

Marmitas automáticas

# REA-ELECTRICAS

165 • 250 • 335 • 505 • 725 litros



Líder mundial en la Industria Alimentaria



REA-335

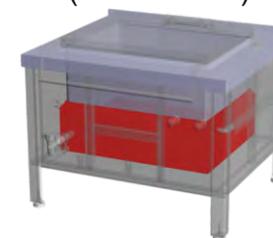
**Cocción homogénea,  
programable y ahorro energético.**

Unidad de control programable



Aditec MKA-120

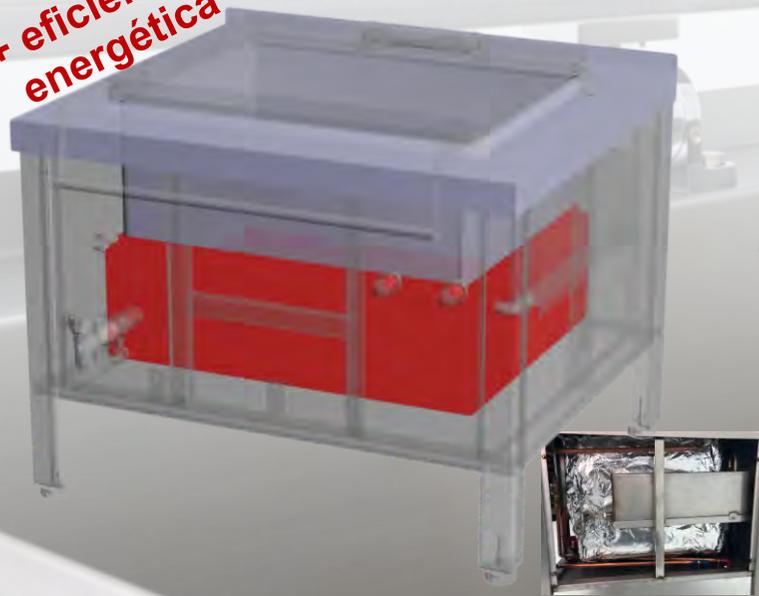
Cámara fluido térmico (baño maría)



Todos modelos



**+ eficiencia energética**



## Cámara aceite térmico

- Todos los modelos con cámara de fluido térmico intermedio (baño maría) de acero inoxidable, depósito de expansión interno y llave de vaciado del fluido térmico de altas prestaciones.
- El fluido térmico intermedio proporciona un uniforme reparto del calor, evita la posibilidad de quemarse el producto en el fondo y mantiene el calor inicial para las siguientes cocciones, ahorrando energía.
- Tiempo calentamiento hasta  $\pm 90^{\circ}\text{C}$ : inicial  $\pm 80$  min. si fluido térmico frío y agua fría a  $\pm 20^{\circ}$  (menor si se precarga desde grifo agua caliente externa). Sigüientes cargas aprox. mitad tiempo si todos los líquidos y metal están ya calientes.
- Aislamiento térmico laterales y tapa mediante lana de vidrio ignífuga protegida con revestimiento de aluminio.

## Controlador digital programable

- Programador Aditec MKA-120 (Alemania) para la regulación automática de tiempo y temperatura del proceso de cocción.
- Control de temperatura de corazón y proceso de cocción delta con la opcional sonda de corazón.
- Puesta en marcha programable a una hora y/o fecha predeterminada.
- Controlador en cuadro independiente a 7 m manguera cables.
- Avisador sonoro de fin de ciclo.

Opcional:

- Grabación/almacenamiento de datos de cocción en dispositivo externo VISUNET (Windows PC)
- Programación del valor FC para procesos de pasteurización y esterilización.



# Equipamiento estándar



Llave de vaciado de seguridad.  
Grifos llenado agua caliente y fría.



Junta silicona, surtidor agua.



Radios interiores, perfecta limpieza.



Apertura tapa sin esfuerzo.



Pies ajustables,  
acero inox.

Doble termostato  
de seguridad.



Cesto acero inox.  
Sonda temperatura núcleo.

**TOTALMENTE ACERO INOX, INCLUSO INTERIOR**

## 5 capacidades a elegir

**TALSA**



**725 litros**  
REA-725



**505 litros**  
REA-505



Instalación en línea para necesidades de cocción mayores.



