BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Mélangeur
Talsa MIX 165s





Avantages

- Mélangeurs spécifiques pour viande hachée, mais utilisables pour de nombreux autres produits alimentaires
- Forme du bras conçue en collaboration avec le Département des Fluides de l'Université Polytechnique de Valence

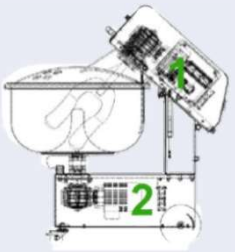
Caractéristiques

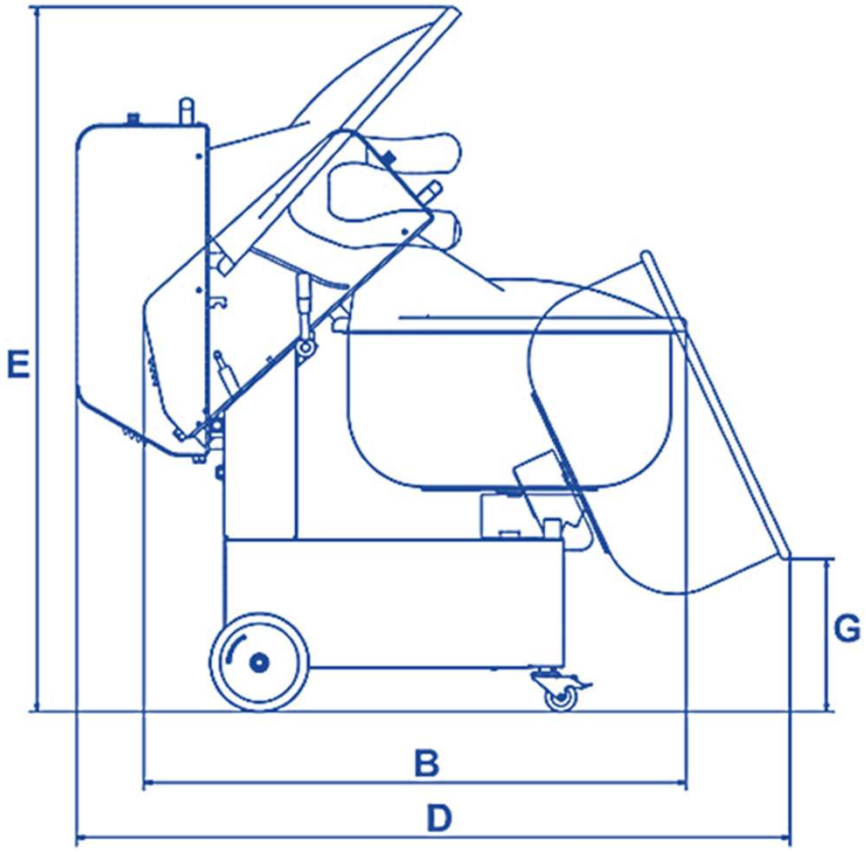
• Cuve en acier inoxydable	
• Deux roues en acier inoxydable avec freins et deux roues fixes pour faciliter le déplacement	
• Les pétrins horizontaux frottent la pâte sur tout le fond de la cuve et font fondre/étaler la graisse, alors que le bras hélicoïdal Talsa n'a qu'un contact ponctuel avec la cuve, la rotation de la masse se fait en contact avec elle-même • Système exclusif breveté de bras hélicoïdal à double cuillère : tandis qu'un des bras extrait la pâte du fond de la cuve vers la surface, l'autre effectue simultanément le processus inverse, imitant la rotation de la main et des bras humains et réduisant de moitié le temps de pétrissage • Racleur latéral sur tous les modèles cuve motorisée P et PV, élimine les éventuelles adhérences sur les côtés, en la ramenant vers le centre, en unifiant la pâte • Bras en aluminium	
• Colonne de séparation centrale à l'intérieur de la cuve sur tous les modèles, agissant comme diviseur de chair en blocs qui se séparent et s'unissent, homogénéisant les zones séparées	

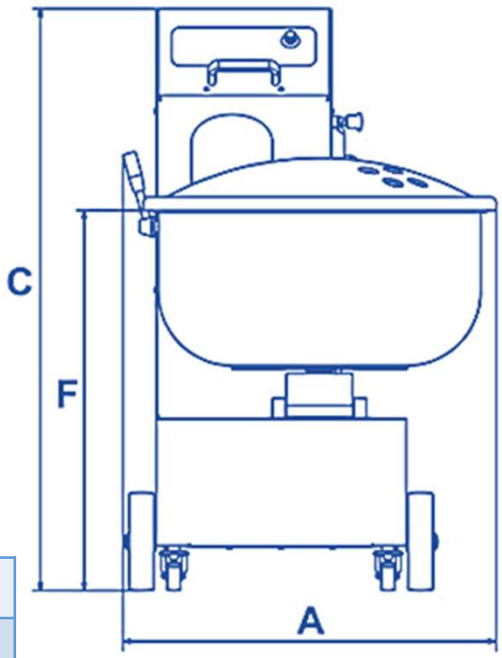
Caractéristiques

• Ouverture de la tête assistée pneumatiquement, avec arrêt automatique de sécurité	
• Couvercle en plastique alimentaire transparent très résistant, avec trous d'addition d'ingrédients	
• Nettoyage très facile puisque la cuve et le bras sont inclinables et le socle inox est fermé en bas	

Commande

• Panneau de commande à membranes hygiénique et lisses 0-1 et contacteur en boitier étanche	
2 versions : ➢ **P** : Bras et Cuve motorisés (mélange plus homogène même avec des quantités plus petites) ➢ **PV** : Bras et Cuve motorisés et bras avec variateur de vitesse (potentiomètre)	





Capacité cuve	165 L	**A**	910
Charge utile (selon type mélange)	De 18 à 120 kg	B	1250
Vitesse bras version P **Vitesse bras version PV**	47/56 tpm 35/75 tpm	C	1330
Vitesse cuve version P / PV	9/11 tpm	D	1650
Puissance version P / PV	1,87 kW 2,5 CV	E	1640
Poids machine version P **Poids machine version PV**	± 380 kg ± 382 kg	F	930