



EMULSIFICADOR EMS150 25HP 220V

SKU: 19000010



Función

Permite la preparación de emulsiones cárnicas con una mayor extracción de proteína e incremento en la retención de humedad, garantizando la uniformidad y continuidad de la producción.

Aspectos técnicos

Largo	762 mm
Ancho	850 mm
Alto	1040 mm
Peso	120 kg

Capacidad	45 L
Potencia	25 HP
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

Estructura 100% Inox.
Fácil desmontaje del sistema de corte para labores de limpieza y desinfección.
Montado sobre ruedas para permitir el fácil desplazamiento dentro de la planta.
Cuenta con sensor inductivo en la tolva para seguridad del equipo y el operador.
Sistema de control independiente que facilita el mantenimiento eléctrico.
Mínima manipulación del producto y con ello menor riesgo de contaminación.
Uso de variador aumenta la vida útil del motor y disminuye de picos de voltaje.
Con discos de diferentes perforaciones se pueden obtener producto de diferentes características.
Rotaciones por minuto: 3600 RPM.
Diámetro de la tolva: 700 mm.
Capacidad de producción: Hasta 1000 Kg/hr dependiendo del producto a procesar.

[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 y
🌐 talsa.com.co