



# MEZCLADOR MD500 220V

SKU: 19000046



## 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 | 1800 cm |
| Ancho | 135 cm  |
| Alto  | 234 cm  |
| Peso  | 600 kg  |

|              |        |
|--------------|--------|
| Potencia     | 3,6 HP |
| 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 perflería reforzada.

Acabado: Tipo sanblasting.

Referencias: 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](mailto:info@talsa.com.co)

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)  
[talsa.com.co](http://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](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
🌐 [talsa.com.co](http://talsa.com.co)



Opcionales:

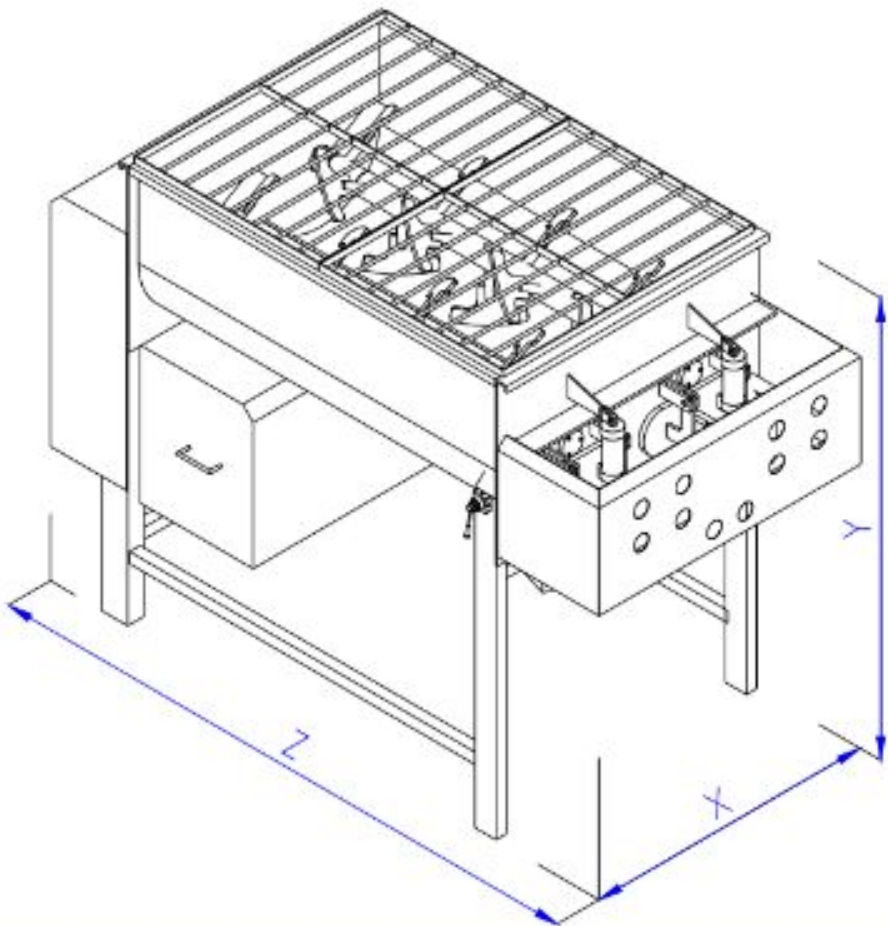
- Otros voltajes y/o ciclajes.
- Variador de velocidad (En modelos de 500 y 1000 Kg.
- Para el caso de 1500 y 2000 kg. debe ser con variador).
- Plataforma para el operario.
- Elevador de columna.
- Dosificador de agua.

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