**335 litros**  
REA-335



**250 litros**  
REA-250



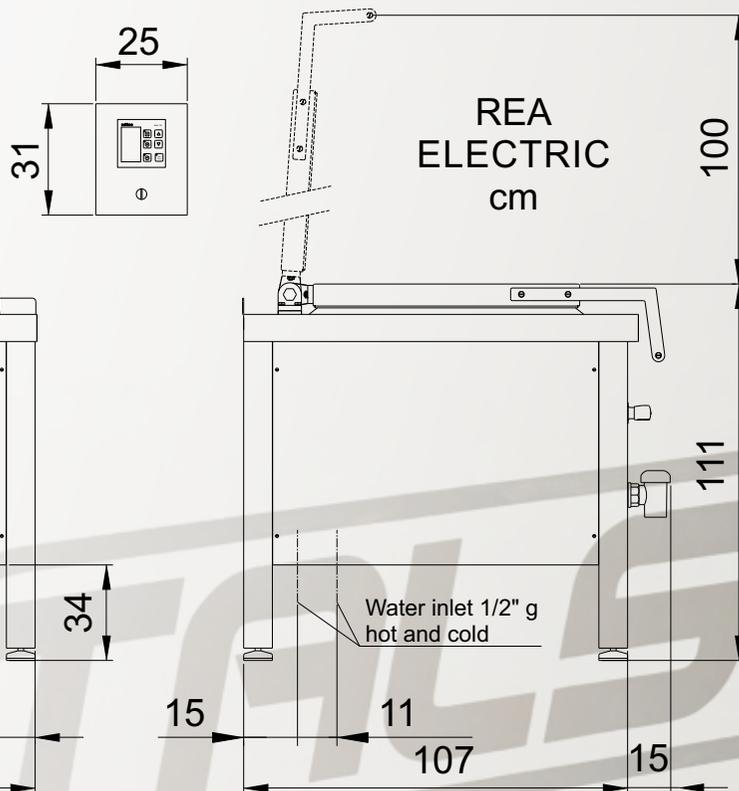
**165 litros**  
REA-165

# Especificaciones técnicas

TALSA

| Modelo  | Capacidad (litros) |       | Potencia (W) |           | Resis-<br>tencias | Dim. Exterior<br>AxPxH (cm) | Dim. Interior<br>AxPxH (cm) | Fluido<br>Térmico (l) | Peso<br>(kg) | Vol<br>(m³) |
|---------|--------------------|-------|--------------|-----------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|-------------|
|         | max.               | min.  | standard     | PowerPlus |                   |                             |                             |                       |              |             |
| REA-165 | ± 153              | ± 57  | 9.000        | 12.000    | 2                 | 80x107x111                  | 44x70x54                    | ± 36                  | ± 257        | ± 0,95      |
| REA-250 | ± 231              | ± 86  | 13.500       | 18.000    | 3                 | 103x107x111                 | 67x70x54                    | ± 52                  | ± 305        | ± 1,22      |
| REA-335 | ± 310              | ± 115 | 18.000       | 24.000    | 4                 | 126x107x111                 | 90x70x54                    | ± 67                  | ± 362        | ± 1,50      |
| REA-505 | ± 467              | ± 172 | 27.000       | 36.000    | 6                 | 172x107x111                 | 136x70x54                   | ± 97                  | ± 482        | ± 2,04      |
| REA-725 | ± 671              | ± 255 | 36.000       | 48.000    | 8                 | 228x107x111                 | 192x70x54                   | ± 140                 | ± 628        | ± 2,71      |

| MODEL   | A      |
|---------|--------|
| REA-165 | 80 cm  |
| REA-250 | 103 cm |
| REA-335 | 126 cm |
| REA-505 | 172 cm |
| REA-725 | 228 cm |



Resistencias especiales para aceite térmico.



Alta potencia eléctrica



Opción **PowerPlus:**

Más potencia = calentamiento más rápido!

# TALSA, Tradición e Innovación:

40 años fabricando marmitas.

120 años de experiencia industrial en maquinaria.

Ventas y distribuidores en más de 65 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:

- Embudidoras hidráulicas • Amasadoras-Mezcladoras • Picadoras/Moledoras • Cutters • Marmitas eléctricas.



Talsabell s.a.

Valencia - España  
www.talsanet.com



Su distribuidor TALSA autorizado:

Dimensiones e ilustraciones sin carácter vinculante. Sujetas a modificaciones.