

Meng- und Mischmaschinen

MIX 30 • 65 • 95 • 165 Liter



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



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

Patentiertes, zweiarmiges Mischsystem



Das exklusive **“TALSA Soft Mixing System”** erzielt eine hervorragende Durchmischung und kürzere Mischzeiten durch sein einmaliges, zweiarmiges Mischsystem: während der eine Arm das Produkt vom Schüsselboden nach oben fördert, wirkt der andere Arm gleichzeitig von oben nach unten.

Jetzt noch besseres Mischergebnis durch neues Schüsseldesign und veränderte Form/Anstellwinkel des Mischarms, entwickelt unter Einsatz von 3D-Software und in Zusammenarbeit mit dem Forschungszentrum für Strömungsdynamik der Technischen Universität Valencia (UPV).



CDTI I+D+i Project # IDI-20150097 cofinanced with ERDF thru the Pluriregional Operative Program for smart growth.



Centre for the Development of Industrial Technology



“Eine natürliche und homogene Mischung, wie zwei Löffel, die durch die Schüssel kreisen. Für ein perfektes Mischergebnis.”



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



Alle Vorteile auf einem Blick



- Robuste Konstruktion, komplett aus rostfreiem Edelstahl V2A.
- 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.

- 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

- + Motorisierte Schüssel für noch gleichmäßigeres Mischen, besonders kleiner Portionen.
- + Umkehr der Drehrichtung von Mischwerkzeug und Schüssel.

PV-Modelle

- + Stufenlos regulierbare Geschwindigkeit des Mischarms für erweiterte Einsatzmöglichkeiten.



Hygienische Folientastatur.



Elektronischer Frequenzumrichter.
(PV-Modelle)



Feststellhebel Maschinenoberteil.



Kipbares Maschinenoberteil mit
Gasfeder-Unterstützung.



Schüssel der MIX165 mit Gasfeder-
Unterstützung.

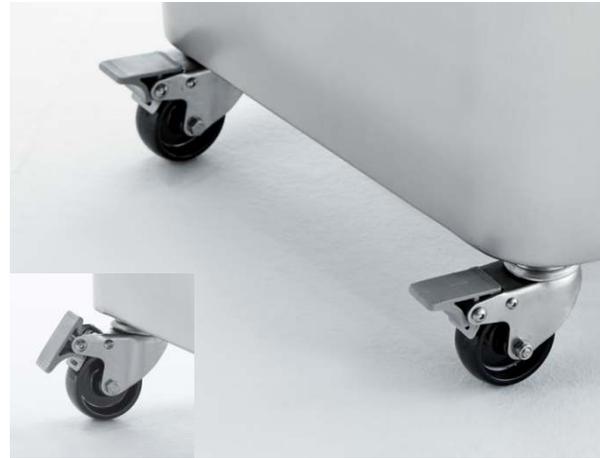


Schüssel MIX165.

Standardausrüstung



Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung.



Schwenkbare Räder mit Feststellbremse.



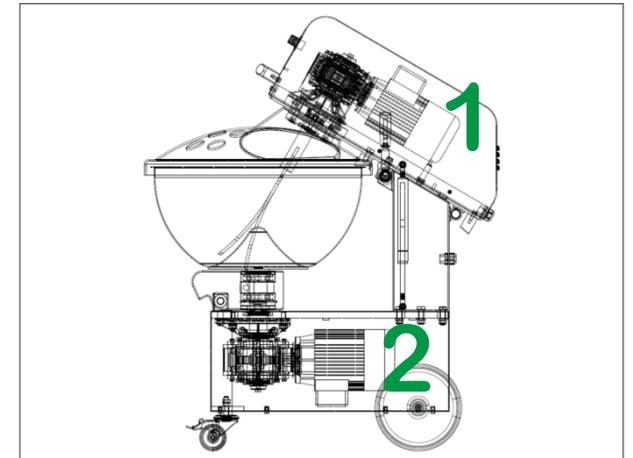
Verstärktes Getriebe.



