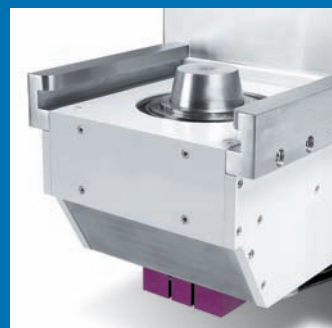


ESCHER

mixers



MR Professional Line

Спиральные тестомесильные
машины с откатной дежой

MR Professional Line

Спиральные тестомесильные машины с откатной дежой

Новая линия спиральных тестомесильных машин с откатной дежой представляет важные высоко технологические конструкторские решения, основанные на неизменных принципах качества и достигнутом уровне производства. Были реконструированы:

- **система подъема месильного органа**
- **система движения дежи**
- **система фиксации выдвинутой тележки**
- **конструкция машины и тележки**

Нашей главной целью было создание прочной, компактной тестомесильной машины для интенсивного использования, предназначенной для всех типов теста (даже самого крутого), не требующей наладки или технического обслуживания на протяжении срока службы. Были разработаны новые системы, благодаря которым данное оборудование является одним из лучших на мировом рынке.

Нововведения в системе подъема месильного органа позволили нам гарантировать, что дежа даже с самым крутым тестом, которое обычно вызывает вибрацию, будет полностью и постоянно закрыта. Данная характеристика позволяет поддерживать спираль всегда на одном и том же расстоянии от основания дежи, что улучшает качество замеса и отслоение теста. Смесильный орган не производит никакой вертикальной вибрации даже при условии переполнения дежи. Новая система движения и фиксации дежи технически превосходит существующие системы, в которых используется фрикционное колесо. Механизм, срок службы которого теоретически составляет 30 лет, состоит из моторредуктора с необратимым движением, группы редукции, специально разработанной и созданной для обеспечения нулевого зазора, трансмиссионного вала в 100 мм с гидравлическим движением, приводящим в движение дежу при помощи конической муфты. Таким образом, гарантируется превосходная асимметрия дежи. Кроме этого, отсутствие фрикционного колеса предупреждает все проблемы, связанные с его износом и регулировкой в течение использования оборудования. Механический привод обеспечивает постоянное вращение дежи во время замеса и устраняет скольжение дежи, которое характерно для тестомесильных машин данного типа.

Корпус, как и вся машина, был разработан с учетом новой системы CAD и системы расчета прочности. Новый корпус легко позволяет полностью или частично изготовить оборудование из нержавеющей стали в зависимости от запроса клиента. Выдвижная тележка удобна и проста в обращении. Она оснащена 5 колесиками, которые могут вращаться на 360°, и характеризуется высокой маневренностью даже при условии полной загрузки.

Новая линия машин представляет собой совокупность всех технических решений и практических выводов, накопленных на протяжении 30-летнего опыта работы в данной области, а также наше желание и намерение инвестирования в новые проекты с целью утверждения и признания компании "Escher Mixers".

Основные характеристики:

- *Высокотехнологические инженерные решения: А) подъем и закрытие дежи В) вращение и фиксация дежи*
- *Система передачи Premium*
- *Отсутствие фрикционного колеса А) Отсутствие фрикционного колеса В) Нет скольжения дежи*
- *Нет износа и проблем с регулировкой*
- *Постоянное и единообразное количество оборотов дежи во время замеса*
- *Легкоуправляемая выдвижная тележка*
- *Корпус оборудования разработан для увеличения прочности при кручении*
- *Машина разработана при помощи новой системы CAD и системы расчета прочности*
- *В наличии есть многочисленные факультативные принадлежности*
- *Оборудование может быть изготовлено полностью или частично из нержавеющей стали*

Главные преимущества:

- *Лучшее качество теста (применимо ко всем видам теста)*
- *Долгий срок службы деталей оборудования*
- *Операции по техническому обслуживанию сведены до минимума*
- *Превосходное соотношение цена/качество*







Модель	Тесто			Дежа			Машина			Мотор		Скорость		Вес машины
	Макс. вместимость	Макс. Мука	Вода	Объем	Диаметр	Высота от земли	Длина	Ширина	Высота	Спираль III Скорость	Дежа	Спираль III Скорость	Дежа	
	кг	Kg	л	л	мм	мм	мм	мм	мм	кВт	кВт	об/мин	об/мин	кг
MR 80 Prof.	80	50	30	154	680	965	1750	810	1480	3 / 6.7	0,75	120 / 240	13	1100
MR 120 Prof.	120	75	45	185	750	965	1800	810	1480	3 / 6.7	1,1	120 / 240	13	1150
MR 160 Prof.	160	100	60	270	850	993	2011	1082	1605	5.9 / 10.3*	1,1	120 / 240	13	1250
MR 200 Prof.	200	125	75	310	910	993	2041	1112	1605	5.9 / 10.3*	1,1	120 / 240	13	1300
MR 240 Prof.	240	150	90	350	1000	1051	2086	1157	1605	5.9 / 10.3*	1,1	120 / 240	13	1350

* - Имеется в наличии мотор с большей мощностью, равной 9/15 Квт
Вышеуказанные данные имеются в виду при напряжении 400 В / 50 Гц / 3 фазы

ESCHER
mixers

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