leistung	Dimensions Dimensioni Dimensiones Dimensions Abmessungen			Weight Peso Peso Poids Gewicht	Speed Velocità Velocidad Vitesses Drehzahlen
				A	B	C		
PM 20 - 3	L 20	-	Kw 1,5 - 1,1 - 0,6	mm 840	650	1445	Kg 240	3
PM 40 - 3	L 40	20	Kw 2,6 - 2,1 - 1,2	mm 840	650	1445	Kg 270	3
PM 40 - V	L 40	20	Kw 2,2	mm 840	650	1445	Kg 270	3 + inverter
PM 60 - 3	L 60	40	Kw 2,6 - 2,1 - 1,2	mm 910	760	1475	Kg 320	3
PM 60 - V	L 60	40	Kw 2,2	mm 910	760	1475	Kg 320	3 + inverter

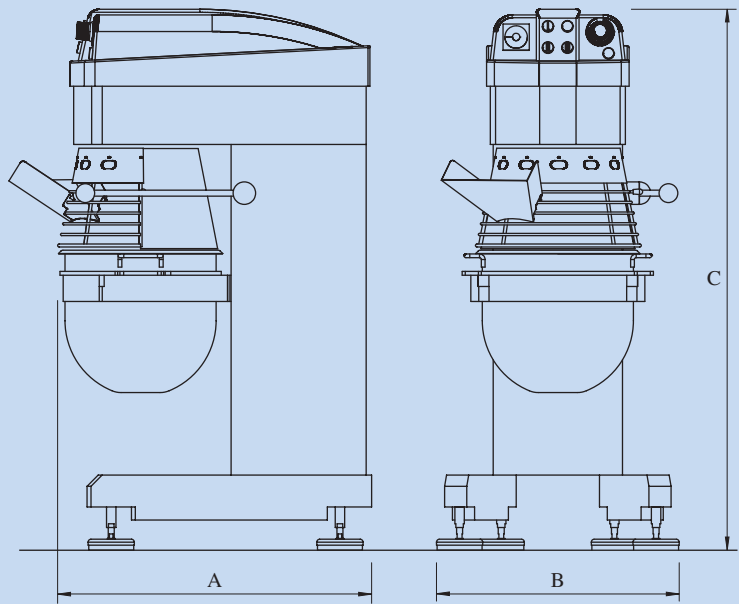
M1 Line

Model Modello Modelo Modèle Modell	Bowl capacity Capacità vasca Capacidad cuba Capacité de la cuve Fassungsvermögen Bottich	Flour capacity Capacità di farina Capacidad de harina Capacité de farine Fassungsvermögen Mehl	Bowl volume Volume vasca Volumen cuba Volume cuve Bottichvolumen	Power of spiral Potenza della spirale Potencia de la espiral Puissance spirale Leistung der Spirale 1 st /2 nd speed 1 st /2 nd marcia 1 st /2 nd marcha 1 st /2 nd vitesse 1./2. Stufe	Dimensions Dimensioni Dimensiones Dimensions Abmessungen			Weight Peso Peso Poids Gewicht
					A	B	C	
M1 - 30	kg 30	kg 18	L 50	kw 1/2	mm 875x540x1205			kg 210
M1 - 40	kg 40	kg 25	L 62	kw 1,5/3	mm 875x540x1205			kg 225
M1 - 60	kg 60	kg 37	L 100	kw 1,5/3	mm 1040x660x1335			kg 255

