

NEW 2015  
Cookingmaster Professional 2012  
Talsar



725-505 litres

REA-725 Electric  
REA-505 Electric  
RGA-725 Gas  
RGA-505 Gas

335 litres

REA-335 Electric  
RGA-335 Gas

250 litres

REA-250 Electric  
RGA-250 Gas

165 litres

REA-165 Electric  
RGA-165 Gas

Some advanced features • Einige fortschrittliche Eigenschaften • Quelques caractéristiques avancées • Algunas características avanzadas:



Time and Temperature Control  
Steuerung Kochzeit u. Temperatur  
Programmateur Température et Temps  
Programador Temperatura y Tiempo

Lid opens and closes effortlessly  
Mühevolle Deckelöffnung  
Apertura tapa sin esfuerzo

Hot and Cold water inlet taps  
Kalt- und Warmwasserbefüllung  
Grifos llenado agua caliente+fria

Silicone gasket. Water Inlet  
Silikondichtung. Wasserhahn  
Junta silicona. Surtidor Agua

Safety drain tap  
Sicherheitsauslaufventil  
Robinet vidage avec sécurité  
Llave de vaciado de seguridad

Rounded corners, perfect cleaning  
Abgerund. Ecken, perfekt. Reinigen  
Angles arrondis, parfait nettoyage  
Radios interiores, perfecta limpieza

Adjustable s/s CE feet

All in stainless steel including the interior  
Komplett rostfr. Edelstahl, auch im Inneren  
Totalmente acero inox, incluso el interior

High quality thermal isolation  
Hohe Qualität Thermoisolierung  
Isolant thermique haute qualité  
Aislante térmico de alta calidad

2 internal safety thermostats  
2 interne Sicherheitsthermostate  
2 thermostats intérieurs sécurité  
2 termostatos interiores seguridad

GAS (models RGA)										
Gas Model	Gas Power Kcal/h (kW)	Aditec Program	Oil/Huile Chamber	External Dim WxDxH cm	A cm	Smoke Fumée	Interior	Internal Dim WxDxH cm	Wgt Kg ±	Vol m3±
RGA-165 lit	16.000=18,6	Yes/Oui	Yes/Oui	80x107x104	80	ø15	&	44x70x54	257	0,90
RGA-250 lit	24.000=27,9	Yes/Oui	Yes/Oui	103x107x104	103	ø15	&	67x70x54	314	1,15
RGA-335 lit	32.000=37,2	Yes/Oui	Yes/Oui	126x107x104	126	ø15	&	90x70x54	369	1,40
RGA-505 lit	48.000=55,8	Yes/Oui	Yes/Oui	172x107x104	172	ø15	&	136x70x54	482	1,90
RGA-725 lit	64.000=74,4	Yes/Oui	Yes/Oui	228x107x104	228	ø15	&	192x70x54	640	2,50

Needs flue exhaust, gas project, installation, maintenance. • Benötigt Kamin- Rauchabzug, Projekt, Installation, Wartung.  
Besoin de cheminée évacuation fumée, installation, entretien. • Requiere chimenea, proyecto, instalación, mantenimiento.

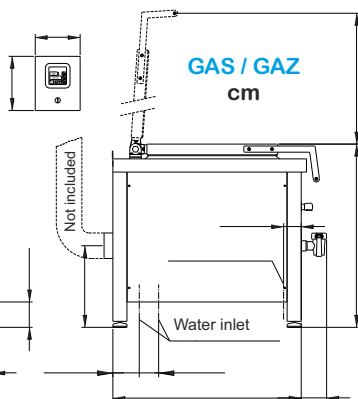


ELECTRIC (models REA)											
Electric Model	Power kW	Aditec Program	Oil/Huile Chamber	External Dim WxDxH cm	A cm	Interior	Internal Dim WxDxH cm	Amp 400V	Amp 230V	Wgt Kg ±	Vol m3±
REA-165 lit	9,0	Yes/Oui	Yes/Oui	80x107x104	80	&	44x70x54	12 A	21 A	237	0,90
REA-250 lit	13,5	Yes/Oui	Yes/Oui	103x107x104	103	&	67x70x54	18 A	31 A	289	1,15
REA-335 lit	18,0	Yes/Oui	Yes/Oui	126x107x104	126	&	90x70x54	23 A	41 A	341	1,40
REA-505 lit	27,0	Yes/Oui	Yes/Oui	172x107x104	172	&	136x70x54	35 A	62 A	448	1,90
REA-725 lit	36,0	Yes/Oui	Yes/Oui	228x107x104	228	&	192x70x54	46 A	82 A	595	2,50

No smoke evacuation flue exhaust required. • Kamin- Rauchabzug nicht notwendig.  
Pas besoin de cheminée d'évacuation de fumée. • No necesita chimenea evacuación humos.

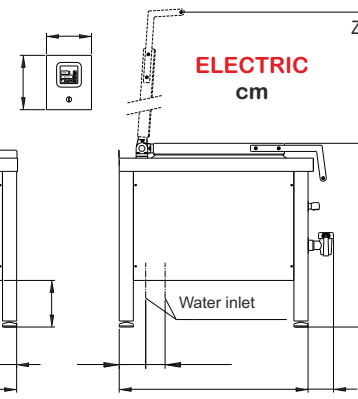


MODEL	A
RGA-165	80 cm
RGA-250	103 cm
RGA-335	126 cm
RGA-505	172 cm
RGA-725	228 cm



- Advanced multi-spark Automatic Ignition; complete gas stop, no pilot light.
- Vollautomatische Gaszündung über Dauerfunke; Kompletter Gasabschluss, ohne Pilotflamme.
- Allumage flamme automatique multi-étincelle; arrêt total gaz, sans veilleuse.
- Encendido llama automático multichispa; apagado total gas, sin llama piloto.

