



# Embutidoras Hidráulicas

## F14s • F25s • F35s • F50s



Líder mundial en la Industria Alimentaria



F50s



F35s



F25s



F14s

*Nueva gama de embutidoras hidráulicas de pistón,  
4 capacidades, todas de acero inoxidable.*

## Ventajas a un vistazo

TALSA



- 2 ruedas y asa para fácil desplazamiento. Opcional 4 ruedas añadiendo 2 ruedas pivotantes.
- Regulador de velocidad situado junto al operario.
- Manómetro.
- Tapa desmontable de cierre rápido con volantes.
- Depósito de aceite hidráulico independiente.
- Protección térmica de motor.
- Bloqueo de la rodillera en el descenso del pistón, no se necesita mantenerla presionada y se desconecta automáticamente al llegar al fondo.

Las máquinas han sido diseñadas para permitir un fácil acceso a todos sus componentes, y así posibilitar un cómodo mantenimiento y limpieza.



# Características distintivas



- Robusta construcción en acero inoxidable.
- Tapa y pistón de chapa maciza de gran espesor y resistencia.
- Depósito de carne internamente rectificado: superficie y estanqueidad óptimas.
- Pistón estanco, auto desmontable sin esfuerzo.
- Elevada presión para trabajar con las masas más compactas o frías.
- Parada instantánea de la salida de masa por descompresión automática del pistón.
- Vástago cilindro hidráulico en acero inoxidable.
- Nuevas juntas de tapa y pistón de bajo desgaste, larga duración.

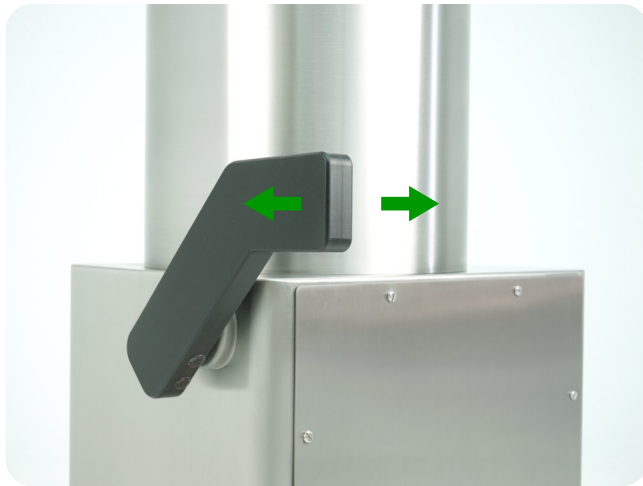
Puesta en marcha y paro de motor por rodillera, sin manos, mediante micro interruptor interno y contactor en cuadro estanco.

Beneficios: menor desgaste, ruido, temperatura, consumo eléctrico, mayor vida del aceite, bomba y grupo hidráulico.





# Equipamiento estándar



Rodillera ergonómica.  
Dirección de trabajo reversible.



Tapa desmontable de cierre rápido con volantes.



Manómetro y regulador de velocidad.

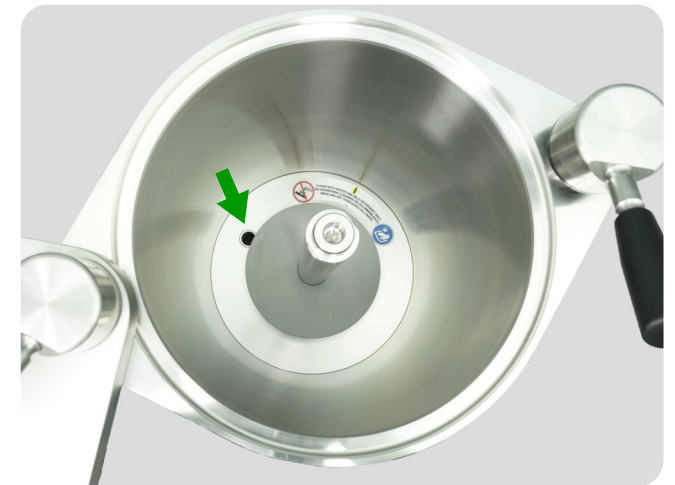


Equipamiento estándar 3 embudos transparentes.  
Sin rincones, máxima higiene.  
Ø ext. 14, 20 y 30mm.

¡Nuevo!



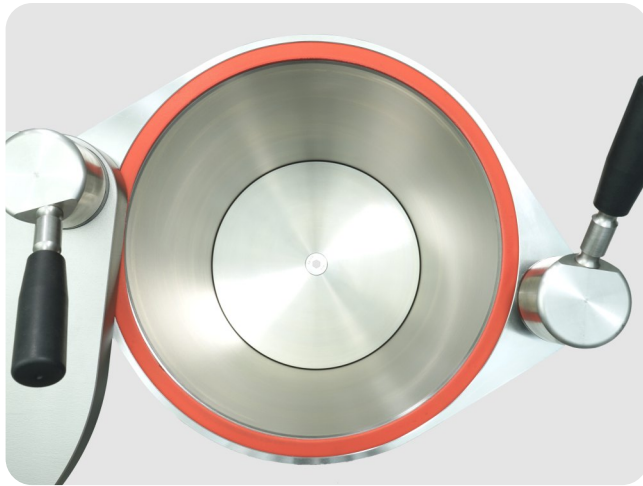
Pies de máquina regulables y anti-vibratorios.