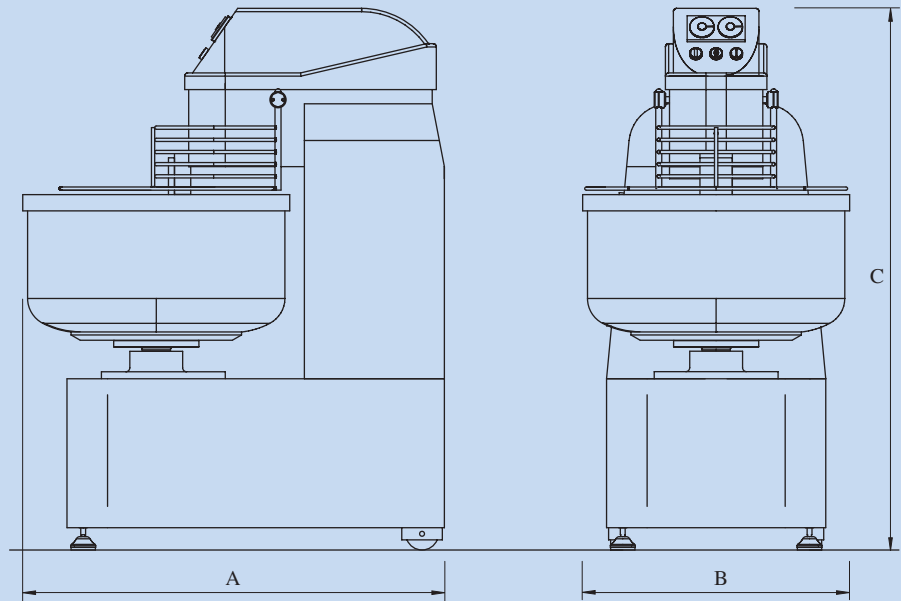
M Line M Premium Line

Model Modello Modelo Modèle Modell	Kneading capacity Capacità impasto Capacidad masa Capacité pâte Teigkapazität	Flour capacity Capacità di farina Capacidad harina Capacité farine Mehlkapazität	Bowl volume Volume vasca Volumen cuba Volume cuve Bottichvolumen	Spiral power Potenza spirale Potencia espiral Puissance spirale Spiralleistung 1 st -2 nd speed 1 st -2 nd velocità 1 st -2 nd velocidad 1 st -2 nd vitesse 1./2. Drehzahlstufe	Bowl power Potenza vasca Potencia cuba Puissance cuve Bottichleistung	Dimensions Dimensioni Medidas Dimensions Abmessungen	Weight Peso Peso Poids Gewicht	
						A	B	C
M 40	Kg 40	Kg 25	L 80	Kw 2,1-3,7	Kw 0,55	mm 1055x590x1360		Kg 420
M 40 Premium	Kg 40	Kg 25	L 80	Kw 2,1-3,7	Kw 0,55	mm 1055x590x1360		Kg 440
M 60	Kg 60	Kg 37	L 100	Kw 2,1-3,7	Kw 0,55	mm 1140x660x1360		Kg 440
M 60 Premium	Kg 60	Kg 37	L 100	Kw 2,1-3,7	Kw 0,55	mm 1140x660x1360		Kg 460
M 80	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	mm 1215x710x1510		Kg 505
M 80 Premium	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	mm 1215x710x1510		Kg 525
M 120	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	mm 1265x780x1510		Kg 530
M 120 Premium	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	mm 1265x780x1510		Kg 550
M 160	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	mm 1430x890x1605		Kg 750
M 160 Premium	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	mm 1430x890x1605		Kg 790
M 200	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	mm 1490x950x1605		Kg 790
M 200 Premium	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	mm 1490x950x1605		Kg 830

