

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.

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

M Line M 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 Dimensioni Medidas Dimensions Abmessungen	Weight Peso Peso Poids Gewicht
	max.	max.		1 ^a -2 ^a speed 1 ^a -2 ^a velocità 1 ^a -2 ^a velocidad 1 ^{re} -2 ^{ème} vitesse 1./2. Drehzahlstufe		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

