



TALISA

ACERO

INOXIDABLE

Desde
1995
Poder
Inoxidable

Calidad Insuperable

TAPISA

ACERO INOXIDABLE



Deep Cleft Rompe olas profundos

Novedoso sistema de fácil limpieza y óptimo funcionamiento interno, el vaso evita que se derrame el líquido al estar la máquina en operación.

Partes Metálicas

Garantizan la larga vida útil sin hules o plásticos en acoplamientos, evitan raras o pérdidas.



Ventilas

En la cubierta retrasan el calentamiento prematuro y evitan el paso accidental de líquidos al motor. Sólo TAPISA ofrece éste sistema.



Dobleces Adicionales

En la base de vaso otorgan rigidez y alta resistencia para soportar ligeros golpes accidentales. Elimina embalajes costosos.

Acoplamiento de Acero Templado

De doce lodos para facilitar el embrague y evitar el desgaste.



Acero Inoxidable

Estructura tubular de acero INOXIDABLE con hermoso diseño, evita oxidaciones y soporta el trabajo rudo. (Modelos de Volteo).

Refacciones

Costo de mantenimiento más bajo del mercado y existencia constante de refacciones; garantiza el funcionamiento de la máquina por varios años.

Baleros
en acero inoxidable
(1 y 2 Lts.)



Modelo T 3L

Para pequeñas fondas o restaurantes es la Amiga Perfecta, con un bajo consumo de corriente debido a su motor de 1/2 H.P.

Capacidad Real (litros)	3
Capacidad del Vaso (litros)	4.5
Amperes	7.5 A.
Potencia	1/2 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	9540
Peso Aproximado (Kg.)	16 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	25 x 25 x 58 cm



**Bajo costo de mantenimiento.
Máxima durabilidad.**

Ahorro de energía.

Modelo T 1G

Capacidad perfecta para cocinas económicas y pequeños restaurantes, máxima potencia con motor de 3/4 H.P.

Capacidad Real (litros)	3.8
Capacidad del Vaso (litros)	5.5
Amperes	11.6 A.
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3550
Peso Aproximado (Kg.)	17 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	25 x 25 x 70 cm

**Optimo desempeño.
Vasos con capacidad real.**



Calidad Garantizada



Modelo T 5L

Equilibrio entre potencia y capacidad;
Ideal para todo tipo de restaurantes.

Capacidad Real (litros)	5
Capacidad del Vaso (litros)	7
Amperes	11.6 A.
Potencia	3/4 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3550
Peso Aproximado (Kg.)	18 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	25 x 25 x 73 cm

Capacidad real de mezcla
Máxima calidad,
excelente diseño.

Modelo T 10L

Recomendada para lugares con alta
producción como grandes restaurantes,
fábricas y comedores institucionales;
Motor de 1 H.P.

Capacidad Real (litros)	10
Capacidad del Vaso (litros)	13
Amperes	12.3 A.
Potencia	1 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3535
Peso Aproximado (Kg.)	20 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	25 x 25 x 80 cm

Para uso rudo en la cocina.
Partes metálicas inoxidables.



Modelo T 12 L

Ocupada en comedores industriales e institucionales así como hospitales donde la cantidad ¡ SI IMPORTA !

Capacidad Real (litros)	12
Capacidad del Vaso (litros)	16
Amperes	16.6 A.
Potencia	1.5 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3520
Peso Aproximado (Kg.)	21 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	25 x 25 x 83 cm



Modelo T 17 L

Para superior demanda en producción.

Capacidad Real (litros)	17
Capacidad del Vaso (litros)	21
Amperes	16.6 A.
Potencia	1.5 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3520
Peso Aproximado (Kg.)	22 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	42 x 42 x 95 cm



Modelos de Volteo 12 L

TVM 12L y TVP 12L

Ideal para grandes restaurantes y comedores con la ventaja de **NO CARGAR EL VASO**.

Capacidad Real (litros)	12
Capacidad del Vaso (litros)	16
Amperes	16.6 A.
Potencia	1.5 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3520
Peso Aproximado (Kg.)	TVM 12L 23 Kg. TVP 12L 25 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	TVM 12L 25 x 25 x 90 cm TVP 12L 25 x 25 x 130 cm

TVP 17 L

Para mayor demanda de producción evitando fatiga en el personal.

Capacidad Real (litros)	17
Capacidad del Vaso (litros)	21
Amperes	16.6 A.
Potencia	1.5 H.P.
Volts	127 V. C.A.
Frecuencia	60 Hz.
RPM Nominal	3520
Peso Aproximado (Kg.)	26 Kg.
Dimensiones Aprox. (Cm.)	55 x 55 x 125 cm

TVP 12 L

TVP 17 L



Triple cinturón de ventilas

Evitan calentamientos prematuros así como el paso de líquidos accidentales al motor.

Sistema Easy Free

TVM 12 L

