Meng- und Mischmaschinen

MIX40s·MIX65s·MIX95s·MIX165s

TALSA

Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie

2022 MODELS DESIGN INNOVATION

TALSA VEGAN LINE APPROVED

MIX65sp

MIX165spv

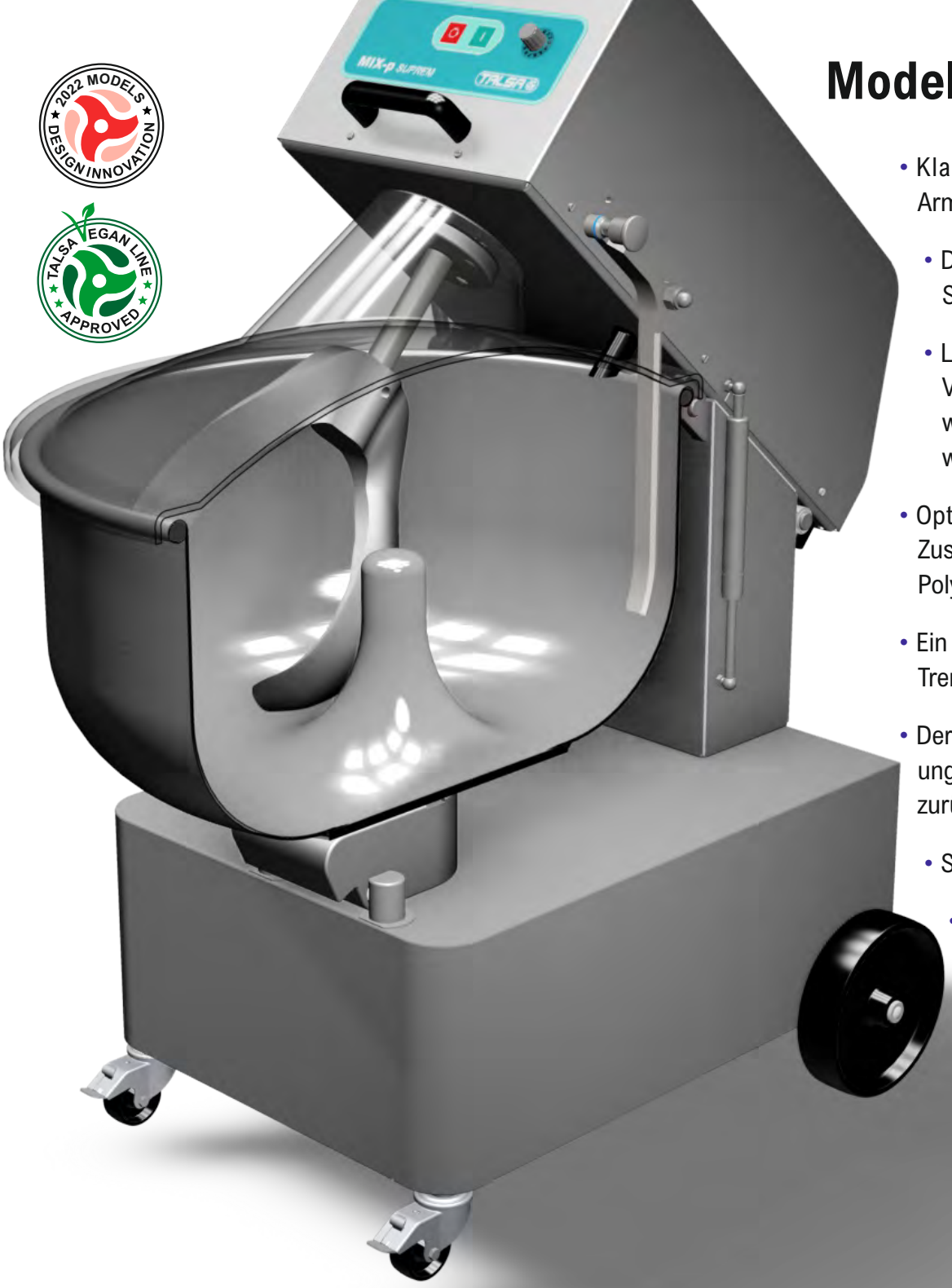
MIX40se

MIX95spv

Suprem

Die universelle Mischmaschine. Ideal für Fleisch und viele andere Anwendungen.

