

Amasadoras-Mezcladoras

MIX40s·MIX65s·MIX95s·MIX165s



Líder mundial en la Industria Alimentaria

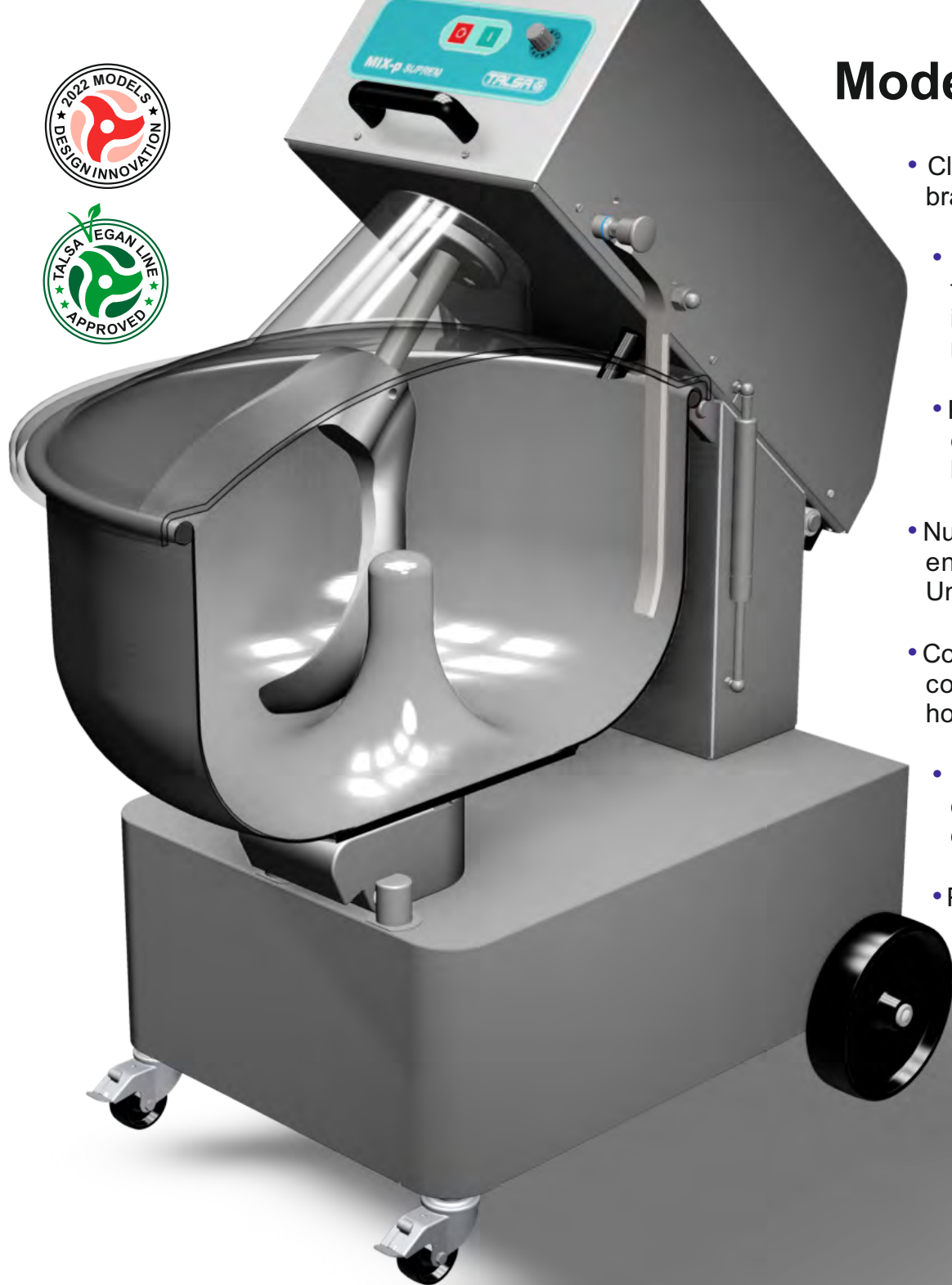


CE EAC



Nuevos modelos
2022
Suprem

Amasadora universal, ideal para masas cárnicas y muchos otros productos de la industria alimentaria.



