

Soft, Homogeneous and Universal Mixing.  
 Schonendes, homogenes und vielseitiges Mengen.  
 Pétrissage Universel, Doux et Homogène.  
 Zacht, Homogeen en Universeel Mengen.  
 Blid, Homogen og Grundig Blanding.  
 Impasto Universale, Morbido e Omogeneo.  
 Amasado Universal, Suave y Homogéneo.

Talsa  
 Soft  
 Mixing  
 System

2



MIX65e-economy,  
 1 motor (paddle)



MIX95p-professional,  
 2 motors (paddle and bowl)



MIX275pv-professional, 2 motors,  
 optional V-electronic variable blade speed

MIXERS  
 MENGER  
 PÉTRINS  
 MÉLANGEURS  
 MENGMACHINES  
 MIXERE  
 IMPASTATRICI  
 AMASADORAS  
 MEZCLADORAS  
 MIX30E•MIX30P  
 MIX65E•MIX65P  
 MIX80E•MIX80P  
 MIX95E•MIX95P  
 MIX165P•MIX275P



Mod E: bowl brake.



Mod P: 2nd bowl motor.



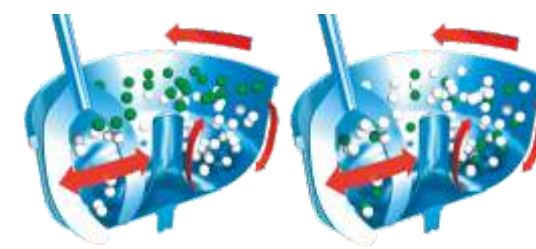
Tiltable bowl. Wheels.  
 Model E: brake knob for bowl speed adjustment.  
 Kippbare Schüssel. Rollen. Mod E: Drehknopf zur Regulierung der Schüsselgeschwindigkeit mittels Bremse.  
 Cuve basculante. Roulettes. Mod E: poignée de régulation de vitesse de la cuve par frein.  
 Tuimelbare mengkom. Wielen. Mod E: knop voor regeling van snelheid van de kom door rem.  
 Skålen kan vippes. Hjul. Mod E: fingergreb til regulering af skålens hastighed med en bremse.  
 Vasca ribaltabile. Ruote. Mod E: manopola di regolazione velocità vasca mediante freno.  
 Artesa volcable. Ruedas. Mod E: pomo regulador velocidad artesa por freno.



MIX-e (economy, 1 motor, forward).

MIX-p (professional, 2 motors, forward & reverse).

Optional/Auf Wunsch:  
 MIX-pv (electronic variable speed 20-90 rpm forward & reverse).



Single motor model (on blade, mod. E-econ) or double motor (blade and bowl, mod. P-professional with pushbutton paddle inversion).  
 Modelle mit 1 Motor (Mengarm, Mod. E-ökon) oder 2 Motoren (Mengarm und Schüssel, Mod. P-professionell mit Vor- und Rücklauf des Mengarms durch Drucktastenschaltung).  
 Modèles avec 1 moteur (bras, mod. E-écon) ou 2 moteurs (bras et cuve, mod. P-professionnel avec inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs).  
 Modellen met 1 motor (mengarm, mod. E-econ) of 2 motoren (mengarm en kom, mod. P-professioneel met veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen).  
 Modeller med 1 motor (blandearm, mod. E-econ) eller 2 motorer (blandearm og skål, mod. P-professionel med reversering af blandearmen via trykknapper).  
 Modelli a 1 motore (comando pala, mod. E-econ) o a 2 motori (comando pala e vasca, mod. P-professionale con inversione di giro mediante pulsanti).  
 Modelos de 1 motor (en pala, mod. E-econ) o de 2 motores (pala y artesa, mod. P-profesional con inversion de sentido de giro mediante pulsadores).

Patented two-armed, smooth action blade system which imitates human arm mixing movement. Curved paddle system for thorough and perfect mixing.  
 Patentiertes zweiarmiges Mischwerkzeug, dem menschlichen Arm nachempfunden, angeschrägt, um das Mischgut in der Schüssel abwechselnd auf und ab zu bewegen.  
 Système breveté bras doux à deux branches, imitation du bras humain, incliné pour faire remonter la masse du fond de la cuve jusqu'à la surface et vice-versa.  
 Gepatenteerd mengsysteem van 2-takkige gladde arm, imitatie van menselijk arm, gebogen om de massa van de bodem naar boven te draaien en andersom.  
 Patenteret system med forgrenet blandearm, imitation af menneskets arm, skråstillet for at bringe blandingen nedfra og op i skålen.  
 Sistema di impasto brevettato a pala leggera a doppio braccio a imitazione umana, ricurva per girare l'impasto dal fondo verso la superficie e viceversa ad ogni giro.  
 Sistema de amasado patentado por pala suave de doble brazo imitación al humano, inclinada para voltear la masa del fondo a la superficie y viceversa en cada vuelta.

