

Soft, Homogeneous and Universal Mixing.  
 Schonendes, homogenes und vielseitiges Mergen.  
 Pétrissage Universel, Doux et Homogène.  
 Zacht, Homogeen en Universeel Mergen.  
 Blid, Homogen og Grundig Blanding.  
 Impasto Universale, Morbido e Omogeneo.  
 Amasado Universal, Suave y Homogéneo.

Talsa  
 Soft  
 Mixing  
 System

2



MIXERS  
 MENGER  
 PÉTRINS  
 MÉLANGEURS  
 MENGMACHINES  
 MIXERE  
 IMPASTATRICI  
 AMASADORAS  
 MEZCLADORAS  
 MIX35E • MIX35P  
 MIX60E • MIX60P  
 MIX80E • MIX80P  
 MIX100E • MIX100P  
 MIX150P • MIX200P  
 MIX 275 P



MIX35e-economy,  
 1 motor (blade)



MIX100p-professional,  
 2 motors (blade and bowl)

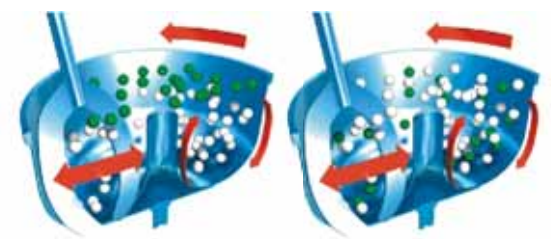
MIX275pv-professional, 2 motors,  
 optional V-electronic variable blade speed



MIX-e (economy, 1 motor, forward).

MIX-p (professional, 2 motors, forward & reverse).

Optional/Auf Wunsch:  
 MIX-pv (electronic variable speed 20-90 rpm forward & reverse).



Models with 1 motor (on blade, mod. E-econ) or 2 motors (blade and bowl, mod. P-professional with blade inversion by pushbuttons).  
 Modelle mit 1 Motor (Mengarm, Mod. E-ökon) oder 2 Motoren (Mengarm und Schüssel, Mod. P-professionell mit Vor- und Rücklauf des Mengarms durch Drucktastenschaltung).  
 Modèles avec 1 moteur (bras, mod. E-écon) ou 2 moteurs (bras et cuve, mod. P-professionnel avec inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs).  
 Modellen met 1 motor (mengarm, mod. E-econ) of 2 motoren (mengarm en kom, mod. P-professioneel met veranderen van draairichting d.m.v. drukknoepen).  
 Modeller med 1 motor (blandearm, mod. E-econ) eller 2 motorer (blandearm og skål, mod. P-professionel med reversering af blandearmen via trykknapper).  
 Modelli a 1 motore (comando pala, mod. E-econ) o a 2 motori (comando pala e vasca, mod. P-professionale con inversione di giro mediante pulsanti).  
 Modelos de 1 motor (en pala, mod. E-econ) o de 2 motores (pala y artesa, mod. P-profesional con inversión de sentido de giro mediante pulsadores).

Tiltable bowl. Wheels. Mod E: knob to adjust bowl speed by a brake.  
 Kippbare Schüssel. Rollen. Mod E: Drehknopf zur Regulierung der Schüsselgeschwindigkeit mittels Bremse.  
 Cuve basculante. Roulettes. Mod E : poignée de régulation de vitesse de la cuve par frein.  
 Tuimelbare mengkom. Wielen. Mod E: knop voor regeling van snelheid van de kom door rem.  
 Skålen kan vippes. Hjul. Mod E: fingerbreg til regulering af skålens hastighed med en bremse.  
 Vasca ribaltabile. Ruote. Mod E: manopola di regolazione velocità vasca mediante freno.  
 Artesa volcable. Ruedas. Mod E: pomo regulador velocidad artesa por freno.