Modelo 2022 *Suprem*

TALSA

- Clásica forma de proceso de amasado, imitando el giro de la mano y brazos humanos, amasado natural, como en casa.
- Las amasadoras de palas horizontales frota la masa contra todo el fondo de la artesa y deshacen su grasa, pero la Talsa de pala vertical inclinada no frota contra la artesa más que un punto, la rotación de la masa es contra la misma suave masa.
- Potente pala de doble cuchara que efectúa un amasado esférico, doble en cada vuelta, masa arriba + masa abajo, imitando el proceso manual humano de remover, mezclar, batir.
- Nuevo grado de inclinación optimizada de la pala, diseñada en colaboración con el departamento fluidos de la Universidad Politécnica de Valencia.
- Columna central en el interior de la artesa de todos los modelos, actuando como divisor de la masa en bloques que se separan y unen, homogeneizando las zonas separadas.
- Nueva espada-rascadora profunda de artesa en todos los modelos, despega posibles adherencias en el lateral, especias, etc, devolviéndolo hacia el centro, unificando la masa.
- Pala de muy sencilla limpieza, sin necesidad de desmontarse.



• El amasado perfecto tradicional que el sector cárnico y alimentario necesita.

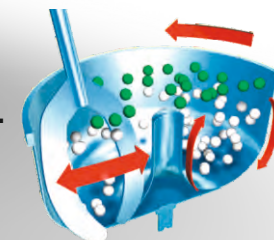
+ Pala amasadora diseño **doble cuchara**.

+ Artesa con **columna** central alta **divisora**.

+ Espada-**rasacador lateral** artesa.

= Mezcla **natural y homogénea**,
como dos cucharas girando en la artesa.

En definitiva, un **amasado perfecto!**



Ventajas a un vistazo



- Construcción robusta en materiales inoxidables.
- Apertura de cabezal asistida neumáticamente para elevación y descenso sin esfuerzo.
- Dos ruedas de acero inoxidable pivotantes con freno y dos fijas para facilitar el desplazamiento.
- Tapa parabólica protectora de plástico transparente alimentario inastillable con orificios de adición.



- Sobrada potencia, para amasar incluso las mezclas frías y compactas.
- Motor trifásico bitensión 400/220V o monofásico 220V opcional.
- Parada automática de seguridad cuando se eleva el cabezal.
- Cuadro eléctrico estanco, de baja tensión de seguridad.



- Base de la máquina totalmente cerrada para evitar la entrada de agua, etc.
- Limpieza muy sencilla, ausencia de rincones de difícil acceso.
- Artesa y palas abatibles para facilitar todos los procesos.
- Panel de mando higiénico IP55, teclas de membrana.



Modelos P

- + Artesa motorizada para un amasado más uniforme y controlado.

Modelos PV

- + Artesa motorizada "P" y además velocidad variable de la pala para un amasado más lento y suave o rápido y enérgico.

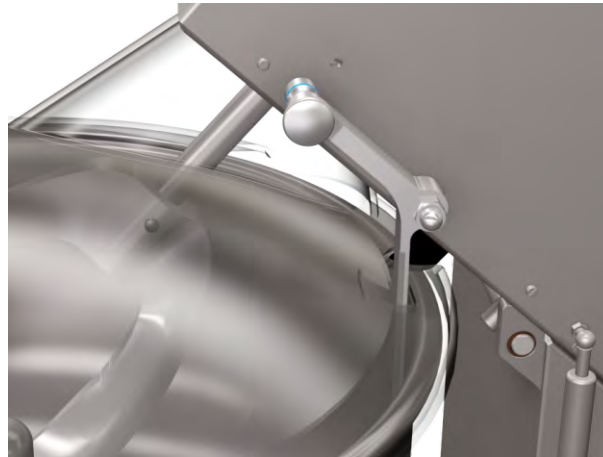
Amasadoras específicas para carne picada, también utilizables para muchos otros productos alimentarios.



Equipamiento estándar



Panel de mando higiénico.



Nueva espada-rascador vertical artesa, evita que la masa se adhiera y la devuelve al área de mezcla.



Pala de doble cuchara, amasado esférico.



Elevación de cabezal asistida neumáticamente.



Modelo MIX165 con vuelco de artesa asistido neumáticamente.



Columna central alta en la artesa, potenciadora de amasado.

