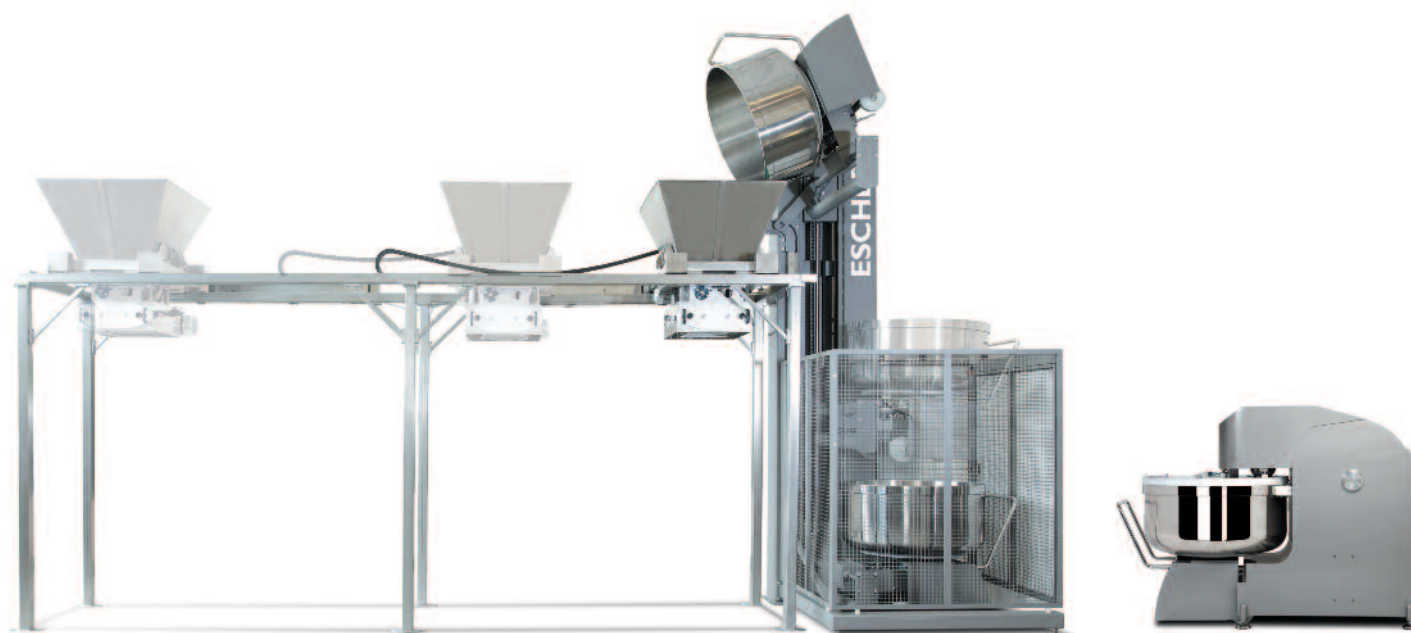


ESCHER

mixers



ESBL Line

Bowl Lifters-Tippers
Sollevatori-rovesciatori di vasche

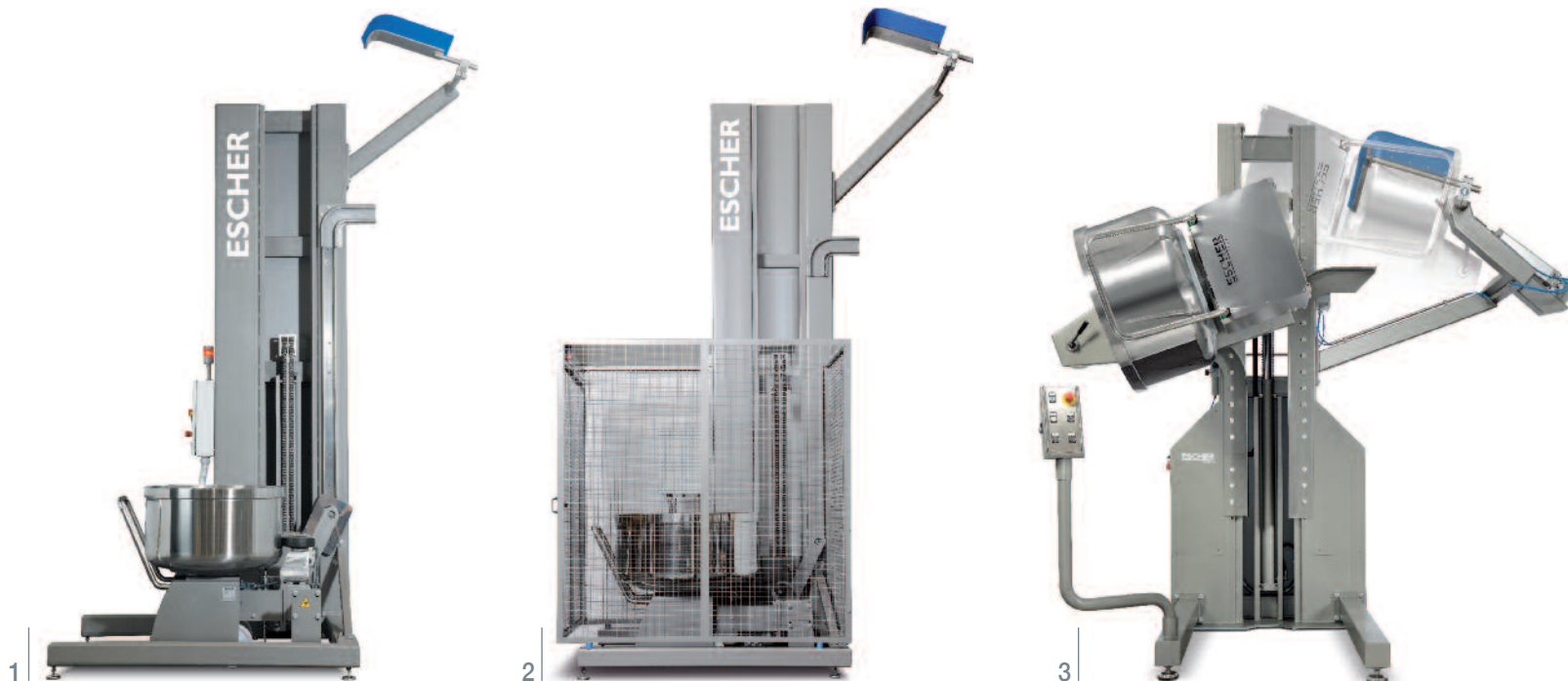
ESH Line

Feeding Hoppers
Sovra-tramogge

ESBL Line

Bowl Lifters-Tippers

Sollevatori-rovesciatori di vasche



The bowl Lifters-Tippers range for artisan and industry is composed of two lines.

ESBL Line: this consists of two models, one with output on table and one with output on a standard divider.

ESBL Industry Line: includes a wider range of models, starting from the output on table up to 3.5 m height, with intermediate heights. The ESBL Industry Line has been designed for an industrial use and is equipped with a series of options for different applications:

- Bowl rotation system - with friction wheel or with Escher patented system
- Bowl scraper
- Safety grid
- Semi or fully automatic lifting - output - lowering
- Interface systems with feeding hoppers and systems afterwards

La gamma di sollevatori per l'artigianato e per l'industria si compone di due linee.

ESBL Line: prevede due modelli, uno con scarico a banco e l'altro con scarico su spezzatrice.