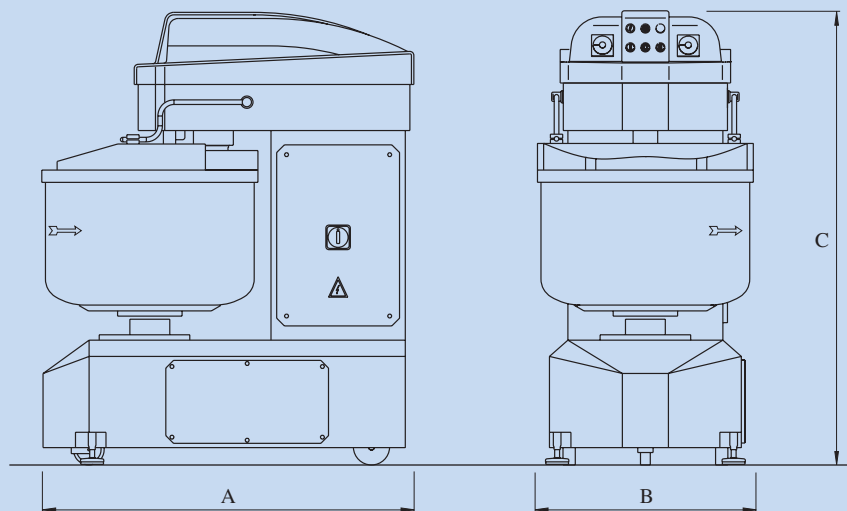
PM LINE



M1 LINE



M LINE



MT Line MT Premium Line

Model Modello Modelo Modèle Modell	Kneading capacity Capacità impasto Capacidad masa Capacité pâte Teigkapazität	Flour capacity Capacità farina Capacidad harina Capacité farine Mehlkapazität	Bowl volume Volume vasca Volumen cuba Volume cuve Bottichvolumen	Spiral power Potenza spirale Potencia espiral Puissance spirale Spiralleistung	Bowl power Potenza vasca Potencia cuba Puissance cuve Bottichleistung	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Medidas (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Weight Peso Peso Poids Gewicht
	max.	max.		1 st -2 nd speed 1 ^{re} -2 ^{ème} velocità 1 ^{ra} -2 ^a velocidad 1 ^{re} -2 ^{ème} vitesse 1/2. Drehzahl		A B C D E F	
MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1650x1230x1525x1460x310x2515	Kg 1045
MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1650x1230x1525x1810x310x2865	Kg 1245
MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1685x1300x1525x1460x280x2515	Kg 1070
MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1685x1300x1525x1810x280x2865	Kg 1270
MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1770x1405x1620x1410x245x2655	Kg 1390
MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1770x1405x1620x1800x245x3045	Kg 1610
MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1800x1465x1620x1410x215x2655	Kg 1430
MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1800x1465x1620x1800x215x3045	Kg 1658

MR Premium Line

Dough Characteristics - Caratteristiche Impasto - Características masa - Caractéristiques pâte - Teigeigenschaften	MR 160	MR 200
Max capacity - Capacità max - Capacidad máx - Capacité max - Höchstkapazität	Kg 160	200
Max flour - Farina max - Harina máx - Farine max - Mehl max.	Kg 100	125
Water* - Acqua* - Agua* - Eau* - Wasser	l 60	75
Bowl Characteristics - Caratteristiche Vasca - Características de la cuba - Caractéristiques cuve - Botticheigenschaften		
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	l 270	310
Diameter - Diametro - Diámetro - Diamètre - Durchmesser	mm 850	910
Height from ground - Altezza da terra - Altura desde el suelo - Hauteur du sol - Bodenhöhe	mm 991	991
With trolley inserted - Con carrello - Con carro - Avec chariot - Mit Wagen		
Length - Lunghezza - Largura - Longueur - Länge	A mm 1885	1885
Width - Larghezza - Anchura - Largeur - Breite	B mm 1365	1365
Height - Altezza - Altura - Hauteur - Höhe	C mm 1570	1570
With head raised - Con testa sollevata - Con cabezal levantado - Avec tête soulevée - Bei angehobenem Kopf	D mm 2065	2065
Overall height - Altezza massima - Máxima altura - Hauteur maxi - Max. Platzbedarf in der Höhe	E mm 2470	2530
Weight - Peso - Peso - Poids - Gewicht	Kg 1610	1650
Motor capacity - Potenza motori - Potencia motores - Puissance moteurs - Motorenleistung		
Spiral 1 st /2 nd speed - Spirale 1 ^a /2 ^a velocità - Espiral 1 ^a /2 ^a velocidad - Spirale 1 ^{re} /2 ^{ème} vitesse - Spirale 1/2. Drehzahlstufe	Kw 5,9/ 10,3	5,9/ 10,3
Bowl - Vasca - Cuba - Cuve - Bottich	Kw 0,75	0,75
Hydraulic power - Centralina idraulica - Centralita hidráulica - Centrale hydraulique - Hydraulikaggregat	Kw 1,1	1,1
Speed - Velocità - Velocidad - Vitesse - Drehzahl		
Spiral 1 st /2 nd speed - Spirale 1 ^a /2 ^a velocità - Espiral 1 ^a /2 ^a velocidad - Spirale 1 ^{re} /2 ^{ème} vitesse - Spirale 1/2. Drehzahlstufe	giri min./rpm 105 / 215	105 / 215
Bowl - Vasca - Cuba - Cuve - Bottich	giri min./rpm 13	13