Patented system of two-armed smooth blade, imitation of human arm, curved to bring the mixture up to the surface and vice versa.  
 Patentiertes zweiarmliges Mischwerkzeug, dem menschlichen Arm nachempfunden, angeschrägt, um das Mischgut in der Schüssel abwechselnd auf und ab zu bewegen.  
 Système breveté bras doux à deux branches, imitation du bras humain, incliné pour faire remonter la masse du fond de la cuve jusqu'à la surface et vice-versa.  
 Gepatenteerd mengsysteem van 2-takkige gladde arm, imitatie van menselijk arm, gebogen om de massa van de bodem naar boven te draaien en andersom.  
 Patenteret system med forgenet blandearm, imitation af menneskets arm, skrædtillet for at bringe blandingen nedefra og op i skålen.  
 Sistema di impasto brevettato a pala leggera a doppio braccio a imitazione umana, ricurva per girare l'impasto dal fondo verso la superficie e viceversa ad ogni giro.  
 Sistema de amasado patentado por pala suave de doble brazo imitación al humano, inclinada para voltear la masa del fondo a la superficie y viceversa en cada vuelta.

Perfect stability of fats: during 90% of the movement of the blade, the mixture does not rub against the stainless steel of the bowl.  
 Perfekte Fettbindung: Während 90% der Mengarmumdrehung reibt das Brät nicht am rostfreien Edelstahl der Schüssel.  
 Parfaite consistance des graisses: pendant 90% du parcours rotatif du bras, la chair ne frotte pas l'acier inoxydable de la cuve.  
 Perfecte stabiliteit van de vetten: tijdens een 90% van het draaien van de arm, wrijft het mengsel niet tegen het roestvrij staal van de kom.  
 Perfekt fedtkonsistens: Under 90% af blandeprocessen glider farsen ikke mod den rustfri skål.  
 Perfetta stabilità dei grassi: durante il 90% del percorso della pala, l'impasto della carne non si strofina contro l'acciaio inossidabile della vasca.  
 Perfecta estabilidad de las grasas: durante el 90% del recorrido de la pala, la masa cárnica no frota contra el acero inoxidable de la artesa.

Entirely made of stainless steel. • Exclusive patented system of two-armed blade: while one blade arm stirs the product from the bottom to the top of the bowl, the other arm simultaneously stirs it from the top to the bottom reducing mixing time. • Mixture does not rub against the bowl. • Gas spring-assisted head. • Stops when the head is raised. • Tilting bowl for cleaning. • Easy cleaning. • Resistant transparent cover with four addition holes. • Sealed base. • Wheels for easy movement. • **MODELS E-economy (1 motor)**: • Start/Stop by safety switch. • Mixing speed can be adjusted by a brake located on the bowl. • **MODELS P-professional (2 motors)**: • Motorized bowl. • Push button controls for starting, stopping and blade inversion for forward or reverse mixing, enhancing and shortening mixing time also with small quantities. • Low-tension safety hermetic switchboard. • **OPTIONS**: • "V"-Electronic variable blade speed 20-90 rpm. • "M"-Single-phase.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl • Einmaliges System mit patentiertem, zweiseitigem Mischwerkzeug: Während der eine Arm das Produkt vom Schüsselboden nach oben fördert, wirkt der andere Arm gleichzeitig von oben nach unten, wodurch sich die Mischzeit halbiert. • Das Brät wird nicht gegen die Schüssel gerieben. • Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder. • Stillstand beim Anheben des Maschinenoberteils. • Kippbarer Schüssel für Reinigung. • Einfache Reinigung. • Transparente, stoßfeste Schüsselabdeckung mit vier Einfüllöffnungen. • Geschlossener Maschinenboden. • Serienmäßige Räder für einfache Beweglichkeit. • **MODELLE E-ökonomisch (1 Motor)**: • Start/Stop über Sicherheitsschalter. • Die Mischgeschwindigkeit kann durch eine, sich an der Unterseite der Schüssel befindliche Bremse, eingestellt werden. • **MODELLE P-Professional (2 Motoren)**: • Motorgetriebene Schüssel. • Start, Stop und Umkehr der Drehrichtung des Mischwerkzeugs über Druckknöpfe für Vorwärts- und Rückwärtsmischen zum Variieren der Mischzeit auch bei kleinen Mengen. • Hermetisch abgeschlossener Sicherheits- Schaltkasten mit Niederspannung. • **AUF WUNSCH**: • "V"-Stufenlos elektronisch regulierbare Mischarmgeschwindigkeit 20-90 U/min. • "M"-Wechselstrom.

