



*"Natural and homogeneous mixing,
like two spoons rotating in a bowl.
Finally. The Perfect Dough."*

**Talsa
Soft
Mixing
System**

NEW
2016

AISI
304



MIX 30 litres

MIX30e - 1 motor (paddle)
MIX30p - 2 motors (paddle & bowl)
MIX30pv - 2 motors, paddle variable speed

MIX 65 litres

MIX65e - 1 motor (paddle)
MIX65p - 2 motors (paddle & bowl)
MIX65pv - 2 motors, paddle variable speed

MIX 95 litres

MIX95p - 2 motors (paddle & bowl)
MIX95pv - 2 motors, paddle variable speed

MIX 165 litres

MIX165p - 2 motors (paddle & bowl)
MIX165pv - 2 motors, paddle variable speed



Completely tiltable.
Very simple cleaning.



Models E-1 motor: bowl speed
adjusted by manual brake.



Models P:
motorized bowl.



Bowl central column in all models
to improve dough rotation.



Digital control panel P/PV.

cm	MIX30	MIX65	MIX95	MIX165
A	52	66	75	90
B	75	96	100	117
C	78	100	114	132
D	52	67	74	87
m3	0,30	0,63	0,85	1,39

		MIX30E	MIX30P	MIX65E	MIX65P	MIX95P	MIX165P
		Eco, 1 motor	Professional 2 motors	Eco, 1 motor	Professional 2 motors	Professional 2 motors	Professional 2 motors
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	30 lit	30 lit	65 lit	65 lit	95 lit	165 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-18	± 5-18	± 7-45	± 7-45	± 15-65	± 20-120
	±Lbs	± 11-40	± 11-40	± 15-100	± 15-100	± 33-140	± 44-260
Paddle speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocità pala • Velocidad pala	rpm paddle	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)					
		Forward	Forward +Reverse	Forward	Forward +Reverse	Forward +Reverse	Forward +Reverse
Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Velocità vasca • Velocidad artesa • (models P, 2 motors)	Mod "P"	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)					9 rpm 50Hz (11 rpm 60Hz)
Optional: variable paddle speed • Auf Wunsch: Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option: Vitesse variable bras • Opzione: Variabile snelheid mengarm • Opzione: Velocità variabile pala • Opción: velocidad variable pala	Mod "PV" rpm	Optional "V" electronic variable paddle speed for "P"-2 motors models: Forward+Reverse 20 till 90 rpm (50/60 Hz)					35 till 75 rpm (50/60 Hz)
Total power • Gesamtleistung • Puissance totale • Totaal vermogen • Potenza totale • Potencia total	HP kW	0,25 0,18	0,58 0,43	0,33 0,24	0,66 0,48	1,08 0,79	2,5 1,84
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 85	± 95	± 100	± 125	± 140	± 240

Optional single phase available for all models. Monophasé disponible tous modèles. • 50/60Hz.

Made entirely of stainless steel. • Exclusive patented dual-armed paddle system: while one arm stirs the product from the bottom to the top of the bowl, the other arm simultaneously stirs it from the top to the bottom, thus reducing mixing time. • Mixture does not rub against the bowl. • Pneumatically assisted opening head. • Auto-stop when head is raised. • Tilting bowl for easy cleaning. • Resistant transparent cover with holes for adding mixture. • Sealed base. • Wheels for easy movement. • **MODELS E-economy (1 motor):** • Start/Stop by safety switch. • Adjustable mixing speed using brake located below the bowl. • **MODELS P-professional (2 motors):** • Motorized bowl. • Push button controls for starting, stopping and paddle inversion for forward or reverse mixing, enhancing and shortening the mixing time when mixing smaller quantities. • Water resistant, low voltage for safety, electrical unit. • **OPTIONS:** • "V"-Electronic variable paddle speed 20-90 rpm. • "M"-Single-phase.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl. • Einmaliges System mit patentiertem, zweiarmigem Mischwerkzeug: Während der eine Arm das Produkt vom Schüsselboden nach oben fördert, wirkt der andere Arm gleichzeitig von oben nach unten, wodurch sich die Mischzeit halbiert. • Das Brät wird nicht gegen die Schüssel gerieben. • Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder. • Stillstand beim Anheben des Maschinenoberteils. • Kippbarer Schüssel für Einfache Reinigung. • Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit vier Einfüllöffnungen. • Geschlossener Maschinenboden. • Serienmäßige Räder für einfache Beweglichkeit. • **MODELLE E-ökonomisch (1 Motor):** • Start/Stop über Sicherheitsschalter. • Die Mischgeschwindigkeit kann durch eine, sich an der Unterseite der Schüssel befindliche Bremse, eingestellt werden. • **MODELLE P-Professional (2 Motoren):** • Motorgetriebene Schüssel. • Start, Stop und Umkehr der Drehrichtung des Mischwerkzeugs über Druckknöpfe für Vorwärts- und Rückwärtsmischen zum Variieren der Mischzeit auch bei kleinen Mengen. • Hermetisch abgeschlossener Sicherheits- Schaltkasten mit Niederspannung. • **AUF WUNSCH:** • "V"-Stufenlos elektronisch regulierbare Mischarmgeschwindigkeit 20-90 U/min. • "M"-Wechselstrom.