Equipamiento estándar



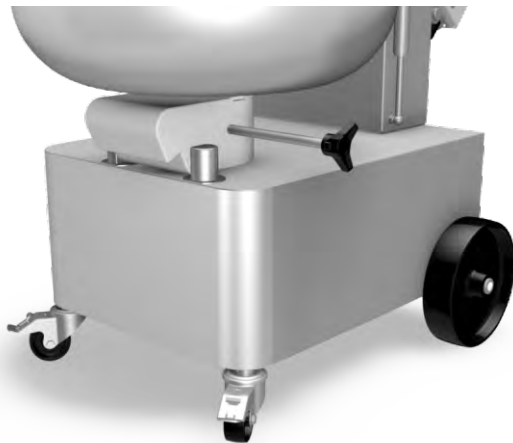
Tapa transparente de gran resistencia.



Ruedas delanteras pivotantes con freno.



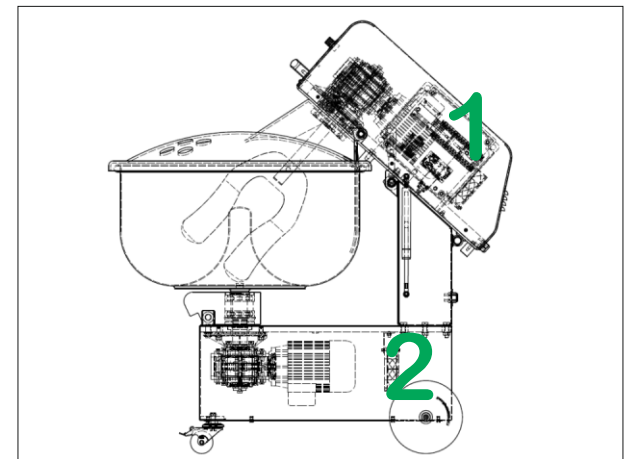
Moto-reductores de elevado factor de servicio y durabilidad.



Modelos E de sólo 1 motor-pala, con freno regulación velocidad artesa.



Modelos P y PV con artesa motorizada en la parte inferior para una marcha más uniforme.



Modelos P y PV:
2 motores, pala y artesa.

4 capacidades y 3 equipamientos a elegir:



MIXse

1 motor, en pala.
La artesa gira autónoma,
por inercia de la masa frontando.



MIXsp

2 motores en pala y artesa.
La artesa gira suavemente
mediante motor en la parte inferior.



MIXspv

2 motores, en pala y artesa.
E incorpora ajustar la velocidad de
de la pala a lenta, media, rápida.



MIX40 litros

MIX40se
MIX40sp
MIX40spv

MIX65 litros

MIX65se
MIX65sp
MIX65spv

MIX95 litros

MIX95se
MIX95sp
MIX95spv

MIX165 litros

MIX165sp
MIX165spv

Modelos estándar trifásicos, opcionalmente monofásicos en modelos MIXse y MIXspv.

