



MEZCLADOR TALSA MD300 220V

SKU: 19000009



Función

Equipo diseñado para masajear jamón, mezclar chorizo, pre-salar carne, mezclar para emulsiones en el modelo de paletas. También útil para la homogenización de polvos o granulados en el modelo de cinta.

Aspectos técnicos

Largo	205.5 cm
Ancho	115.1 cm
Alto	147.0 cm
Peso	255 kg

Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

Materiales: Construido 100% en acero inoxidable AISI 304 con cuerpo en calibre 1/4" y 3/8" y estructura en perfilería reforzada.

Acabado: Tipo sanblasting.

Referencia: MD500 - MD1000 - MD 1500 -MD2000.
Capacidad: 500 kg - 1000 kg - 1500 kg -2000 kg (basados en una densidad de 850 kg/m3).

Equipo robusto, de principios de funcionamiento simples que facilitan el mantenimiento.

Equipo de fácil limpieza soldado un 100% y con superficies interiores completamente lisas que contribuyen a la seguridad sanitaria del producto.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Junio 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



CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Descarga frontal del producto mediante 2 compuertas accionadas por cilindros neumáticos.
- Cuenta con sensor inductivo de seguridad que detiene el funcionamiento del equipo cuando las rejas están abiertas.
- Aspas en forma de ancla
- Velocidad estándar 45 rpm.

Descripción del control: Controlador TALSA-CT01 es un controlador diseñado por TALSA con el fin de brindar al usuario sencillez, control total de todos los componentes e información técnica y general del equipo.

Ventajas del Control:

- Tecnología touch screen.
- Display 6" monocromatico.
- Toda la información de su proceso en una sola pantalla.
- Visualización de alarmas.
- Fácil monitoreo del proceso.
- 5 programas de mezcla con sus diferentes variables establecidos y opcionalmente hasta 20 programas.
- Visualización de tiempos de mezcla de referencia, actuales y nombres de programas.
- Control total de todos los componentes del mezclador.
- Alarmas y avisos por fallas en los sistemas.
- Chequeo rápido de componentes del mezclador.
- Fácil y rápido mantenimiento.
- Contador de horas de funcionamiento y avisos para mantenimiento preventivo de forma automática.
- Listados de repuestos para un fácil pedido de partes.
- Históricos de fallos y eventos.

Ventajas:

- Incrementar producción con poca manipulación.
- Posibilita la automatización de procesos y el establecimiento de líneas continuas de producción.

Requerimiento:

- Suministro de aire comprimido a 5bar y
- energía eléctrica trifásica a 220V a 60Hz.
- Instalación adecuada de polo a tierra. (El no
- realizar este tipo de conexión pone en
- riesgo los componentes electrónicos del
- equipo).

[Ver garantía](#)

*Última actualización: @fecha

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



Opcionales:

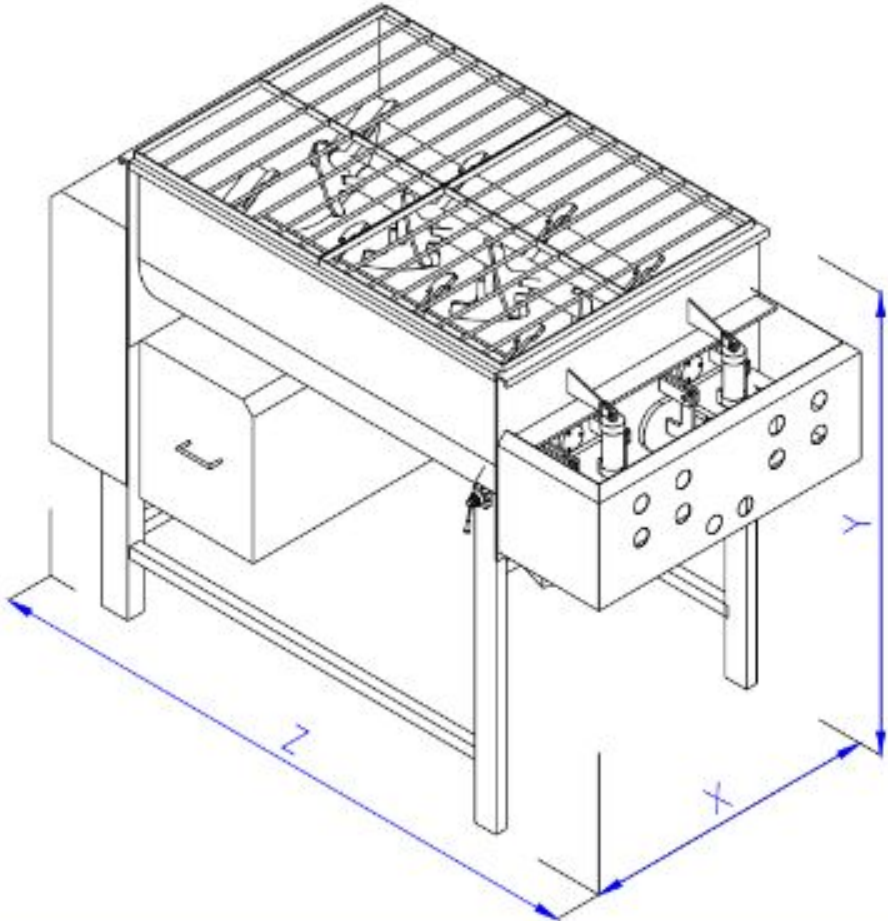
- Otros voltajes y/o ciclajes.
- Variador de velocidad (En modelos de 500 y 1000 Kg.
- Para el caso de 1500 y 2000 kg. debe ser con variador).
- Plataforma para el operario.
- Elevador de columna.
- Dosificador de agua.

Modelos:

- Con cintas, para productos granulados.
- Con vacío, para obtener mejor extracción de proteína, densidad de producto y control de peso.
- Con refrigeración, para controlar temperatura de la pasta.



Aspas en Forma de Ancla



Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

DIMENSIONES GENERALES

	Z (mm)	X (mm)	Y (mm)	Motores 2 (hp)	Peso (kg)
MD 500	2340	1350	18000	3.6	600
MD 1000	2600	1550	1900	8.8	1100
MD 1500	2960	1910	1900	12	1500
MD 2000	3540	1950	2050	14.7	1900

Altura de la descarga 950 mm (ó a solicitud del cliente)

[Ver garantía](#)

*Última actualización: @fecha

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
talsa.com.co