* In this reference dough, the amount of water used is 60% with respect to the amount of flour.

* En esta masa de referencia la cantidad de agua contenida es el 60% en relación a la cantidad de harina.

* Die enthaltene Wassermenge in dem zugehörigen Teig beträgt 60% der Mehlmenge

* In tale impasto di riferimento, la quantità d'acqua contenuta è il 60% rispetto la quantità di farina.

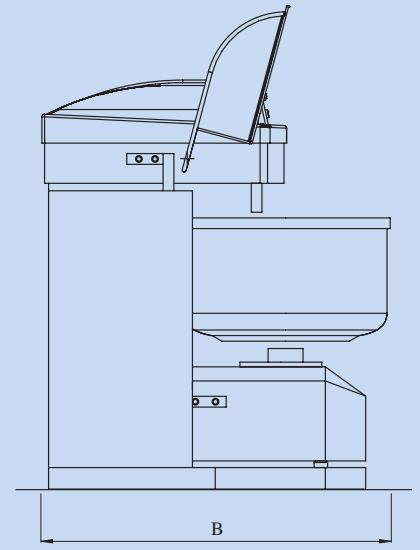
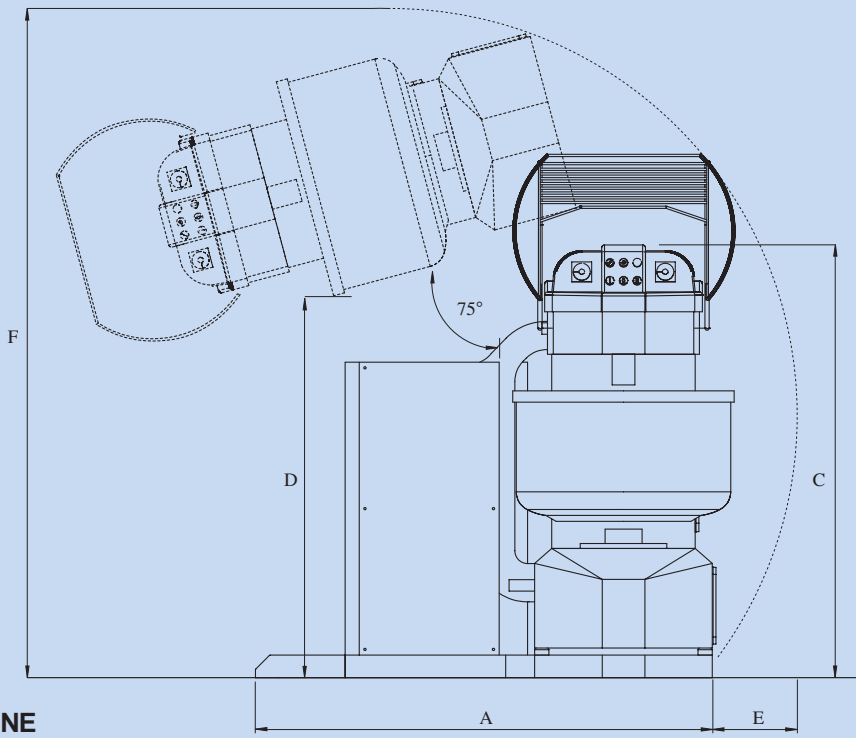
* Pour cette pâte de référence, la quantité d'eau contenue est de 60% par rapport à la quantité de farine

