



MEZCLADOR TALSA M100 220V

SKU: 19000017



Función

Mezclar todo tipo de producto como cábano, chorizo, mortadela, salchicha y cervecero. También sirve para masajear jamón, pre-salar carne, etc.

Aspectos técnicos

Largo	970 mm
Ancho	560 mm
Alto	1000 mm
Peso	120 kg

Capacidad	85 kg
Potencia	1.8 HP
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

El diseño, geometría del tanque y las aspas permiten que los ingredientes se desplacen por todo el interior, además con la función de cambio de giro y variación de velocidad de las aspas se logran gran variedad de mezclas sin producir calentamiento del producto. Hay mayor extracción de proteína con mejor retención de humedad. Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Construcción robusta en acero inoxidable AISI 304. Tanque abatible que permite una descarga rápida del producto. Paletas extraíbles que permite una fácil limpieza.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 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