Perfect fat mixing stability: during 90% of the paddle movement, the mixture does not rub against the stainless steel bowl.  
 Perfekte Fettbindung: Während 90% der Mengarumdrehung reibt das Brät nicht am rostfreien Edelstahl der Schüssel.  
 Parfaite consistance des graisses: pendant 90% du parcours rotatif du bras, la chair ne frotte pas l'acier inoxydable de la cuve.  
 Perfecte stabiliteit van de vetten: tijdens een 90% van het draaien van de arm, wrijft het mengsel niet tegen het roestvrij staal van de kom.  
 Perfekt fedtkonsistens: Under 90% af blandeprocessen glider farsen ikke mod den rustfri skål.  
 Perfetta stabilità dei grassi: durante il 90% del percorso della pala, l'impasto della carne non si strofina contro l'acciaio inossidabile della vasca.  
 Perfecta estabilidad de las grasas: durante el 90% del recorrido de la pala, la masa cárnica no frota contra el acero inoxidable de la artesa.

Made entirely of stainless steel. • Exclusive patented dual-armed paddle system: while one arm stirs the product from the bottom to the top of the bowl, the other arm simultaneously stirs it from the top to the bottom, thus reducing mixing time. • Mixture does not rub against the bowl. • Pneumatically assisted opening head. • Auto-stop when head is raised. • Tilting bowl for easy cleaning. • Resistant transparent cover with holes for adding mixture. • Sealed base. • Wheels for easy movement. • **MODELS E-economy (1 motor):** • Start/Stop by safety switch. • Adjustable mixing speed using brake located below the bowl. • **MODELS P-professional (2 motors):** • Motorized bowl. • Push button controls for starting, stopping and paddle inversion for forward or reverse mixing, enhancing and shortening the mixing time when mixing smaller quantities. • Water resistant, low voltage for safety, electrical unit. • **OPTIONS:** • "V"-Electronic variable paddle speed 20-90 rpm. • "M"-Single-phase.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl • Einmaliges System mit patentiertem, zweiarmigem Mischwerkzeug: Während der eine Arm das Produkt vom Schüsselboden nach oben fördert, wirkt der andere Arm gleichzeitig von oben nach unten, wodurch sich die Mischzeit halbiert. • Das Brät wird nicht gegen die Schüssel gerieben. • Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder. • Stillstand beim Anheben des Maschinenoberteils. • Kippbarer Schüssel für einfache Reinigung. • Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit vier Einfüllöffnungen. • Geschlossener Maschinenboden. • Serienmäßige Räder für einfache Beweglichkeit. • **MODELLE E-ökonomisch (1 Motor):** • Start/Stop über Sicherheitsschalter. • Die Mischgeschwindigkeit kann durch eine, sich an der Unterseite der Schüssel befindliche Bremse, eingestellt werden. • **MODELLE P-Professional (2 Motoren):** • Motorgetriebene Schüssel. • Start, Stop und Umkehr der Drehrichtung des Mischwerkzeugs über Druckknöpfe für Vorwärts- und Rückwärtsmischen zum Variieren der Mischzeit auch bei kleinen Mengen. • Hermetisch abgeschlossener Sicherheits- Schaltkasten mit Niederspannung. • **AUF WUNSCH:** • "V"-Stufenlos elektronisch regulierbare Mischarmgeschwindigkeit 20-90 U/min. • "M"-Wechselstrom.

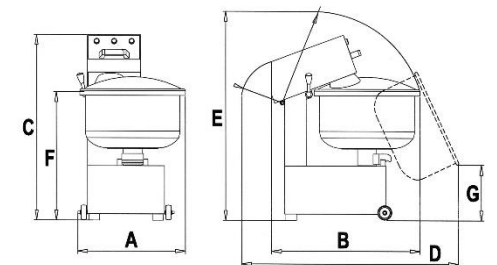
Entièrement en acier inoxydable. • Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant ainsi le temps de pétrissage. • Le produit n'est pas frotté contre la cuve. • Tête équipée d'un ressort pneumatique. • Arrêt dès l'élévation du couvercle. • Cuve basculante pour nettoyage aisé. • Couvercle transparent résistant avec entrées pour additifs. • Fond fermé. • Roulettes pour un déplacement plus aisé. • **MODÈLES E-économique (1 moteur) :** • Marche-arrêt par interrupteur de sécurité. • Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve. • **MODÈLES P-professionnel (2 moteurs) :** • Cuve motorisée. • Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec de faibles quantités. • Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité. • **OPTIONS :** • "V"-Variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tpm. • "M"-Monophasé.

