

Pétrins-Mélangeurs

MIX40s•MIX65s•MIX95s•MIX165s



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



MIX65sp



MIX165spv



MIX40se



MIX95spv

Suprem

Mélangeur universel, idéal pour les masses de viande et de nombreux autres produits de l'industrie alimentaire.





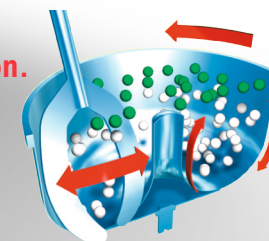
Modèle 2022 *Suprem*

TALSA

- Méthode classique de pétrissage, imitant le tour de main et des bras humains, pétrissage naturel, comme à la maison.
- Les pétrins de bras horizontaux frottent la chair contre le fond de la cuve et font fondre sa graisse, mais le Talsa avec son bras vertical incliné ne frotte la cuve qu'à un seul point, la rotation de la chair se fait contre la même chair lisse
- Bras puissant en forme de double cuillère qui effectue un pétrissage sphérique, double à chaque tour, chair vers haut + chair vers bas, imitant le processus manuel humain de remuer, mélanger, battre.
- Nouveau angle d'inclinaison optimisé du bras, conçu en collaboration avec le département des fluides de l'Université Polytechnique de Valencia.
- Colonne centrale à l'intérieur de la cuve de tous les modèles, servant de diviseur de chair en blocs qui se séparent et qui s'unissent, homogénéisant les zones séparées.
- Nouveau racleur profond sur les modèles P et PV, qui élimine les éventuelles adhérences sur le côté, les épices, etc, en les ramenant au centre, en unifiant la masse.
- Bras très facile à nettoyer, aucun besoin de le démonter.
- Le pétrissage traditionnel parfait dont le secteur de la viande et de l'alimentation a besoin.



- + **Bras de mélange conception double cuillère.**
- + **Cuve avec haute colonne centrale de séparation.**
- + **Racleur latéral dans la cuve.**
- = **Mélange naturel et homogène, comme deux cuillères dans un bol.**



En définitive, un résultat parfait!

Les avantages en un coup d'oeil



- Construction robuste en matériel inoxydable.
- Bras et tête équipés d'un vérin pneumatique facilitant l'élévation/descente sans effort.
- Deux roues pivotantes avec frein inox et deux roues fixes pour faciliter le déplacement.
- Couvercle en plastique alimentaire très résistant, muni de trous d'addition, qui évite le contact entre l'utilisateur et le bras de la machine, ainsi que les contaminations externes.
- Haute puissance du moteur permettant de mélanger/pétrir des masses froides et compactes.
- Moteur triphasé à double voltage (permet de changer le voltage).
- Arrêt automatique de la machine dès l'élévation de la tête.
- Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité.



- La partie inférieure de la machine est fermée afin d'éviter l'entrée d'eau ou de saleté.
- Nettoyage extrêmement simple, grâce à l'absence d'angles d'accès difficile.
- Cuve et bras basculants, pour faciliter le vidage et le nettoyage.
- Panneau de commande à membrane, hygiénique - IP55.

Modèles P

- + Racleur profond, qui élimine les éventuelles adhérences sur le côté.
- + Cuve motorisée pour un mélange plus homogène. Recommandé pour petites quantités.

Modèles PV

- + Racleur profond, qui élimine les éventuelles adhérences sur le côté.
- + Cuve motorisé et vitesse variable du bras pour les différentes options de pétrissage.



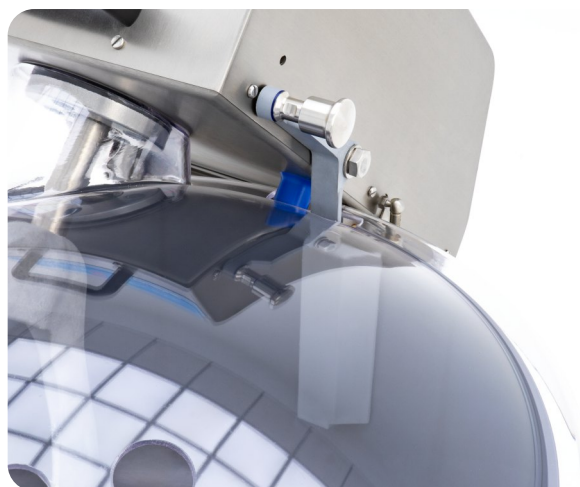
Machines spécifiques pour la viande, mais utilisables avec beaucoup d'autres produits alimentaires.



Équipement standard



Panneau de commande hygiénique.



Racleur lateral dans la cuve.
(Modèles P et PV)



Bras deux cuillères.