CE UK CA EAC

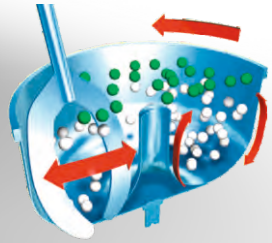


Modell-s 2022 *Suprem*

TALSA

- Klassische Art des Mengvorgangs, imitiert menschliche Hand- und Armbewegungen, natürliches Mengen wie zu Hause.
  - Der schräge Angriffswinkel des Mischarms drückt den Teig kaum gegen die Schüssel, sondern vermischt ihn sanft mit dem restlichen Teig.
  - Leistungsstarkes doppeltes „Löffeldesign“ des Mischarms. Kugelförmiges Vermengen, zweifach bei jeder Umdrehung: Teig nach oben & Teig nach unten, wodurch die manuelle Bewegung des Mischens und Mengens nachgeahmt wird.
- Optimierter Neigungswinkel des Mischarms, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Fachabteilung für Flüssigkeiten der Polytechnischen Universität von Valencia.
- Ein zentraler Pylon in der sphärischen Schüssel bei allen Modellen wirkt als Trennwand, die den Teig noch stärker homogenisiert.
- Der neue Schüsselabstreifer in P und PV Modellen entfernt mögliche Anhaftungen an der Schüsselwand, wie Gewürze usw. und führt sie in die Mischzone zurück. Dies fördert die Gleichförmigkeit der Mischung.
  - Sehr einfache Reinigung des Mischarms ohne Demontage.
    - Perfektes, traditionelles Mengen und Mischen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie.

+ Mischarm im neuen „Löffeldesign“.
+ Sphärische Schüssel mit zentralem Pylon.
+ Schüsselabstreifer.
= natürliche und homogene Mischung, wie zwei Löffel, die durch die Schüssel kreisen.



Die perfekte Mischung!

Alle Vorteile auf einem Blick

- Robuste Konstruktion aus rostfreien Materialien.
- Müheloses Anheben und Absenken von Maschinenoberteil und Mischwerkzeug durch pneumatische Unterstützung.
- Zwei schwenkbare Räder mit Bremse und zwei Feststehende, für leichtes und sicheres Bewegen der Maschine.
- Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit Einfüllöffnungen, die den Zugriff auf die laufende Maschine und mögliche Verunreinigungen des Mischguts verhindert.
- Hohe Leistung, selbst für sehr kalte und feste Fleischmassen.
- Drehstrommotor mit doppelter Spannung ermöglicht das Anpassen der Betriebsspannung.
- Automatischer Stillstand der Maschine beim Anheben des Maschinenoberteils.
- Wasserdichter Schaltkasten mit niedriger Sicherheitsspannung.

100% EDELSTAHL V2A INNEN & AUSSEN

- Geschlossener Maschinenboden verhindert das Eindringen von Wasser und Schmutz.
- Einfache Reinigung durch Konstruktion ohne Schmutzecken.
- Kippbare Schüssel und Mischwerkzeug erlauben leichtes Entleeren und Reinigen.
- Hygienisches Bedienfeld mit Folientasten, wasserdicht IP55.

P-Modelle

+ Schüsselabstreifer entfernt mögliche Anhaftungen von der Schüsselwand.
+ **Motorisierte Schüssel** für noch gleichmäßigeres Mischen, besonders kleiner Portionen.

