# AMASADORA-MEZCLADORA TALSA MIX165SP

Amasadora MIX Suprem de pala vertical inclinada con artesa de 165 litros

TALSA | ARTESA 165 L | PALA DOBLE CUCHARA | VERSIONES SP · SPV



## DESCRIPCIÓN

Amasadora-mezcladora para industrias cárnicas y fábricas de embutidos con lotes grandes, con artesa de 165 L para carne picada y otros productos alimentarios.

La pala inclinada de doble cuchara, la columna central y el rascador lateral consiguen una mezcla homogénea sin deshacer la grasa.

Base cerrada, artesa y pala abatibles y pala que se limpia sin desmontarla.

## CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Artesa motorizada por abajo para un amasado más uniforme, recomendada para cantidades pequeñas (versiones SP y SPV).
- Elevación del cabezal asistida neumáticamente, con parada automática de seguridad al levantarlo.
- Tapa parabólica transparente e inastillable con orificios para añadir ingredientes.
- Vuelco de la artesa asistido neumáticamente.

## DATOS PRINCIPALES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Artesa | **165 L** | Masa fina | **± 120 kg** | Potencia | **1,87 kW** |
| Pala | **47 rpm (50 Hz)** | Artesa gira | **9 rpm (50 Hz)** | Peso neto | **± 291 kg** |

## VERSIONES

| REF. | VERSIÓN | EQUIPAMIENTO | POTENCIA |
|---|---|---|---|
| **MIX165sp** | MIX165sp | **2 motores (pala y artesa)** | 1,87 kW |
| **MIX165spv** | MIX165spv | **2 motores + velocidad variable de pala (35-75 rpm)** | 1,87 kW |

*Trifásica bitensión 400/220 V; versión SPV también en monofásica 220 V.*

## APLICACIONES

Industrias cárnicas y fábricas de embutidos con lotes grandes.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

**José Bernad, S.L.**
Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)
www.josebernad.com
T: +34 967 219 649