

Picadoras/Moledoras de sobremesa o bancada alta

W22/82 • W32/98 • W114 • W130



Líder mundial en la Industria Alimentaria



W22
W82



W32K
W98K
W114K



W130



W32L
W98L
W114L

Picadoras robustas y duraderas.



Discos de acero inoxidable y cuchillas de alta calidad Lumbeck&Wolter Alemania.



Características distintivas



Gran bandeja superior con
rejilla C € protección manos.

6 potentes modelos

Bancada totalmente
de acero inoxidable.



Picadoras de bancada alta

- **W32L/W98L** 2,2 kW (3 CV)
- **W114L** 3,7 kW (5 CV)
- **W130** 5,5 kW (7,5 CV)

Picadoras de sobremesa

- **W22/W82** 1,1 kW (1,5 CV)
- **W32K/W98K** 2,2 kW (3 CV)
- **W114K** 3,7 kW (5 CV)

Ventajas a un vistazo



Conjunto boca de corte completamente en acero inoxidable de alta calidad microfusión.



Pomos W130

**Boca desmontable exterior.
Mejor picado al no recibir
la carne calor del motor.**



Sistemas de corte



Sistemas de corte disponibles para obtener el mejor resultado dependiendo del producto.

W82

- Unger 2 (H-82), corte sencillo
- Unger 3 (H-82), corte doble
- Unger 5 (H-82), corte cuádruple

W98L/K

- Unger 2 (B-98), corte sencillo
- Unger 3 (B-98), corte doble
- Unger 5 (B-98), corte cuádruple

W114L/K

- Unger 2 (D-114), corte sencillo
- Unger 3 (D-114), corte doble
- Unger 5 (D-114), corte cuádruple

W130

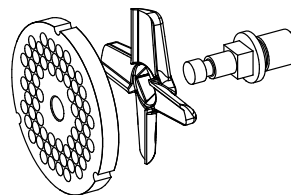
- Unger 2 (E-130), corte sencillo
- Unger 3 (E-130), corte doble
- Unger 5 (E-130), corte cuádruple

W22

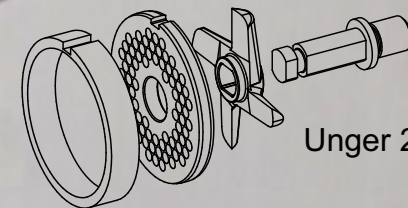
- Enterprise 22, corte sencillo

W32L/K

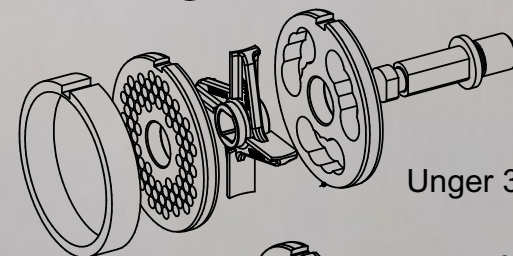
- Enterprise 32, corte sencillo



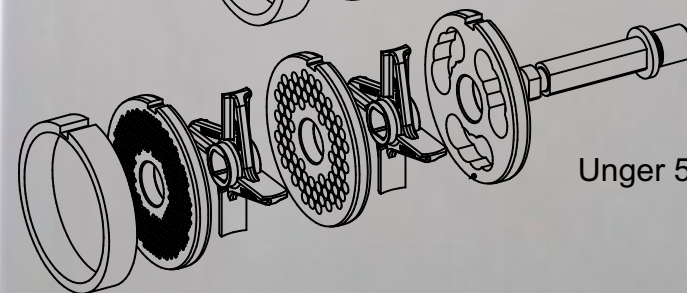
Enterprise



Unger 2



Unger 3



Unger 5

Las cuchillas L&W Alemania suministradas con las picadoras Talsa son de acero inoxidable o de acero al carbono con cubrimiento zinc, de la más alta resistencia y duración.

Los discos suministrados son 100% acero inoxidable AISI420. Este material destaca por su muy inferior desgaste, prolongando mucho la vida de los discos.

Entrega estándar, según sistema de corte	U5	U3	U2	Enterprise
Disco de pre-corte 3 ojos rectos INOX AISI420	1	1	-	-
Cuchilla de doble corte L&W "Robot S4" INOX	2	1	-	-
Cuchilla de corte sencillo L&W 4 alas	1	1	1	-
Discos de picado DIN 9805 INOX AISI420, agujeros ø 3, 5 y 7.8mm	3, 5 y 7.8mm	5 y 7.8mm	5 y 7.8mm	-
Anillo de compensación U5->U3	1	-	-	-
Anillo de compensación U5->U2	1	-	-	-
Anillo de compensación U3->U2	1	1	-	-
Cuchilla de corte sencillo L&W Enterprise "Typ N"	-	-	-	1
Discos de picado Enterprise INOX AISI420, agujeros ø	-	-	-	5 y 7.8mm