Limpieza fácil.  
Agujero en bancada para drenaje de agua.

# Equipamiento estándar

TALSA®



Depósito de acero inoxidable, internamente rectificado.



Pistón desmontable, nueva llave extractora de pistón incluido.



Nuevas juntas de tapa y pistón de bajo desgaste, larga duración.



Potente grupo hidráulico. Depósito aceite independiente transparente.



Tuerca embudos avanzada. Cierre suave y mejor estanqueidad.



Vástago cilindro hidráulico en acero inoxidable. Punta del vástago intercambiable.

# Equipamiento opcional



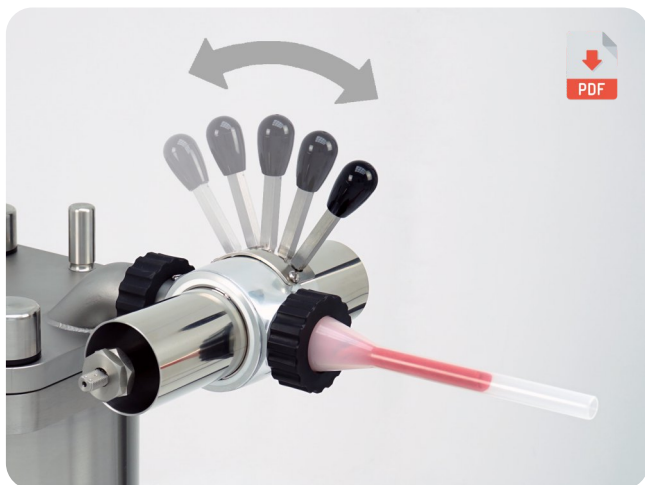
Opción 4 ruedas: añadiendo 2 ruedas pivotantes en 2 soportes antivuelco, con freno.



Moldeadora de hamburguesas HF1. Varios tamaños (grosor/diámetro) disponibles.



Material	Ø ext. mm	Ø int. mm	L. útil mm
Acero inoxidable	12	10	160
Acero inoxidable	14	12	160
Acero inoxidable	18	15	200
Acero inoxidable	20	17	200
Acero inoxidable	25	22	200
Acero inoxidable	30	27	200
Acero inoxidable	38	35	200
Acero inoxidable	43	40	200
Acero inoxidable	12	10	240
Acero inoxidable	14	12	240
Acero inoxidable	18	15	280
Acero inoxidable	20	17	280
Acero inoxidable	25	22	280
Acero inoxidable	30	27	280
Acero inoxidable	38	35	280
Acero inoxidable	43	40	280



Porcionador manual PF500, porciones desde aprox. 20 a 500 gr.



Embudo curvado para llenado de latas/botes con el porcionador PF500.

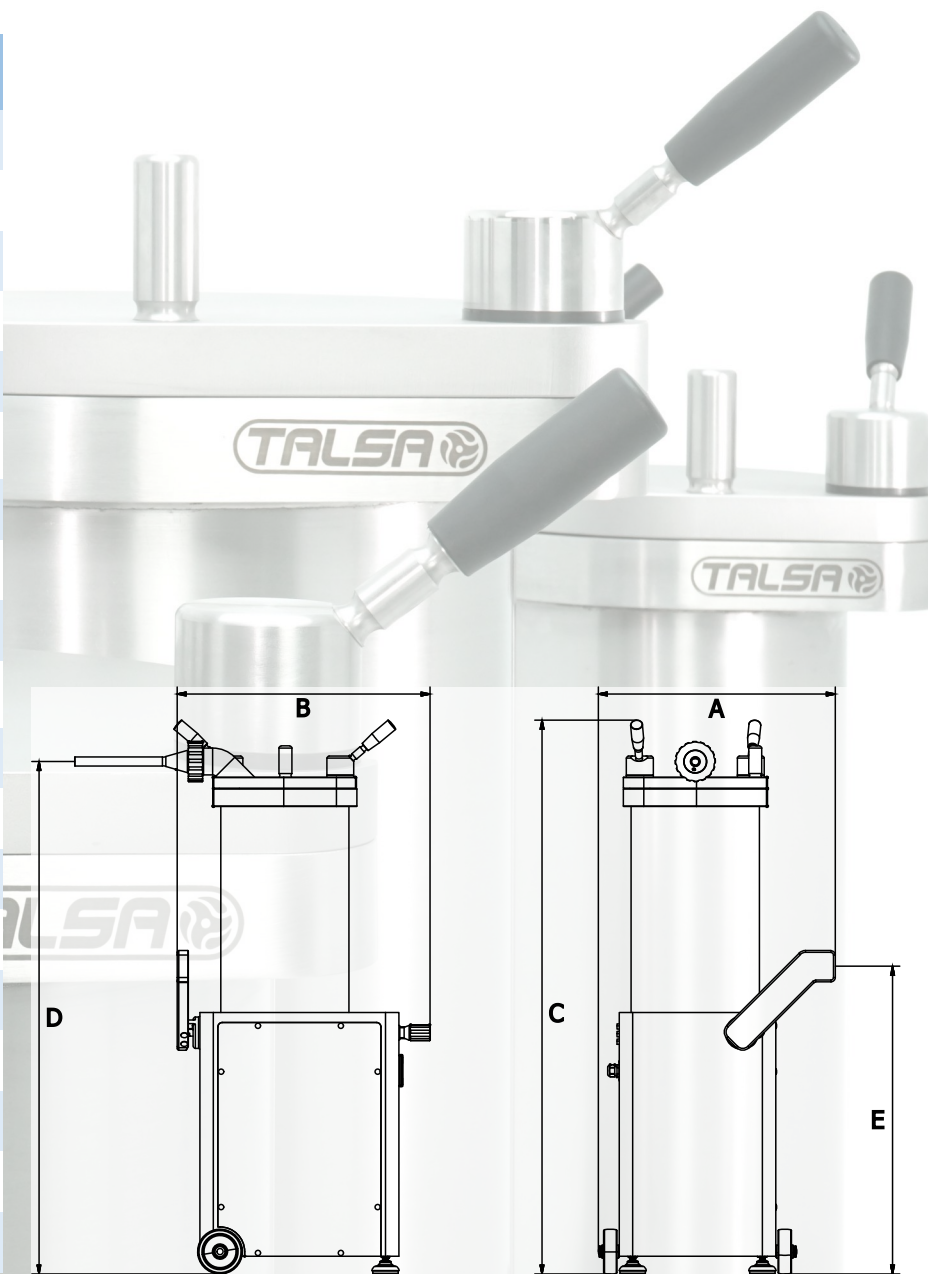
Embudos opcionales de acero inoxidable, diferentes diámetros y longitudes.



