BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Mélangeurs
Talsa MIX 40s





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 inoxydable en matière plastique alimentaire ABS gris



- 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 polyamide alimentaire



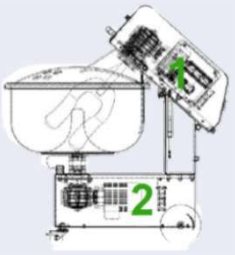
- Colonne de séparation centrale à l'intérieur de la cuve sur tous les modèles, agissant comme diviseur de chair en blocs qui se séparent et s'unissent, homogénéisant les zones séparées

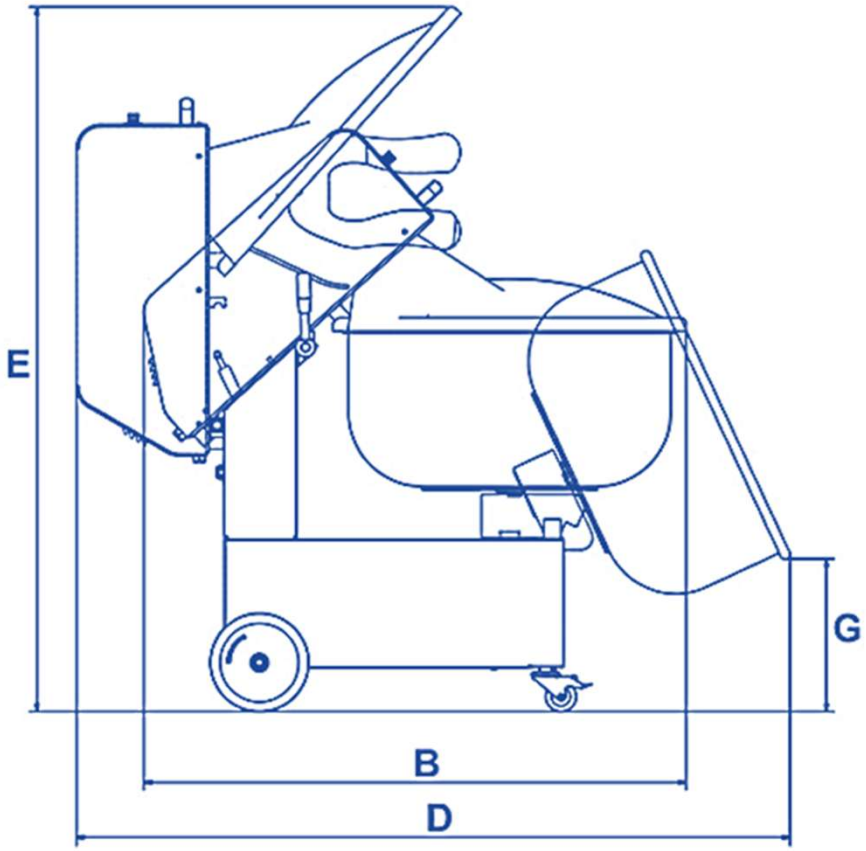


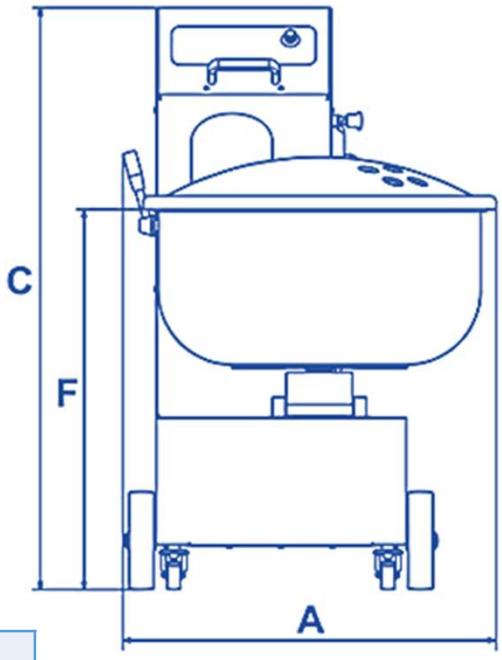
Caractéristiques

• 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	
3 versions : ➢ **E** : Bras motorisé ➢ **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	40 L	**A**	580
Charge utile (selon type mélange)	De 4 à 24 kg	**B**	860
Vitesse bras version E / P **Vitesse bras version PV**	47/56 tpm 20/90 tpm	**C**	1000
Vitesse cuve version P / PV	14/16 tpm	**D**	1170
Puissance version E **Puissance version P / PV**	0,18kW / 0,25 CV 0,43 kW / 0,58 CV	**E**	1160
Poids machine version E **Poids machine version P** **Poids machine version PV**	± 93 kg ± 104 kg ± 105 kg	**F**	670
		G	340