



MOLINO PARA CARNES TALSA 22 1HP 110V

SKU: 13050004



Función

Este equipo robusto está diseñado para la molienda intensiva de carne fresca, ofreciendo un rendimiento superior gracias a su motor de mayor caballaje. Su función principal es transformar cortes de carne en producto molido con una textura homogénea y de alta calidad, manteniendo la cadena de frío gracias a la rapidez del proceso y minimizando el desperdicio.

Características

Equipado con un motor de 1,5 HP, ideal para procesar grandes volúmenes sin pérdida de potencia.

Estructura completa en acero inoxidable que facilita la desinfección y evita la contaminación cruzada.

Configuración monofásica con protección térmica para evitar daños por sobrecarga.

El conjunto del cabezal y la tolva están diseñados para un desmontaje sencillo, garantizando que no queden residuos de carne en el sistema.

Especificaciones técnicas

Potencia del Motor: 1,5 HP
Consumo Eléctrico: 1100 W
Voltaje: 110 V / 60 Hz
Fase: Monofásica
Tipo de enchufe (NEMA): 5-15P
Acabado: Acero Inoxidable Industrial
Dimensiones externas: L: 692,5 mm An: 337,5 Al: 570 mm

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co