ESBL Industry Line: è composta da una gamma più ampia di modelli che va dallo scarico a banco fino a 3.5 m di altezza, con una serie di altezze intermedie. ESBL Industry Line è stata disegnata per un impiego industriale ed è dotata di una serie di optional aggiuntivi per i diversi impieghi:

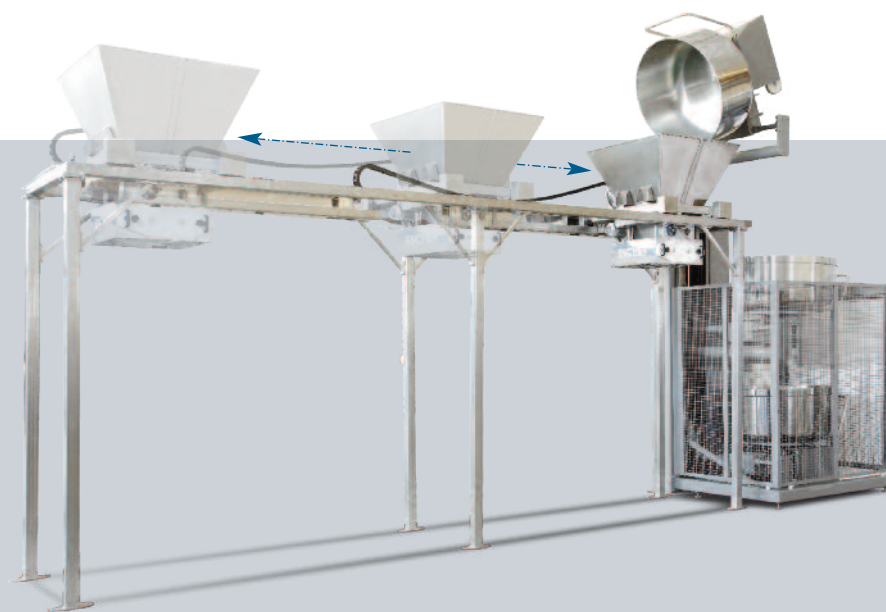
- Sistema di rotazione vasca - tramite ruota di frizione oppure tramite sistema brevettato ESCHER
- Raschiatore vasca
- Griglia di sicurezza
- Sistema automatico di salita - scarico - discesa
- Sistema di interfaccia con sovra-tramogge e sistemi a valle

ESH Line

Feeding Hoppers

Sovra-tramogge

ESCHER
mixers



- 1 - Manual/Semi-automatic version
Versione manuale / semiautomatica
- 2 - Automatic version with safety cage
Versione automatica con gabbia di sicurezza
- 3 - Left and right dough discharge
Scarica sinistra e destra dell'impasto
- 4 - Double column
Doppia colonna

The ESH line of feeding hoppers consists of two models:

- a version with a fixed position
- a version mounted on a translating system

This one can feed simultaneously more lines (it can also be equipped with a free position for cleaning), allowing a consistent level of dough on the lower divider and a higher efficiency in the production.

Feeding hoppers are executed in stainless steel and their surfaces can be covered with Teflon. For cleaning purposes, surfaces are rounded without welds. The portioning system can be completely disassembled for cleaning operations. Oil nebulization system is an option.

Translating hoppers are controlled by a PLC for the synchronization of the elevator, oiling system and output points.

Feeding hoppers are manufactured in different dimensions and heights, according to the specifications of the production line.

La linea ESH di sovra-tramogge è composta da due modelli:

- il primo con tramoggia porzionatrice con posizione fissa
- il secondo con tramoggia porzionatrice traslante

Quest'ultimo ha la caratteristica di poter alimentare contemporaneamente più linee produttive (è possibile prevedere un punto fuori linea per la pulizia); oltre a garantire un livello costante di impasto sulla spezzatrice sottostante ed una migliore efficienza produttiva.

La sovra-tramoggia è eseguita in acciaio inox e le superfici possono essere teflonate. Vengono privilegiate le arrotondature, evitando saldature, al fine di rendere le superfici maggiormente pulibili. Il sistema di porzionatura può essere smontato per una pulizia totale. Il sistema di oliatura alla tramoggia è opzionale.

Nel caso di tramoggia traslante, questa è gestita da un PLC per la sincronizzazione di sollevatore, oliatura e punti di scarico.

Le tramogge sono realizzate in varie dimensioni ed altezze, secondo le necessità della linea da alimentare.



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