

the Industrial Mixer

technology for mixing



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

ESCHER

mixers

Escher Mixers Srl

Via Copernico, 62 - 36034 Malo (Vicenza) Italy
Tel. +39 0445 57 66 92 - Fax +39 0445 57 72 80
mail@eschermixers.com - www.eschermixers.com

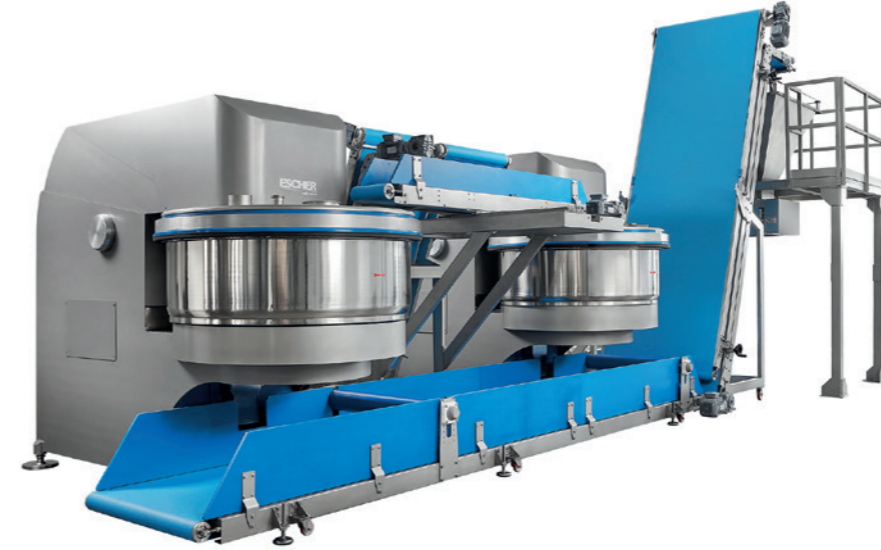
شركة إسكسر ميكسر "Escher Mixers" هي شركة متخصصة في إنتاج ماكينات العجن والخلط في قطاعات المخبوزات، والحلويات الحرفية، والصناعية. على مدار السنوات، طورت الشركة من معرفتها المتخصصة مما سمح لها بتطوير الماكينات والحلول لتلبية احتياجات مجموعة متنوعة من العملاء وأنواع مختلفة من الأسواق. تشتهر ماكينات شركة إسكسر ميكسر بمتانتها، وبكونها معمرة، وبدقتها في اللمسات الأخيرة، وبجودة العجائن التي تنتجها.

ماكينات لصناعة المخبوزات

تقدم شركة إسكسر ميكسر مفاهيم للخلط اللولبي والخلط الحلزوني باستخدام أداة "Wendel". يمكن تزويد كلا الحلين بحوض قابل للإزالة من خلال نظام MR-MW Line الحاصل على براءة اختراع في تثبيت العربة وتحريكها أو نظام التفريغ السفلي MD-MDW Line والمزود بسيور ناقل أو رافعة للأحواض بالاشتراك مع أنظمة أوتوماتيكية ذات حركة خطية وتخزين أحواض التخمر في مخازن رأسية أو خطية، وأنظمة العجن الأوتوماتيكية الدوارة، وأنظمة استعادة المخلفات، وأنظمة مزودة بوعاء قمعي متحرك، وجهاز القطع على شكل نجوم/شرايح/أسطوانة وشرايح، علاوة على حلول أخرى مخصصة.

ماكينات لصناعة الحلويات

تتميز مجموعة ماكينات الخلط الكوكبية المزودة بأداة مزودة لصناعة الحلويات بعدم وجود أنظمة التشحيم بالزيت، مما يحسن من مستوى النظافة ويقلل من إجراء صيانة للماكينة. تتوفر مجموعة واسعة من الأدوات القابلة للتبديل لمختلف أنواع الاستخدامات. للإنتاجات الصناعية، صممت شركة إسكسر ميكسر خط PM-D مع حركة مستقلة للأدوات، وسرعة يمكن ضبطها بشكل منفرد، مع إمكانية عكس الحركة. في حين يسمح خط PM-DB ذو هيكل الجسر بالإدخال الأوتوماتيكي للمكونات ونفخ الهواء لتقليل مدة العجن وزيادة الحجم، وخط العجن بضغط سلبي/إيجابي، والتنظيف بنظام التنظيف المكاني. تتوفر خيارات مختلفة لتفريغ الأحواض.



Escher Mixers specializes in the production of mixing machinery for the bread and pastry-making sectors. Over the years, Escher Mixers has gained specialized knowledge that has allowed this company to develop machines and solutions to meet the needs of a variety of clients and different types of markets. Escher Mixers machines are renowned for their sturdiness, durability, accurate finishes, and for the quality of the dough they produce.

Bakery equipment

Escher Mixers proposes Spiral and Wendel mixing concepts. Both solutions can be with removable bowl

through a patented® bowl locking and motion system MR-MW Line or bottom discharge system MD-MDW Line with conveyors belts or bowl lifters which can be matched with automatic solutions with linear system and storage of the resting bowls in vertical or linear storages, rotating automatic systems-carousel, scraps recovery systems, transverse hopper systems and star-cutting/guillotine/roller with guillotine and other customized solutions.

Pastry equipment

The range of planetary mixers with double tool for the pastry industry is characterized by the lack of oil

lubrication systems, improving hygiene and reducing machine maintenance. A wide range of interchangeable tools is available for different uses and doughs. For industrial productions, Escher Mixers has developed the PM-D Line with independent tool movement, with individual speed regulation and the possibility to reverse the motion. While the PM-DB Line with the bridge structure allows automatic insertion of the ingredients, air insufflation to reduce mixing times and increase volume, dough processing with negative/positive pressure and cleaning through CIP washing system. Various bowl discharge options are available.