# Especificaciones técnicas



		F14s	F25s	F35s	F50s
<b>Volumen depósito</b>	Litros	14,2	25,2	35,1	51,0
<b>Capacidad depósito carne</b>	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
<b>Peso neto máquina</b>	kg	± 90	± 126	± 141	± 219
<b>Peso bruto máquina</b>	kg	± 100	± 137	± 152	± 273
<b>Motores trifásicos</b>					
<b>Potencia</b>	CV	0,75	1,50	1,50	2,50
	kW	0,55	1,10	1,10	1,80
<b>Consumo máximo 380/400 V</b>	A	1,9	3,1	3,1	4,2
<b>Consumo máximo 220/230 V</b>	A	3,3	5,3	5,3	7,5
<b>Motores monofásicos</b>					
<b>Potencia</b>	CV	1,00	1,75	1,75	2,50
	kW	0,75	1,30	1,30	1,80
<b>Consumo máximo 220/230 V</b>	A	6,2	9,0	9,0	13,0
<b>Dimensiones</b>					
<b>A</b>	cm	47	53	53	64
<b>B</b>	cm	54	57	57	63
<b>C</b>	cm	124	124	124	136
<b>D</b>	cm	115	115	115	127
<b>E</b>	cm	68	68	68	69
<b>Embalaje (AxPxH)</b>	cm	43x68x137	53x68x137	53x68x137	72x67x149
<b>Volumen embalaje</b>	m <sup>3</sup>	0,4	0,5	0,5	0,7



# TALSA, Tradición e Innovación:

85 años fabricando embutidoras.  
120 años de experiencia industrial en maquinaria.  
Ventas y distribuidores en más de 60 países.



Desde que en el año 1900 la familia Belloch iniciara la empresa como taller mecánico para dar servicio a la incipiente industria eléctrica, Talsa ha evolucionado hasta las actuales 3 naves industriales y más de 6000 m<sup>2</sup> con los más modernos medios de producción CNC de última generación.

En Talsa prestamos gran atención, ilusión y mejora constante a cada detalle de las máquinas de este catálogo y a su usabilidad en los clientes finales. Contamos con la colaboración de UPV Universidad Politécnica de Valencia, I+D+i Investigación y Desarrollo de la Unión Europea, INPYMES GVA y Cámara de Comercio de Valencia.

Muchas gracias por su confianza.

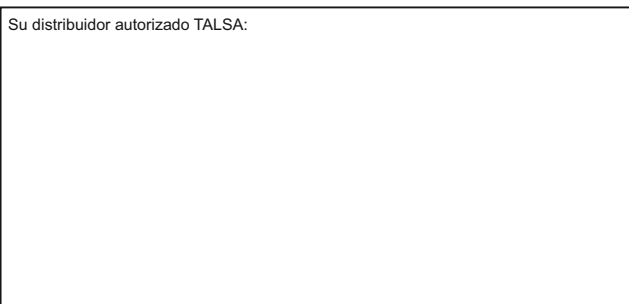
Nuestra gama de productos:

- Embutidoras
- Amasadoras-Mezcladoras
- Picadoras / Moledoras
- Cutters
- Marmitas Automáticas

Talsabell s.a.  
Valencia - España  
www.talsanet.com



Su distribuidor autorizado TALSA:



Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.

