

Nuevas amasadoras-mezcladoras MIX 30-65-95-165 litros



Líder mundial en la Industria Alimentaria



La amasadora universal, ideal para masas cárnicas y otros productos.

Exclusivo sistema de palas patentado



El exclusivo sistema de palas “**TALSA Soft Mixing System**” realiza 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, duplicando el rendimiento de la máquina y reduciendo a la mitad el tiempo de amasado.

Mejor amasado por nueva artesa esférica y nuevo ángulo y forma de pala diseñada en colaboración con la Cátedra de Fluidos de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV).
Diseñadas con modelos 3D por ordenador.



Proyecto CDTI expediente IDI-20150097, cofinanciado con fondos FEDER a través del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente.



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial



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



Ventajas a un vistazo



- Construcción robusta, totalmente en acero inoxidable AISI304.
- 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 de plástico transparente alimentario inastillable con orificios de adición, para evitar posibles contactos del operario con la pala y contaminaciones externas.



AISI
304

- Elevada potencia, para amasar incluso las mezclas más frías y compactas.
- Motor trifásico con doble voltaje (permite el cambio de voltaje).
- Parada automática de la máquina cuando se eleva el cabezal.
- Cuadro eléctrico hermético a baja tensión de seguridad.

- Base de la máquina cerrada para evitar la entrada de agua o suciedad.
- Limpieza extremadamente sencilla, gracias a la ausencia de rincones de difícil acceso.
- Artesa y palas abatibles para facilitar los procesos de descarga y limpieza.
- Panel de mando higiénico, IP55, con teclas de membrana.



Modelos P

- Artesa motorizada.
- Doble sentido de giro de pala y artesa. Al ser posible el amasado en ambos sentidos, se intensifica la producción y se acorta el tiempo de amasado necesario.

Modelos PV

- Velocidad variable de la pala para disponer de más opciones de amasado.

Equipamiento estándar



Panel de mando higiénico



Variador electrónico en modelos P



Palanca apertura cabezal



Elevación de cabezal asistida neumáticamente



Vuelco de artesa MIX165 asistida neumáticamente



Columna central alta en la artesa MIX165

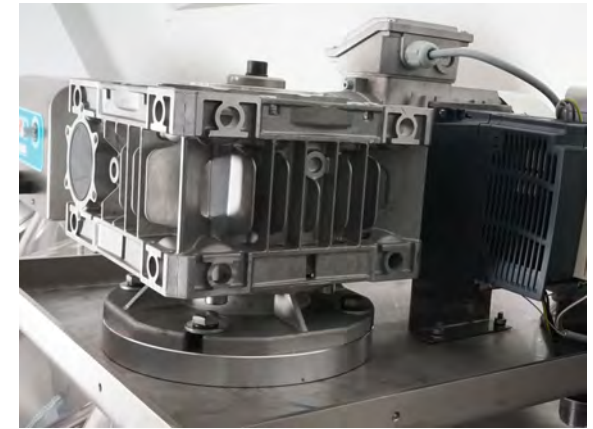
Equipamiento estándar



Tapa transparente de gran resistencia



Ruedas pivotantes con freno



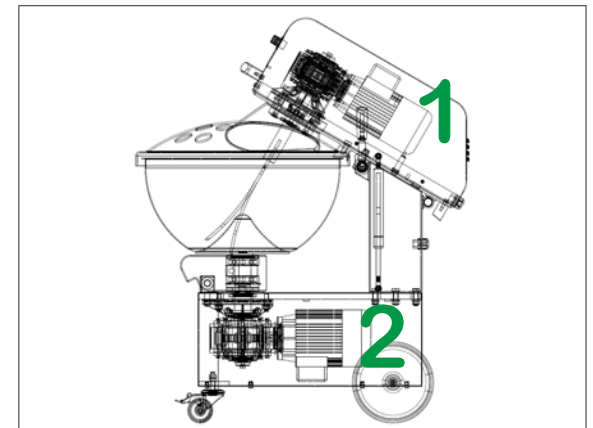
Reductores de gran resistencia



Freno regulación velocidad artesa en modelos E



Artesa motorizada en modelos P



2 motores, pala y artesa, en modelos P

3 equipamientos y 4 capacidades a elegir



MIX-e

1 motor: pala,
pala en 1 sentido,
artesa inercial.



MIX-p

2 motores: pala y artesa,
inversión de sentido
amasado.



MIX-pv

2 motores: pala y artesa,
inversión de sentido amasado,
velocidad variable de la pala.