MODEL	A
REA-165	80 cm
REA-250	103 cm
REA-335	126 cm
REA-505	172 cm
REA-725	228 cm



Thermal Oil Bath: better cooking, relevant energy saving  
Zwischenwärmekammer: besserer Kochvorgang, wichtige Energieeinsparung  
Bain Marie: meilleure cuisson, importante économie d'énergie  
Baño María: mejor cocción, importante ahorro de energía

High Electric Power



- High electric cooking power, new stainless steel heating elements, 3W/cm² special for oil.
- Hochwertige elektr. Leistung, neue Heizelemente aus rostfr. Edelstahl, 3W/cm² speziell für Öl.
- Haute puissance électrique, nouvelles résistances acier inoxydable, 3W/cm² spéciales huile.
- Alta potencia eléctrica, nuevas resistencias acero inoxidable, 3W/cm² especiales aceite.



Standard all models:

[www.talsa.info](http://www.talsa.info)

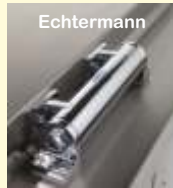


Aditec programming unit for time, temperatures and delayed start countdown. Buzzer stop warning.  
Aditec-Programmsteuerung der Kochzeit, Temperaturen u. verzögerter Countdown-Starter. Akustische Meldung.  
Programmeur Aditec de temps, températures et démarrage retardé compte à rebours. Arrêt avec signal sonore.  
Programador Aditec de tiempo, temperaturas y arranque retardado cuenta atrás. Aviso zumbador parada.



Thermal Oil Bath all models: better homogeneous cooking and relevant energy saving. Shell oil.  
Thermoölbad in allen Modellen: besseres homogenes Kochen und wichtige Energieeinsparung. Shell Öl.  
Bain marie huile thermique tous modèles : cuisson très homogène et importante économie d'énergie.  
Cámara aceite térmico baño maría todos modelos: cocción homogénea e importante ahorro energético.

Shell HQ Oil



Echtermann German hinge: opens and closes effortlessly. Lid remains open in any position and close automatically when descending to an angle of 20 degrees as a result of its own weight, meeting the requirements of the DIN 18855 standard for cooking kettles.

Echtermann Drehgelenke: müheloses öffnen u. schließen. Deckel bleiben in jeder Stellung stehen und schließen selbsttätig durch Eigengewicht bei einem Öffnungswinkel von ca. 20° und entsprechen somit der DIN 18855 für Kochkessel.

Charnière Echtermann Allemagne : ouverture et fermeture sans effort. Le couvercle se tient en n'importe quelle position, se ferme par son poids quand il descend à 20°, conforme à la norme DIN 18855-cuiseurs.

Bisagra Echtermann Alemania: apertura y cierre sin esfuerzo. La tapa se mantiene en cualquier posición y cierra por su propio peso al bajar hasta 20°, cumpliendo la norma DIN 18855 para marmitas de cocción.

All cookers are usually in stock, available immediately.  
Alle Kessel normalerweise auf Lager, umgehende Lieferung.  
Tous les cuiseurs normalement en stock, disponibles immédiatement.  
Todas las marmitas normalmente en stock, disponibles inmediatamente.

Optional:



Option: Core Temperature Probe.  
Auf Wunsch: Kerntemperatur-Meßsonde.  
Option : sonde à coeur à piquer.  
Opción: sonda temperatura núcleo.



Option: Basket / Korb  
Panier / Cesto



In line installation for larger cooking needs.  
Aufstellung neben einander für größeren Kochbedarf.  
Installation en ligne pour plus importants besoins de cuisson  
Instalación en línea para necesidades de cocción mayores.

Our certifying and testing CE laboratory:



\* 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.

Copyright © 2015 Talsa. All rights reserved. RPT V-1435. Printed on chlorine-free paper.



New and Advanced Cooking Kettles  
Neue und Fortgeschrittene Kochkessel  
Nouveaux et Performants Cuiseurs  
Nieuwe en Geavanceerde Kookketels  
Nuevas y Avanzadas Marmitas Cocción



2015 Program, Fully Equipped

New 725 litre model



Talsa cookers are for professional use. The sale, maintenance and repair should only be carried out by professional local dealers. If you are interested in a Talsa cooker, please contact your usual local machinery distributor. Thank you.



Die Talsa Kochkessel sind für den professionellen Einsatz konzipiert. Daher ist deren Verkauf, Wartung oder Reparatur einem Fachhändler vorbehalten. Wenn Sie Interesse am Kauf eines Kochkessels haben, kontaktieren Sie bitte einen Händler Ihres Vertrauens für Maschinen. Vielen Dank!



Les cuiseurs Talsa sont destinés à une utilisation professionnelle et leur vente, entretien et réparation s'effectuent uniquement par installateurs professionnels locaux. Si vous êtes intéressés par un cuiseur Talsa svp veuillez contacter votre distributeur de machines. Merci.



Las marmitas Talsa son para uso profesional y su venta, mantenimiento y reparación se efectúa sólo a través de instaladores profesionales locales. Si tiene interés en una marmita Talsa, por favor contacte con su distribuidor habitual de maquinaria. Gracias.