Entièrement en acier inoxydable. • Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant ainsi le temps de pétrissage. • Le produit n'est pas frotté contre la cuve. • Tête équipée d'un ressort pneumatique. • Arrêt dès l'élévation du couvercle. • Cuve basculante pour nettoyage aisé. • Couvercle transparent résistant avec entrées pour additifs. • Fond fermé. • Roulettes pour un déplacement plus aisé. • **MODÈLES E-économique (1 moteur) :** • Marche-arrêt par interrupteur de sécurité. • Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve. • **MODÈLES P-professionnel (2 moteurs) :** • Cuve motorisée. • Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec de faibles quantités. • Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité. • **OPTIONS :** • "V"-Variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tpm. • "M"-Monophasé.

Geheel in roestvrij staal. • Exclusief gepatenteerd systeem van 2-takkige arm: terwijl één van de takken het product van de bodem van de kom naar boven duwt, wordt het door de andere naar beneden geduwd, waardoor de mengtijd tot de helft wordt verminderd. • De massa wrijft niet tegen de kom. • Kop voorzien van gasveer. • Stop bij het openen van de kop. • Tuimelbare kom voor gemakkelijke reiniging. • Sterke transparante deksel met vier toevoegingaatjes. • Gesloten bodem. • Gemonteerde wielen voor eenvoudige verplaatsing. • **MODELLEN E-economisch (1 motor):** • Start en stop d.m.v. veiligheidsschakelaar. • De mengsnelheid kan bijgesteld worden door een rem aan de onderkant van de kom. • **MODELLEN P-professioneel (2 motoren):** • Gemotoriseerde kom. • Start/stop en veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen waardoor voor- en achteruit mengen mogelijk is voor een intensievere productiviteit en dus kortere mengtijd ook met kleine hoeveelheden. • Elektrisch verbruik op laagspanning. • **OPTIES:** • "V"-Elektronisch variabele snelheid van de mengarm 20-90 omw./min. • "M"-Eénfasig.

Interamente in acciaio inossidabile. • Esclusivo sistema brevettato a pale che realizzano un doppio lavoro: mentre uno dei bracci estrae la massa dal fondo della vasca verso la superficie, l'altro contemporaneamente esegue il processo inverso, dimezzando il tempo d'impasto. • La massa non va a strofinarsi contro la vasca. • Testata con assistenza pneumatica. • Arresto automatico quando si alza la testata. • Vasca ribaltabile per facile pulizia. • Coperchio trasparente resistente con fori di addizione. • Base chiusa. • Ruote per facilitare lo spostamento. • **MODELLI E-economy (1 motore):** • Avviamento e arresto mediante interruttore di sicurezza. • Velocità della vasca controllabile mediante un freno posto sulla sua parte inferiore. • **MODELLI P-professionale (2 motori):** • Vasca motorizzata. • Avviamento, arresto e inversione del senso della pala mediante pulsanti intensificando la produzione e abbreviando il tempo necessario per l'impasto anche con piccole quantità. • Quadro elettrico ermetico a bassa tensione di sicurezza. • **OPZIONI:** • "V"-Velocità variabile elettronica della pala 20-90 rpm. • "M"-Monofase.

Totalmente en acero inoxidable. • Exclusivo sistema de palas patentado que realizan un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado. • La masa no es frotada contra la artesa. • Apertura de cabezal asistida neumáticamente. • Parada al elevar el cabezal. • Artesa volcable para fácil limpieza. • Tapa transparente resistente con orificios de adición. • Base cerrada. • Ruedas para facilitar desplazamiento. • **MODELOS E-económica (1 motor):** • Marcha y paro por interruptor de seguridad. • Velocidad de la artesa regulable mediante freno en la parte inferior de la misma. • **MODELOS P-profesional (2 motores):** • Artesa motorizada. • Puesta en marcha, paro e inversión del sentido de la pala mediante pulsadores intensificando la producción y acortando el tiempo de amasado necesario también con cantidades pequeñas. • Cuadro eléctrico estanco a baja tensión de seguridad. • **OPCIONES:** • "V"-Velocidad variable electrónica de la pala 20-90 rpm. • "M"-Monofásica.



From year 1900 serving the industry.
From 1932 manufacturing sausage processing machinery.
Machines distributed in more than 60 countries.

New 2016 program of advanced mixers,
the newest and most improved in the business.
For minced meat and many other food products.



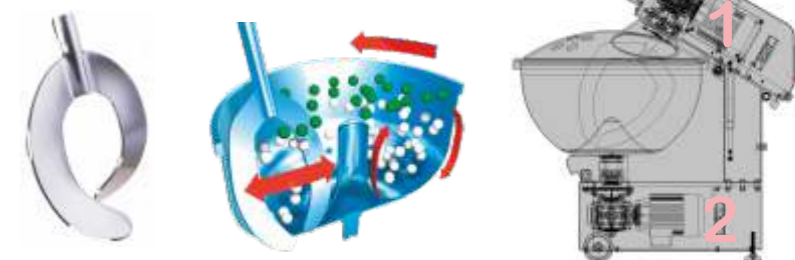
Copyright © 2016 Talsa. All rights reserved. Printed on chlorine-free paper.



2016
New
Program

IFFA
Launched

Fully 3D computer modelling designed,
paddle-bowl mixing action in cooperation
with the Polytechnic University of Valencia,
Fluids Dynamics Research Centre,
I+D+i project IDI-20150097.



www.talsa.info



• We reserve the right to modify this information without previous notice. Non contractual pictures.
• Wir behalten uns das Recht vor, diese Information ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Bilder sind vertraglich nicht bindend.
• Nous nous réservons le droit de modifier la présente information sans notification préalable. Photographies sans caractère contractuel.
• Nos reservamos el derecho a modificar la presente información sin aviso previo. Fotografías no contractuales.