Discos de picado DIN9805 INOX AISI420 disponibles: 2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

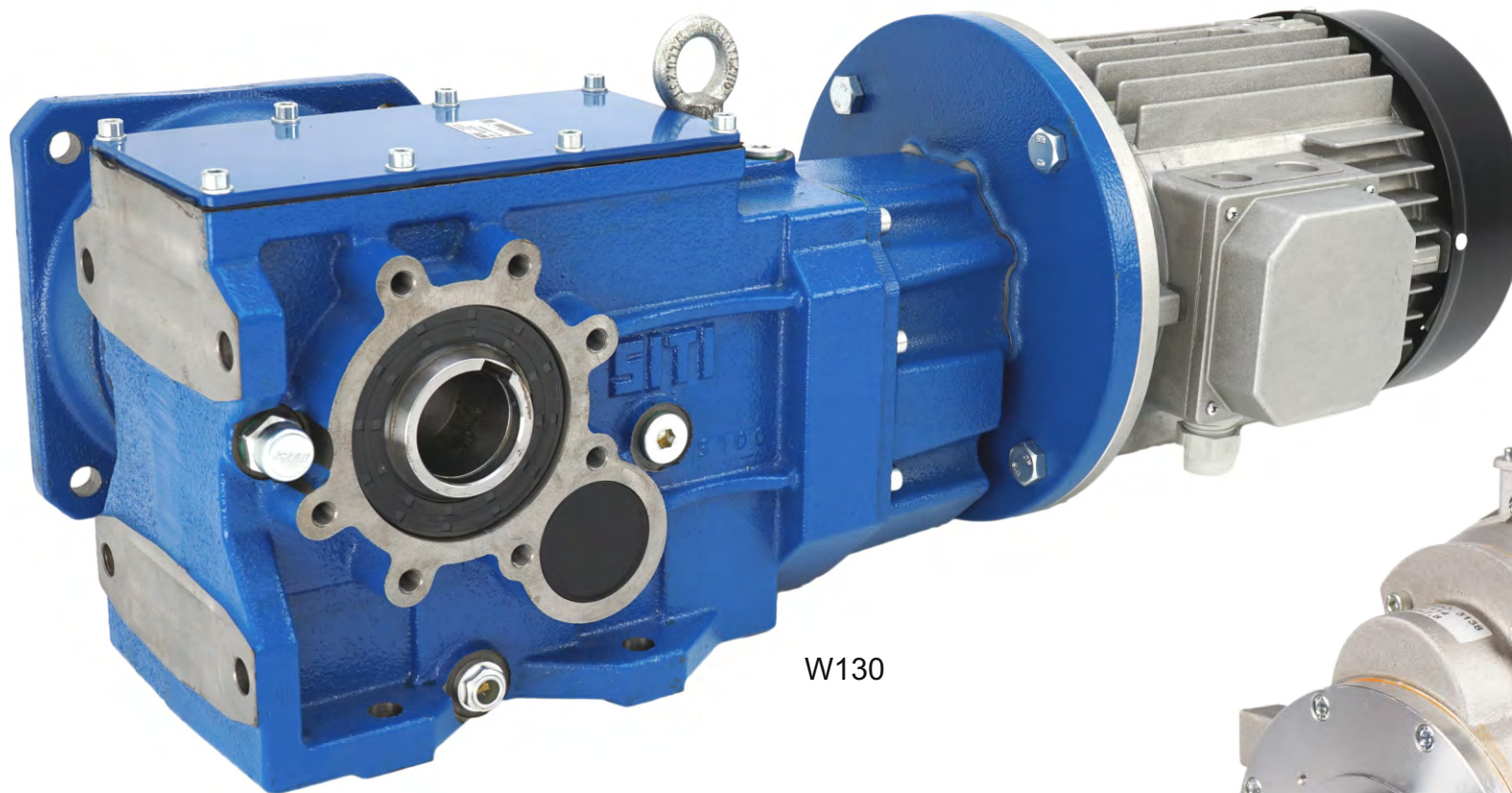
Discos de picado Enterprise INOX AISI420 disponibles: 2, 3, 4, 5, 6, 7.8, 10, 12 mm

Otras cuchillas y discos en diferentes medidas y materiales, disponible directamente de Lumbeck&Wolter.

Moto-reductores de alta calidad



**Alto rendimiento y eficiencia energética,
más silencioso y menos generación de calor.**



W130

**Reductores de engranajes muy robustos,
de acero en baño de aceite.**

Con protector térmico.