MIX30 litros

MIX30e
MIX30p
MIX30pv

MIX65 litros

MIX65e
MIX65p
MIX65pv

MIX95 litros

MIX95e
MIX95p
MIX95pv

MIX165 litros

MIX165p
MIX165pv

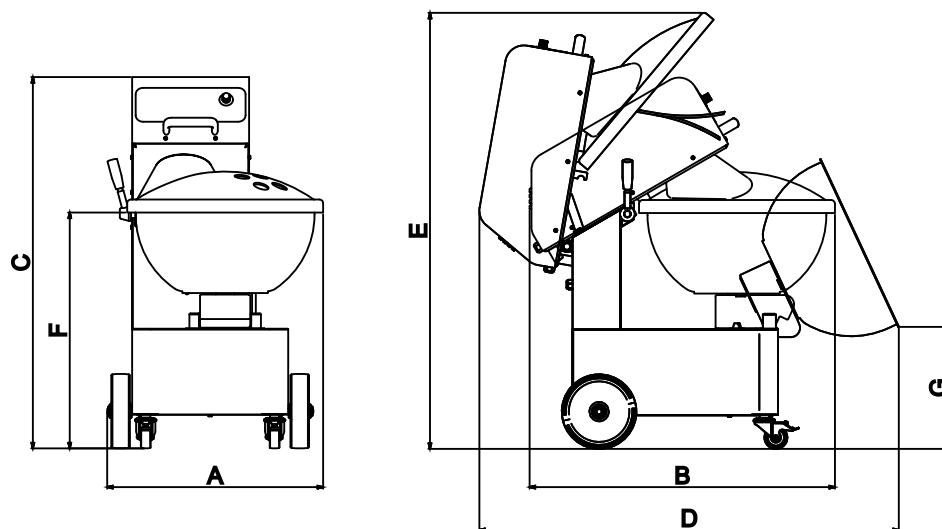
Modelos estándar trifásicos, opcionalmente monofásicos.

Especificaciones técnicas



	30 Litros			65 Litros			95 Litros			165 Litros	
	MIX30e	MIX30p	MIX30pv	MIX65e	MIX65p	MIX65pv	MIX95e	MIX95p	MIX95pv	MIX165p	MIX165pv
Motores	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2
Volumen artesa Litros	30	30	30	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 (50 Hz) 56 (60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	20 - 90 (50/60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	20 - 90 (50/60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	20 - 90 (50/60 Hz)	47 (50 Hz) 56 (60 Hz)	35 - 75 (50/60 Hz)
Dirección amasado	unidireccional	bidireccional	bidireccional	unidireccional	bidireccional	bidireccional	unidireccional	bidireccional	bidireccional	bidireccional	bidireccional
Velocidad artesa rpm	-	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	-	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	-	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	14 (50 Hz) 16 (60 Hz)	9 (50Hz) 11 (60Hz)	9 (50Hz) 11 (60Hz)
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	± 105	± 118	± 120	± 125	± 138	± 140	± 164	± 177	± 179	± 345	± 347

Dimensiones				
cm	MIX30	MIX65	MIX95	MIX165
A	58	68	77	92
B	82	96	108	117
C	100	108	120	138
D	113	129	145	163
E	117	135	150	169
F	63	71	77	91
G	33	29	30	44
Embalaje	99x71x124	99x71x124	112x80x139	135x108x155
m³	0,87	0,87	1,25	2,26



TALSA, Tradición e Innovación:

80 años fabricando amasadoras.

115 años de experiencia industrial en maquinaria.

Ventas y distribuidores en más de 60 países.



Cuatro generaciones de la familia Belloch han conseguido que lo que empezó siendo un pequeño taller mecánico fundado en el año 1900 para dar servicio a la industria eléctrica, sea más de 100 años después una eficiente estructura industrial de 6000 m² en la que se presta atención, ilusión y mejora constante de cada detalle de nuestras máquinas.

En este catálogo les ofrecemos lo mejor de nuestro conocimiento y experiencia y las máquinas más modernas e innovadoras, recientemente diseñadas con avanzada tecnología software 3D y el soporte de Investigación y Desarrollo I+D+i de la Unión Europea, todo. Empresa premiada con el Premio a la Exportación de la Cámara de Comercio de Valencia.

Gracias por su confianza.

Nuestra gama de productos:

- Cutters
- Picadoras / Moledoras
- Embutidoras
- Amasadoras
- Marmitas Cocción

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



Su distribuidor TALSA autorizado:



Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.