Entièrement en acier inoxydable. • Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant le temps de pétrissage. • Le produit n'est pas frotté contre la cuve. • Tête équipée d'un ressort pneumatique. • Arrêt dès l'élévation du couvercle. • Cuve basculante pour nettoyage. • Nettoyage aisé. • Couvercle transparent résistant avec entrées pour additifs. • Fond fermé. • Roulettes pour un déplacement plus aisé. • **MODÈLES E-économique (1 moteur)** : • Marche-arrêt par interrupteur de sécurité. • Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve. • **MODÈLES P-professionnel (2 moteurs)** : • Cuve motorisée. • Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec de faibles quantités. • Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité. • **OPTIONS** : • "V"-Variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tpm. • "M"-Monophasé.

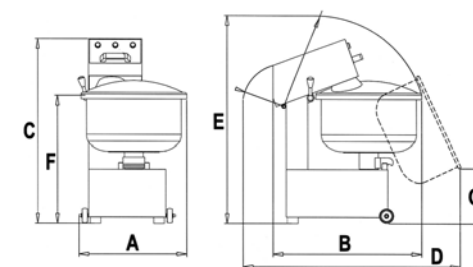
Geheel in roestvrij staal. • Exclusief gepatenteerd systeem van 2-takkige arm: terwijl één van de takken het product van de bodem van de kom naar boven duwt, wordt het door de andere naar beneden geduwd, waardoor de mengtijd tot de helft wordt verminderd. • De massa wrijft niet tegen de kom. • Kop voorzien van gasveer. • Stop bij het openen van de kop. • Tuimelbare kom. • Gemakkelijke reiniging. • Sterke transparante deksel met vier toevoeginggaatjes. • Gesloten bodem. • Gemonteerde wielen voor eenvoudige verplaatsing. • **MODELLEN E-economisch (1 motor)**: • Start en stop d.m.v. veiligheidsschakelaar. • De mengsnelheid kan bijgesteld worden door een rem aan de onderkant van de kom. • **MODELLEN P-professioneel (2 motoren)**: • Gemotoriseerde kom. • Start/stop en veranderen van draairichting d.m.v. drukknoppen waardoor voor- en achteruit mengen mogelijk is voor een intensievere productiviteit en dus kortere mengtijd ook met kleine hoeveelheden. • Elektrisch verbruik op laagspanning. • **OPTIES**: • "V"-Elektronisch variabele snelheid van de mengarm 20-90 omw./min. • "M"-Eénfasig.

Helt i rustfrit stål. • Eksklusivt patenteret blandesystem som udfører dobbelt arbejde: mens en af armene løfter farsen fra bunden af skålen op til overfladen, foretager den anden samtidigt den omvendte proces; blandetiden nedsættes til det halve. • Blandingen glider ikke mod skålens overflade. • Maskinhoved assisteres af gasfjeder. • Standser når hovedet løftes. • Skålen kan vippes. • Usædvanlig let rengøring. • Transparent låg med tilsætningshuller. • Lukket bund. • Forsynet med hjul for at lette flytning. • **MODELLER E-økonomi (1 motor)**: • Start/Stop via sikkerhedsafbryder. • Skålens hastighed kan kontrolleres ved hjælp af bremsen, der sidder under skålen. • **MODELLER P-professionel (2 motorer)**: • Skålen er motordrevet. • Igangsætning, standsting og ændring af blandearmens retning, sker ved hjælp af trykknapper. • Elektrisk og hermetisk lukket sikkerhedspanel med lavspænding. • **OPTIONER**: • "V"-blandearmen har variabel hastighed 20-90 rpm. • "M"-Erfasede.