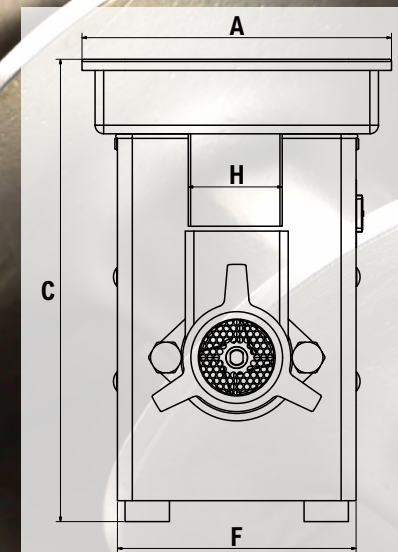


W114

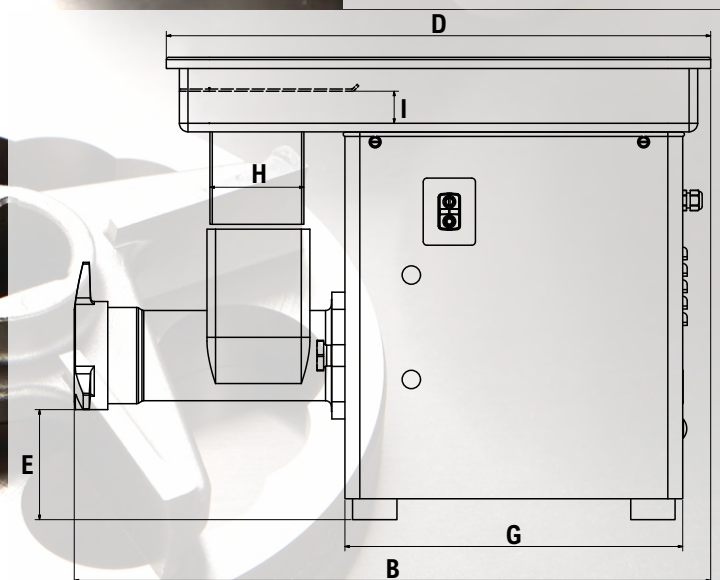
Especificaciones técnicas



Especificaciones técnicas	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
Tipo de modelo	Sobremesa	Sobremesa	Bancada alta	Sobremesa	Bancada alta	Bancada alta
Diámetro placas/discos	W82: Unger H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Capacidad bandeja	10 litros	23 litros	52 litros	23 litros	52 litros	78 litros
Producción orientativa	± 300 a 350 kg/h	± 700 a 800 kg/h		± 900 a 1200 kg/h		± 1300 a 1700 kg/h
Potencia motor trifásico	1,5 CV / 1,1 kW	3 CV / 2,2 kW		5 CV / 3,7 kW		7,5 CV / 5,5 kW
Consumo motor trifásico	400/380 V	2,5 A	5,0 A	8,3 A	13,2 A	
	230/220 V	4,3 A	8,7 A	14,3 A	22,8 A	
Potencia motor monofásico	1,5 CV / 1,1 kW	2,6 CV / 2 kW				
Consumo motor monofásico	230/220 V	9,6/10,1 A	10,8/12,2 A			
Peso neto máquina trifásica	± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 256 kg
Nivel presión sonora dB(A) LEQ a 1 m	60 dB(A)	62 dB(A)	62 dB(A)	64 dB(A)	64 dB(A)	64 dB(A)
Temperatura ambiente trabajo	+5° a +40° C					
Humedad relativa ambiente trabajo	20 a 90%					



Dimensiones						
cm	W82/22	W98/32K	W98/32L	W114K	W114L	W130
A	31	42	56	42	56	64
B (U3)	60	78	87	82	82	105
B (U5)	62	81	90	85	95	108
C	46	61	102	61	102	125
D	52	73	83	73	83	94
E	17	14	52	13	51	69
F	26	32	44	32	44	52
G	33	45	53	45	53	62
H	9	13	13	13	13	15
I	4	5	5	5	5	6
Embalaje (AxPxH)	70x35x50	96x69x91	108x74x122	96x69x91	108x74x122	118x83x138
Volumen embalaje	0,1 m³	0,6 m³	1 m³	0,6 m³	1 m³	1,4 m³



TALSA, Tradición e Innovación:

85 años fabricando picadoras.

120 años de experiencia industrial en maquinaria.

Ventas y distribuidores en más de 60 países.



Since the Belloch family started the company in 1900 as a mechanical workshop to serve the incipient electrical industry, Talsa has evolved to the current 3 industrial buildings and more than 6000 sq.m with the most modern cutting-edge CNC production means.

At Talsa we pay great attention, enthusiasm and constant improvement to every detail of the machines in this catalogue and their usability for end customers.

We have a collaboration with UPV Polytechnic University of Valencia, R+D+I Research and Development of the European Union, INPYMES GVA and Export Awards of the Chamber of Commerce.

Thank you for your trust.

Our product range:

• Fillers/Stuffers • Mixers • Mincers/Grinders • Cutters/Choppers • Cookers/Kettles



Talsabell s.a.

Valencia - Spain
www.talsanet.com



Your authorized TALSA dealer:

Dimensions and illustrations are not binding. We reserve the right to make changes.