Relevage tête assistée pneumatiquement.



Cuve basculante avec amortisseurs
pneumatiques pour MIX165.



Haute colonne centrale dans la cuve.
MIX40/65 : matière plastique alimentaire ABS gris.
MIX95/165 : acier inox (MIX40/65 en option).

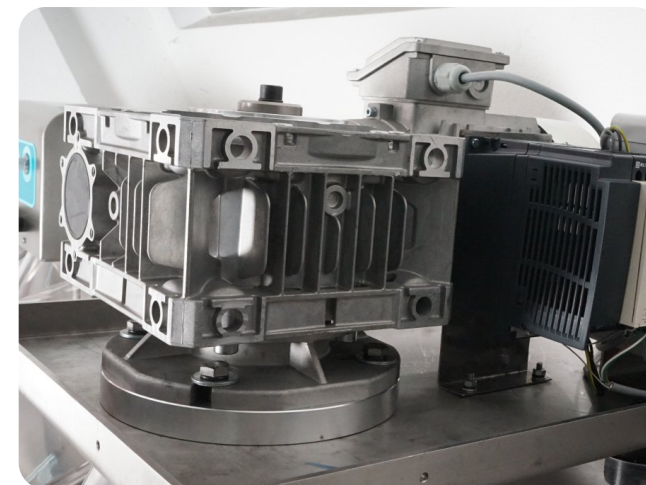
Équipement standard



Couvercle en plastique alimentaire très résistant.



Roues pivotantes avec frein.



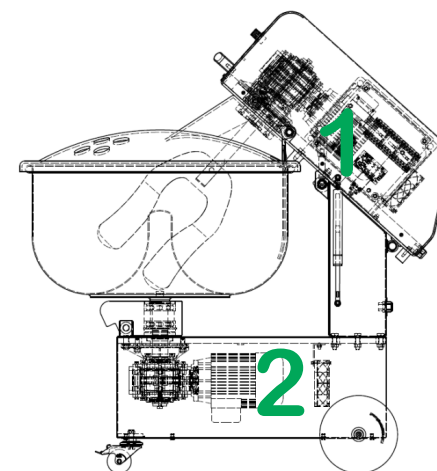
Réducteur de plus grande taille et plus résistant.



Modèles E : Vitesse de rotation de la cuve réglable par frein. Une quantité suffisante de produit est nécessaire pour faire pivoter la cuve.



Modèles P et PV : Cuve motorisée pour un mélange plus homogène.
Recommandé pour petites quantités



2 moteurs: bras et cuve.
(Modèles P et PV)

3 équipements et 4 capacités à choisir



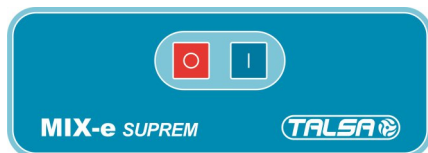
Suprem



MIX40se

MIXse

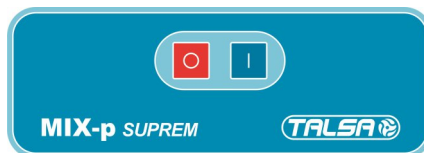
1 moteur : bras. Une quantité suffisante de produit est nécessaire pour faire pivoter la cuve.



MIX65sp

MIXsp

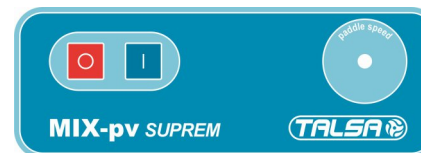
2 moteurs : bras et cuve. Mélange plus uniforme. Recommandé pour petites quantités.



MIX95spv

MIXspv

2 moteurs : bras et cuve. Plus polyvalent grâce à la vitesse variable du bras.