Interamente in acciaio inossidabile. • Esclusivo sistema brevettato a pale che realizzano un doppio lavoro: mentre uno dei bracci estrae la massa dal fondo della vasca verso la superficie, l'altro contemporaneamente esegue il processo inverso, dimezzando il tempo d'impasto. • La massa non va a strofinarsi contro la vasca. • Testata con assistenza pneumatica. • Arresto automatico quando si alza la testata. • Vasca ribaltabile. • Facile pulizia. • Coperchio trasparente resistente con fori di addizione. • Base chiusa. • Ruote per facilitare lo spostamento. • **MODELLI E-economy (1 motore)**: • Avviamento e arresto mediante interruttore di sicurezza. • Velocità della vasca controllabile mediante un freno posto sulla sua parte inferiore. • **MODELLI P-professionale (2 motori)**: • Vasca motorizzata. • Avviamento, arresto e inversione del senso della pala mediante pulsanti intensificando la produzione e abbreviando il tempo necessario per l'impasto anche con piccole quantità. • Quadro elettrico ermetico a bassa tensione di sicurezza. • **OPZIONI**: • "V"-Velocità variabile elettronica della pala 20-90 rpm. • "M"-Monofase.

Totalmente en acero inoxidable. • Exclusivo sistema de palas patentado que realizan un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado. • La masa no es frotada contra la artesa. • Apertura de cabezal asistida neumáticamente. • Parada al elevar el cabezal. • Artesa volcable para limpieza. • Fácil limpieza. • Tapa transparente resistente con orificios de adición. • Base cerrada. • Ruedas para facilitar desplazamiento. • **MODELOS E-económica (1 motor)**: • Marcha y paro por interruptor de seguridad. • Velocidad de la artesa regulable mediante freno en la parte inferior de la misma. • **MODELOS P-profesional (2 motores)**: • Artesa motorizada. • Puesta en marcha, paro e inversión del sentido de la pala mediante pulsadores intensificando la producción y acortando el tiempo de amasado necesario también con cantidades pequeñas. • Cuadro eléctrico estanco a baja tensión de seguridad. • **OPCIONES**: • "V"-Velocidad variable electrónica de la pala 20-90 rpm. • "M"-Monofásica.

		MIX35	MIX60	MIX80	MIX100	MIX150	MIX200	MIX275
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Skålvolumen • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	35 lit	60 lit	80 lit	100 lit	150 lit	200 lit	275 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Skålens kødindhold • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-20	± 7-40	± 11-55	± 15-70	20-100	25-130	35-180
Blade shaft speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocidad pala	rpm	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)						
Option "V"-Variable blade speed • Auf Wunsch: "V"-Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option "V"-Vitesse variable bras • Optie "V"-Variabele snelheid mengarm • Option "V"-Blandearm variabel hastighed • Opzione "V"-Velocità variabile pala • Opción "V" velocidad variable pala	Mod "PV" rpm	Optional electronic variable speed for P models: 20-90 rpm (50/60 Hz)					35-75 rpm	
Models P: Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Hastighed af blandearm • Velocità vasca • Velocidad artesa.	Mod "P"	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)				9 rpm 50 Hz (11 rpm 60 Hz)		
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Effekt • Potenza • Potencia	HP	0,25/0,58	0,33/0,66	0,75/1,08	0,75/1,08	2,5	2,75	2,75
	kW	0,18/0,43	0,25/0,50	0,55/0,80	0,55/0,80	1,87	2,05	2,05
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Nettovægt • Peso neto	± kg	± 68/75	± 78/89	± 97/107	± 105/117	± 202	± 250	± 281



cm	M35	M60	M80	M100	M150	M200	M275
A	53	60	66	68	84	92	99
B	71	82	88	92	105	124	132
C	90	100	110	110	123	129	136
D	107	120	133	134	152	163	177
E	116	135	147	150	170	173	187
F	59	69	75	75	85	86	93
m3	0,7	0,7	1	1	1,6	2,1	2,6