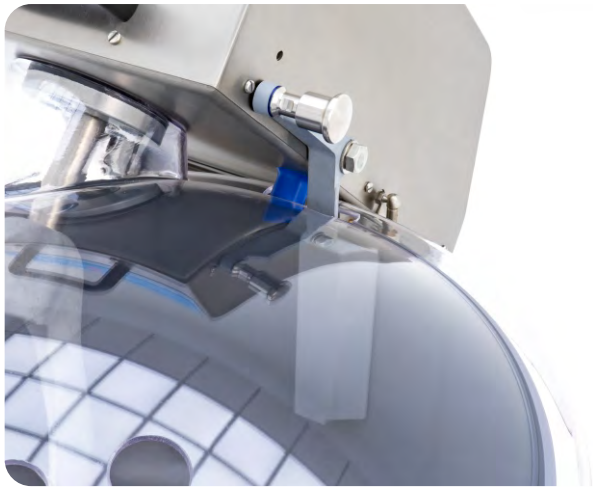
PV-Modelle

+ Schüsselabstreifer entfernt mögliche Anhaftungen von der Schüsselwand.
+ Motorisierte Schüssel und **stufenlos regulierbare Geschwindigkeit des Mischarms** für erweiterte Einsatzmöglichkeiten.

Die Maschine ist speziell für das Mischen von Fleisch entwickelt, kann aber auch viele andere Lebensmittel verarbeiten.

Standardausrüstung

Hygienische Folientastatur.

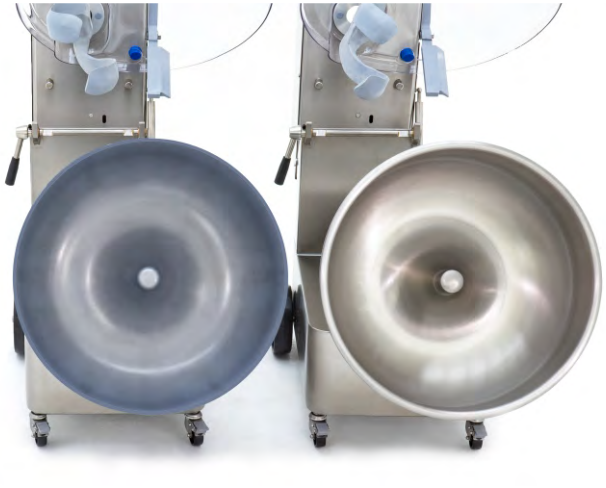


Schüsselabstreifer, entfernt mögliche Anhaftungen an der Schüsselwand. (P und PV Modelle)

Mischarm im „Löffeldesign“.

Kippbares Maschinenoberteil mit Gasfeder-Unterstüzung.

Schüssel der MIX165 mit Gasfeder-Unterstützung.

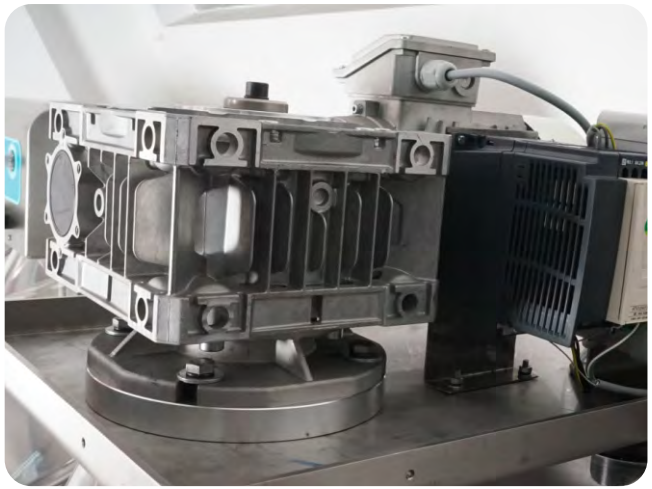


Spezielles Schüsseldesign mit Pylon im Zentrum.
MIX40/65: schlagfester ABS Kunststoff
MIX95/165: Edelstahl (optional auch für MIX40/65)

Standardausrüstung

Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung.