Manuelle Schüsselbremse.
(E-Modelle)



Motorisierte Schüssel.
(P-Modelle)



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

Wählen Sie aus 3 Ausstattungvarianten und 4 Größen



MIX-e

1 Motor: Mischarm, Schüssel dreht durch Schwung des Mischarms, eine Richtung.



MIX-p

2 Motoren: Mischarm und Schüssel, Umkehr der Drehrichtung.



MIX-pv

2 Motoren: Mischarm und Schüssel, Umkehr der Drehrichtung, stufenlos regelbare Geschwindigkeit.



MIX30 Liter

MIX30e
MIX30p
MIX30pv

MIX65 Liter

MIX65e
MIX65p
MIX65pv

MIX95 Liter

MIX95e
MIX95p
MIX95pv

MIX165 Liter

MIX165p
MIX165pv

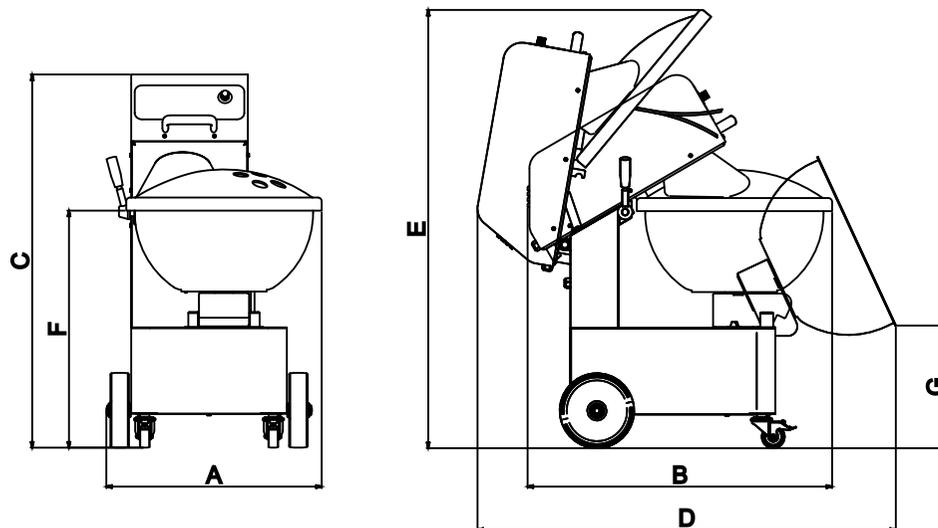
Alle Modelle standardmäßig mit Drehstrom, optional mit Einphasen-Wechselstrom.

Technische Daten



		30 Liter			65 Liter			95 Liter			165 Liter	
		MIX30e	MIX30p	MIX30pv	MIX65e	MIX65p	MIX65pv	MIX95e	MIX95p	MIX95pv	MIX165p	MIX165pv
Anzahl Motoren		1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2
Schüsselvolumen	Liter	30	30	30	65	65	65	95	95	95	165	165
Schüsselinhalt												
trockenes/zähes Brät	kg	± 5 bis 12	± 5 bis 12	± 5 bis 12	± 7 bis 27	± 7 bis 27	± 7 bis 27	± 15 bis 43	± 15 bis 43	± 15 bis 43	± 20 bis 80	± 20 bis 80
flüssiges/weiches Brät		± 5 bis 18	± 5 bis 18	± 5 bis 18	± 7 bis 40	± 7 bis 40	± 7 bis 40	± 15 bis 65	± 15 bis 65	± 15 bis 65	± 20 bis 120	± 20 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)
Drehrichtung		einfach	beidseitig	beidseitig	einfach	beidseitig	beidseitig	einfach	beidseitig	beidseitig	beidseitig	beidseitig
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)
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	± 90	± 103	± 105	± 110	± 123	± 125	± 144	± 157	± 159	± 283	± 285
Gewicht einschl. Verpackung	kg	± 106	± 119	± 121	± 126	± 139	± 141	± 164	± 177	± 179	± 372	± 374

Abmessungen				
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
Verpackung	99x71x124	99x71x124	112x80x139	135x108x155
m³	0,87	0,87	1,25	2,26



TALSA, Tradition und Innovation:

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



Vier Generationen der Familie Belloch haben weitergeführt, was mit der Gründung im Jahr 1900 als kleiner mechanischer Kundendienstbetrieb für die Elektroindustrie begann. Daraus hat sich bis zum heutigen Tag ein effizient strukturierter Industriebetrieb auf über 6000 qm Produktionsfläche entwickelt, welcher besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens legt.

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
- Meng- und Mischmaschinen
- Fleischwölfe
- Kutter
- Automatische Kochkessel

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



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:



Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