Geheel in roestvrij staal. • Exclusief gepatenteerd systeem van 2-takkige arm: terwijl één van de takken het product van de bodem van de kom naar boven duwt, wordt het door de andere naar beneden geduwd, waardoor de mengtijd tot de helft wordt verminderd. • De massa wrijft niet tegen de kom. • Kop voorzien van gasveer. • Stop bij het openen van de kop. • Tuimelbare kom voor gemakkelijke reiniging. • Sterke transparante deksel met vier toevoegingaatjes. • Gesloten bodem. • Gemonteerde wielen voor eenvoudige verplaatsing. • **MODELLEN E-economisch (1 motor):** • Start en stop d.m.v. veiligheidsschakelaar. • De mengselheid kan bijgesteld worden door een rem aan de onderkant van de kom. • **MODELLEN P-professioneel (2 motoren):** • Gemotoriseerde kom. • Start/stop en veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen waardoor voor- en achteruit mengen mogelijk is voor een intensievere productiviteit en dus kortere mengtijd ook met kleine hoeveelheden. • Elektrisch verbruik op laagspanning. • **OPTIES:** • "V"-Elektronisch variabele snelheid van de mengarm 20-90 omw./min. • "M"-Eénfasig.

Interamente in acciaio inossidabile. • Esclusivo sistema brevettato a pale che realizzano un doppio lavoro: mentre uno dei bracci estrae la massa dal fondo della vasca verso la superficie, l'altro contemporaneamente esegue il processo inverso, dimezzando il tempo d'impasto. • La massa non va a strofinarsi contro la vasca. • Testata con assistenza pneumatica. • Arresto automatico quando si alza la testata. • Vasca ribaltabile per facile pulizia. • Coperchio trasparente resistente con fori di addizione. • Base chiusa. • Ruote per facilitare lo spostamento. • **MODELLI E-economy (1 motore):** • Avviamento e arresto mediante interruttore di sicurezza. • Velocità della vasca controllabile mediante un freno posto sulla sua parte inferiore. • **MODELLI P-professionale (2 motori):** • Vasca motorizzata. • Avviamento, arresto e inversione del senso della pala mediante pulsanti intensificando la produzione e abbreviando il tempo necessario per l'impasto anche con piccole quantità. • Quadro elettrico ermetico a bassa tensione di sicurezza. • **OPZIONI:** • "V"-Velocità variabile elettronica della pala 20-90 rpm. • "M"-Monofase.

Totalmente en acero inoxidable. • Exclusivo sistema de palas patentado que realizan un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado. • La masa no es frotada contra la artesa. • Apertura de cabezal asistida neumáticamente. • Parada al elevar el cabezal. • Artesa volcable para fácil limpieza. • Tapa transparente resistente con orificios de adición. • Base cerrada. • Ruedas para facilitar desplazamiento. • **MODELOS E-económica (1 motor):** • Marcha y paro por interruptor de seguridad. • Velocidad de la artesa regulable mediante freno en la parte inferior de la misma. • **MODELOS P-profesional (2 motores):** • Artesa motorizada. • Puesta en marcha, paro e inversión del sentido de la pala mediante pulsadores intensificando la producción y acortando el tiempo de amasado necesario también con cantidades pequeñas. • Cuadro eléctrico estanco a baja tensión de seguridad. • **OPCIONES:** • "V"-Velocidad variable electrónica de la pala 20-90 rpm. • "M"-Monofásica.

		MIX30	MIX65	MIX80	MIX95	MIX165	MIX275
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	New 30 lit	New 65 lit	80 lit	New 95 lit	New 165 lit	275 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-18	± 7-40	± 11-55	± 15-65	20-120	35-180
Paddle shaft speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocità pala • Velocidad pala	rpm	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)					
Option "V"-Variable paddle speed • Auf Wunsch: "V"-Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option "V"-Vitesse variable bras • Optie "V"-Variabele snelheid mengarm • Opzione "V"-Velocità variabile pala • Opción "V" velocidad variable pala	Mod "PV" rpm	Optional electronic variable speed for P models: 20-90 rpm (50/60 Hz)					35-75 rpm
Models P: Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Velocità vasca • Velocidad artesa.	Mod "P"	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)			9 rpm 50 Hz (11 rpm 60 Hz)		
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Potenza • Potencia	HP	0,25/0,58	0,33/0,66	0,75/1,08	0,75/1,08	2,5	2,75
	kW	0,18/0,43	0,25/0,50	0,55/0,80	0,55/0,80	1,87	2,05
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 90/103	± 110/123	± 97/107	± 144/157	± 283	± 281



cm	M30	M65	M80	M95	M165	M275
A	56	66	66	75	91	99
B	82	95	88	108	117	132
C	95	103	110	115	132	136
D	113	129	133	144	163	177
E	112	130	147	145	164	187
F	60	68	75	74	87	93
G	28	24	30	25	34	25
m3	0,7	0,7	1	1	1,6	2,6