ESBL

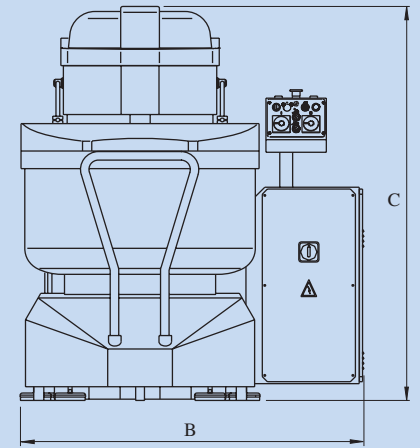
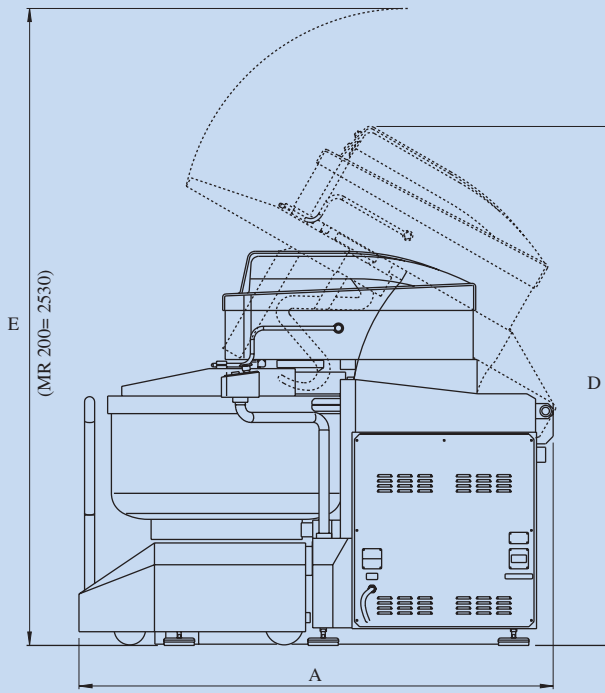
Model Modello Modelo Modèle Modell	Power Potenza Potencia Puissance Bottichleistung	Height* Altezza* Altura* Hauteur* Höhe*	Height* Altezza* Altura* Hauteur* Höhe*	Dimensions Dimensioni Medidas Dimensions Abmessungen	Weight Peso Peso Poids Gewicht
		H	H1	A B C	
ESBL	Kw 1,1	mm 2673,5	mm 1292	mm 188x1410x227	Kg 665

(*) For tipping onto the table - Nel caso di rovesciamento su tavolo - En el caso de vuelco sobre mesa - En cas de basculement sur table - Beim Abladen auf den Tisch

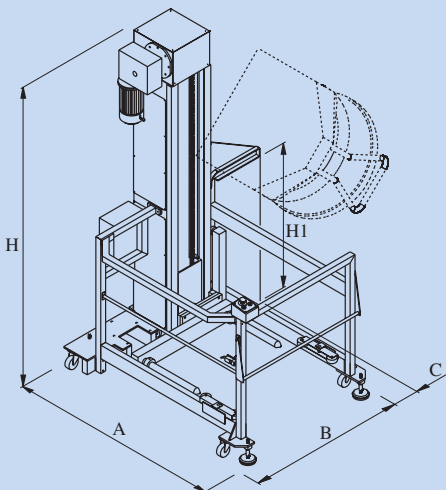
MT LINE



MR LINE



ESBL



ESCHER MIXERS srl

36015 Schio • Vicenza • Italy • Via Lago di Vico, 37
Tel. +39 0445 576.692 • Fax +39 0445 577.280
mail@eschermixers.com • www.eschermixers.com

ESCHER MIXERS, USA, LLC

2770 W. Commerce St. Suite 100 • Dallas, TX 75212
Tel. 214 572.7777 • Fax 214 572.8888
usoffice@eschermixers.com