



EMULSIFICADOR EMS150 15HP 220V- TALSA

SKU: 19000067



Función

Preparar emulsiones cárnicas con una mayor extracción de proteína e incremento en la retención de humedad, obteniendo uniformidad y continuidad de la producción. También se pueden fabricar emulsiones para mayonesas y salsas.

Aspectos técnicos

Largo	700 mm
Ancho	1060 mm
Alto	700 mm
Peso	150 kg
Consumo	11 kW

Potencia	15 HP
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 Trifasico V

Características

Capacidad de: 800 - 1400 kg/h dependiendo de varios actores como: densidad del producto y disco utilizado en el emulsificador.

Tolva para almacenar hasta 45 L.

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).

Fácil y rápido desmontaje del sistema de corte para labores de limpieza y desinfección.

Sistema de control independiente que facilita el mantenimiento eléctrico.

Mínima manipulación del producto y con ello menor riesgo de contaminación.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Mayo 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