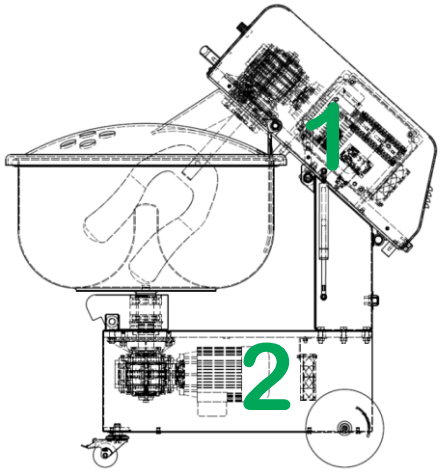
Schwenkbare Räder mit Feststellbremse.



Verstärktes Getriebe.

E Modelle: manuelle Schüsselbremse.
Benötigen Mindestmenge an Produkt,
um die Schüssel zu drehen.

P und PV Modelle: motorisierte Schüssel
für noch gleichmäßigeres Mischen,
Empfohlen für kleine Portionen.



2 Motoren: Mischarm und Schüssel.
(P und PV Modelle)

Wählen Sie aus 3 Ausstattungvarianten und 4 Größen

Suprem

MIX40se

MIX65sp

MIX95spv

MIX**40** Liter

MIX40se
MIX40sp
MIX40spv

MIX**65** Liter

MIX65se
MIX65sp
MIX65spv

MIX**95** Liter

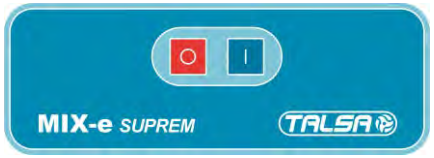
MIX95se
MIX95sp
MIX95spv

MIX**165** Liter

MIX165sp
MIX165spv

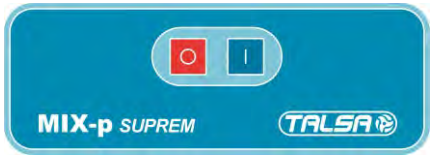
MIX**se**

1 Motor treibt den Mischarm an.
Benötigt ausreichende Menge Produkt,
um die Schüssel zu drehen.



MIX**sp**

2 Motoren: Mischarm und Schüssel.
Gleichmäßiges Mischen, empfohlen
für kleine Portionen.



MIX**spv**

2 Motoren: Mischarm und Schüssel.
Stufenlose Geschwindigkeit des Mischarms
für erweiterte Einsatzmöglichkeiten.

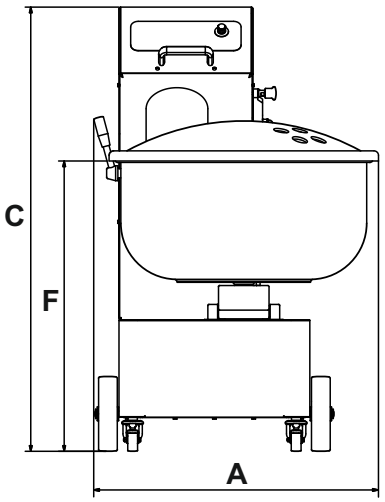
Schüssel MIX40/65
Standard: ABS Kunststoff
Optional: Edelstahl

