



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-MIX40sp · Rev. 01 · 10/2026

AMASADORA-MEZCLADORA TALSA MIX40SP

Amasadora MIX Suprem de pala vertical inclinada con artesa de 40 litros

TALSA

ARTESA 40 L

PALA DOBLE CUCHARA

VERSIONES SE · SP · SPV



DESCRIPCIÓN

Amasadora-mezcladora para carnicerías y pequeños obradores, con artesa de 40 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.
- 2 ruedas delanteras giratorias de acero inoxidable con freno y 2 fijas.

DATOS PRINCIPALES

Artesa	40 L	Masa fina	± 24 kg	Potencia	0,43 kW
Pala	47 rpm (50 Hz)	Artesa gira	14 rpm (50 Hz)	Peso neto	± 104 kg

VERSIONES

REF.	VERSIÓN	EQUIPAMIENTO	POTENCIA
MIX40se	MIX40se	1 motor (pala)	0,18 kW
MIX40sp	MIX40sp	2 motores (pala y artesa)	0,43 kW
MIX40spv	MIX40spv	2 motores + velocidad variable de pala (20-90 rpm)	0,43 kW

Trifásica bitensión 400/220 V; versiones SE y SPV también en monofásica 220 V.

APLICACIONES

Carnicerías y pequeños obradores.

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