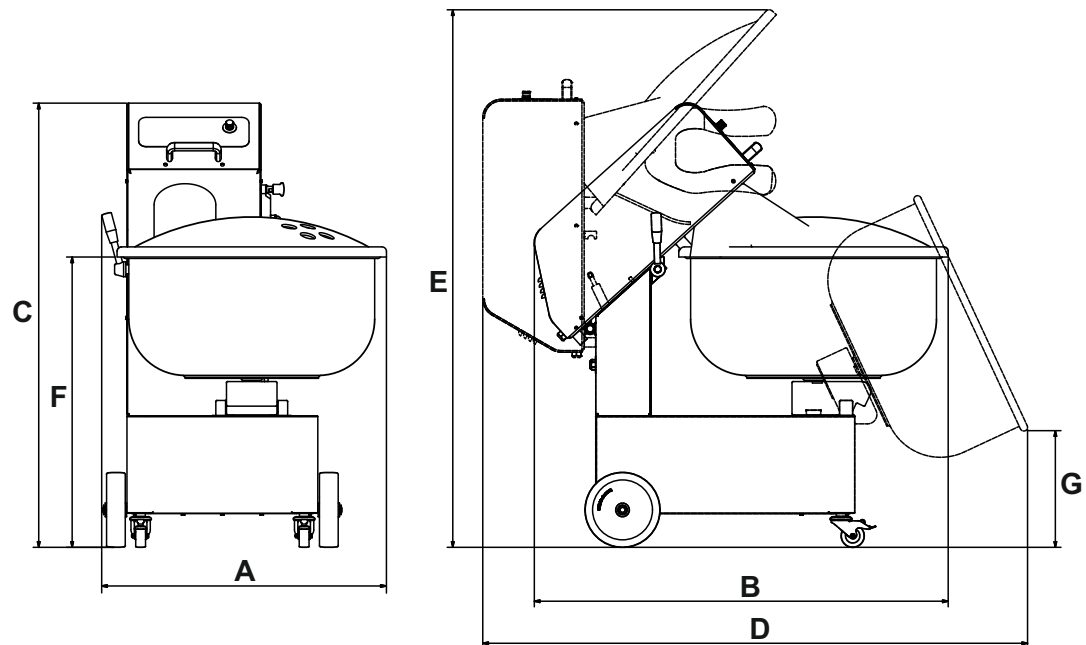
Suprem

Especificaciones técnicas MIX *Suprem*



		40 Litros			65 Litros			95 Litros			165 Litros	
		MIX40se	MIX40sp	MIX40spv	MIX65se	MIX65sp	MIX65spv	MIX95se	MIX95sp	MIX95spv	MIX165sp	MIX165spv
Motores		1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2
Volumen artesa	Litros	40	40	40	65	65	65	95	95	95	165	165
Capacidad artesa												
Masa gruesa/seca	kg	± 5 a 12	± 5 a 12	± 5 a 12	± 7 a 27	± 7 a 27	± 7 a 27	± 15 a 43	± 15 a 43	± 15 a 43	± 20 a 80	± 20 a 80
Masa fina/húmeda		± 5 a 18	± 5 a 18	± 5 a 18	± 7 a 40	± 7 a 40	± 7 a 40	± 15 a 65	± 15 a 65	± 15 a 65	± 20 a 120	± 20 a 120
Velocidad pala	rpm	47 (50Hz) 56 (60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	20 - 90 (50/60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	20 - 90 (50/60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	20 - 90 (50/60Hz)	47 (50Hz) 56 (60Hz)	35 - 75 (50/60Hz)
Velocidad artesa	rpm	-	14 (50Hz) 16 (60Hz)	14 (50Hz) 16 (60Hz)	-	14 (50Hz) 16 (60Hz)	14 (50Hz) 16 (60Hz)	-	14 (50Hz) 16 (60Hz)	14 (50Hz) 16 (60Hz)	9 (50Hz) 11 (60Hz)	9 (50Hz) 11 (60Hz)
Acabado												
Pala		Aluminio alimentario			Aluminio alimentario			Aluminio alimentario			Aluminio alimentario	
Artesa		POM alimentario			POM alimentario			Acero inoxidable			Acero inoxidable	
Bancada		Acero inoxidable			Acero inoxidable			Acero inoxidable			Acero inoxidable	
Potencia total	CV	0,25	0,58	0,58	0,33	0,66	0,66	0,75	1,08	1,08	2,5	2,5
	kW	0,18	0,43	0,43	0,25	0,50	0,50	0,55	0,80	0,80	1,87	1,87
Peso neto	kg	± 90	± 103	± 105	± 110	± 123	± 125	± 144	± 157	± 159	± 283	± 285
Peso bruto	kg	± 106	± 119	± 121	± 126	± 139	± 141	± 164	± 177	± 179	± 372	± 374

		Dimensiones			
cm		MIX40s	MIX65s	MIX95s	MIX165s
A		58	69	76	91
B		86	99	111	125
C		100	106	119	133
D		117	130	146	165
E		116	130	144	164
F		67	70	78	93
G		34	35	32	44
Embalaje		99x71x124	99x71x124	112x80x139	135x108x155
m³		0,87	0,87	1,25	2,26



TALSA, Tradición e Innovación:

85 años fabricando amasadoras.
120 años de experiencia industrial en maquinaria.
Ventas y distribuidores en más de 65 países.



Desde que en el año 1900 la familia Belloch iniciara la empresa como taller mecánico para dar servicio a la incipiente industria eléctrica, Talsa ha evolucionado hasta las actuales 3 naves industriales y más de 6000 m² con los más modernos medios de producción CNC de última generación.

En Talsa prestamos gran atención, ilusión y mejora constante a cada detalle de las máquinas de este catálogo y a su usabilidad en los clientes finales. Contamos con la colaboración de UPV Universidad Politécnica de Valencia, I+D+i Investigación y Desarrollo de la Unión Europea, INPYMES GVA y Cámara de Comercio de Valencia.

Muchas gracias por su confianza.

Nuestra gama de productos:

- Embutidoras hidráulicas.
- Amasadoras-Mezcladoras.
- Picadoras/Moledoras.
- Cutters.
- Marmitas eléctricas.

Talsabell s.a.
Valencia - España
www.talsanet.com



Su distribuidor TALSA autorizado:



Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.