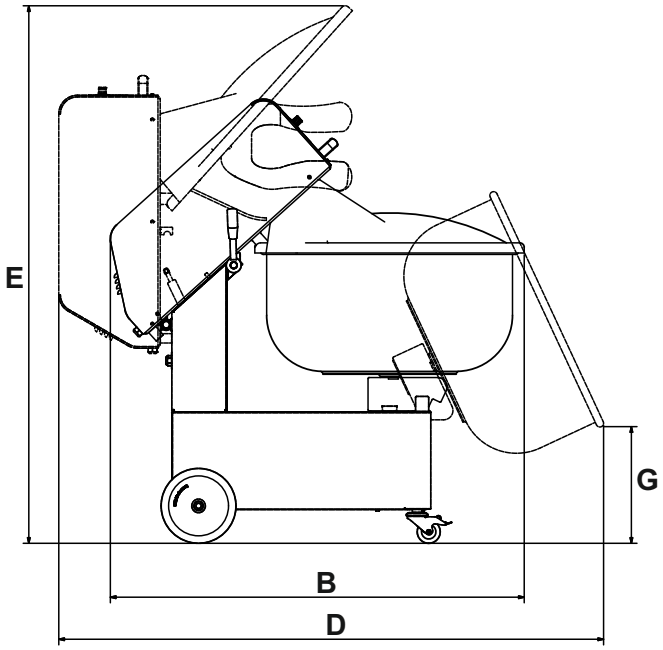
Alle Modelle standardmäßig mit Drehstrom, MIXse und MIXspv optional auch mit Wechselstrom erhältlich.

Technische Daten MIX *Suprem*

		40 Liter			65 Liter			95 Liter			165 Liter	
		MIX40se	MIX40sp	MIX40spv	MIX65se	MIX65sp	MIX65spv	MIX95se	MIX95sp	MIX95spv	MIX165sp	MIX165spv
Anzahl Motoren		1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2
Schüsselvolumen	Liter	40	40	40	65	65	65	95	95	95	165	165
Schüsselinhalt trockenes/zähes Brät flüssiges/weiches Brät	kg	±8 bis ±16 ±8 bis ±24	±4 bis ±16 ±4 bis ±24	±4 bis ±16 ±4 bis ±24	±12 bis ±27 ±12 bis ±40	±6 bis ±27 ±6 bis ±40	±6 bis ±27 ±6 bis ±40	±26 bis ±43 ±26 bis ±65	±13 bis ±43 ±13 bis ±65	±13 bis ±43 ±13 bis ±65	±18 bis ±80 ±18 bis ±120	±18 bis ±80 ±18 bis ±120
Drehzahl Mischarm	U/min	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)
Drehzahl Schüssel	U/min	-	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 (50 Hz) 11 (60 Hz)	9 (50 Hz) 11 (60 Hz)
Konstruktionsmaterialien Maschinengehäuse Mischarm Schüssel		Rostfreier Edelstahl Polyamid (lebensmittelecht) Schlagfester ABS Kunststoff, optional Edelstahl			Rostfreier Edelstahl Polyamid (lebensmittelecht) Schlagfester ABS Kunststoff, optional Edelstahl			Rostfreier Edelstahl Polyamid (lebensmittelecht) Rostfreier Edelstahl			Rostfreier Edelstahl Aluminium Rostfreier Edelstahl	
Gesamtleistung	PS kW	0,25 0,18	0,58 0,43	0,58 0,43	0,33 0,25	0,66 0,50	0,66 0,50	0,75 0,55	1,08 0,80	1,08 0,80	2,5 1,87	2,5 1,87
Nettogewicht	kg	± 93	± 104	± 105	± 106	± 117	± 118	± 146	± 157	± 158	± 291	± 293
Gewicht einschl. Verpackung	kg	± 109	± 120	± 121	± 122	± 133	± 134	± 166	± 177	± 178	± 380	± 382

Abmessungen				
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
Verpackung	108x74x122	108x74x122	118x83x138	135x108x155
m³	0,98	0,98	1,37	2,26





TALSA, Tradition und Innovation:

85 Jahre Fabrikation von Meng- und Mischmaschinen.
120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.
Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.

Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m^2 und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

•Hydraulische Kolbenfüller •Mischmaschinen •Kutter •Fleischwölfe •Automatische Kochkessel

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

Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.