MIX40 litres

MIX40se
MIX40sp
MIX40spv

MIX65 litres

MIX65se
MIX65sp
MIX65spv

MIX95 litres

MIX95se
MIX95sp
MIX95spv

MIX165 litres

MIX165sp
MIX165spv



Cuve MIX40/65

ABS gris
en option: acier inox

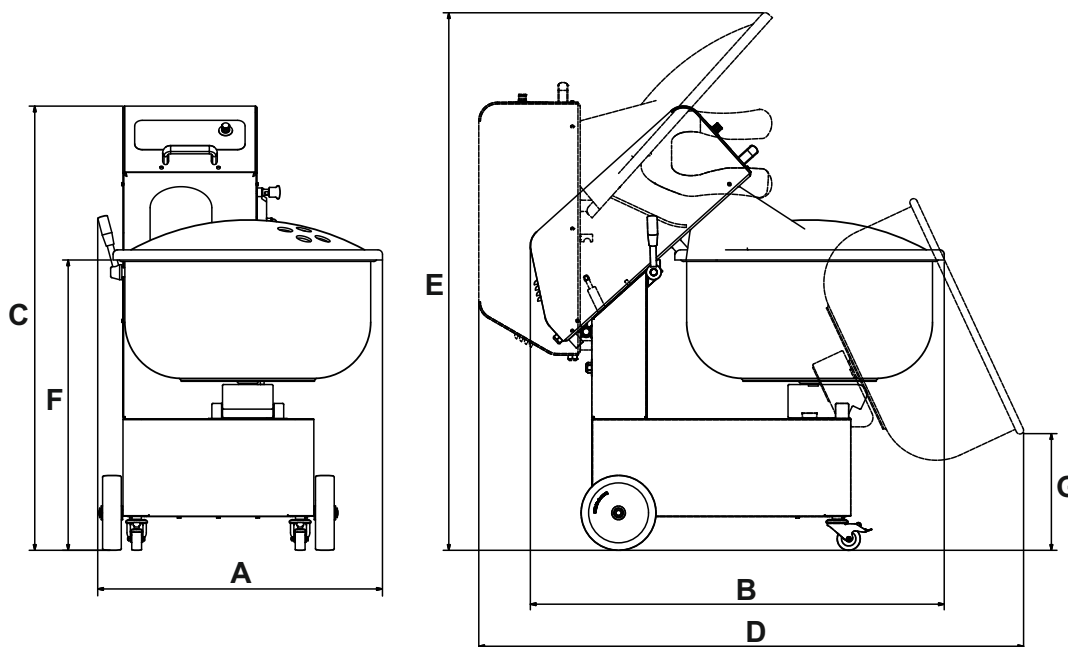
Modèles standards triphasés. Possibilité de machines monophasées pour les modèles MIXse et MIXspv.

Données techniques MIX *Suprem*



		40 litres			65 litres			95 litres			165 litres	
		MIX40se	MIX40sp	MIX40spv	MIX65se	MIX65sp	MIX65spv	MIX95se	MIX95sp	MIX95spv	MIX165sp	MIX165spv
Moteurs		1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2
Volume cuve	litres	40	40	40	65	65	65	95	95	95	165	165
Capacité cuve à viande												
Chair dense / sèche	kg	±8 à ±16	±4 à ±16	±4 à ±16	±12 à ±27	±6 à ±27	±6 à ±27	±26 à ±43	±13 à ±43	±13 à ±43	±18 à ±80	±18 à ±80
Chaire fine / humide		±8 à ±24	±4 à ±24	±4 à ±24	±12 à ±40	±6 à ±40	±6 à ±40	±26 à ±65	±13 à ±65	±13 à ±65	±18 à ±120	±18 à ±120
Vitesse bras	tpm	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)
Vitesse cuve	tpm	-	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)
Matériel												
Socle		Acier inoxydable Polyamide alimentaire ABS alimentaire, optionnel acier inoxydable			Acier inoxydable Polyamide alimentaire ABS alimentaire, optionnel acier inoxydable			Acier inoxydable Aluminium Acier inoxydable			Acier inoxydable Aluminium Acier inoxydable	
Bras												
Cuve												
Puissance total	HP	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
Poids net	kg	± 93	± 104	± 105	± 106	± 117	± 118	± 146	± 157	± 158	± 291	± 293
Poids brut	kg	± 109	± 120	± 121	± 122	± 133	± 134	± 166	± 177	± 178	± 380	± 382

		Dimensions			
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
Emballage		108x74x122	108x74x122	118x83x138	135x108x155
m³		0,98	0,97	1,37	2,26



TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriqueur de mélangeurs depuis plus de 85 ans.

120 ans d'expérience industrielle dans les machines.

Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Depuis que la famille Belloch a créé l'entreprise en 1900 en tant qu'atelier mécanique au service de la naissante industrie électrique, Talsa a évolué pour devenir les 3 bâtiments industriels actuels et plus de 6 000 m² avec les moyens de production CNC les plus modernes.

Chez Talsa, nous accordons une grande attention, un enthousiasme et une amélioration constante à chaque détail des machines de ce catalogue et à leur utilité pour les clients finaux. Nous avons la collaboration de l'Université polytechnique UPV de Valence, R + D + i Recherche et développement de l'Union européenne, INPYMES GVA et Export Awards de la Chambre de commerce.

Merci pour votre confiance.

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



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.

Notre gamme de produits :

- Poussoirs
- Pétrins-Mélangeurs
- Hachoirs
- Cutters
- Marmites Automatiques

