

Mischen, Mengen, Massieren, Marinieren, Pökeln
Mixing, Blending, Tumbling, Pickling, Salting

ESK®

Basic



Typ 125 - 150 l



Typ 220 - 300 l



Energiespar-Kühltumbler Spitzengewinne durch Spitzen-Technologie
Energy-saving cooling tumblers Top results by top technology

Qualität durch Erfahrung

VAKONA®
QUALITÄT

VAKONA Basic Energiespar-Kühltumbler

sind äußerst wartungsarm und umweltfreundlich (FCKW-freies Kühlmittel R 134 A). Bei Getriebemotor und Vakuumpumpe werden synthetische Öle für die Lebensmittelindustrie verwandt. Diese entsprechen den Anforderungen nach USDA H-1 FDA 21 CFR 178.3570 für den Einsatz im Lebensmittelbereich und dem deutschen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz (LMBG §5, Abs. 1, Satz 1). Selbst bei extremen Außentemperaturen sorgt das leistungsstarke Kühlaggregat für eine optimale Temperatur im Behälter. Die Computersteuerung ist besonders bedienerfreundlich.

Serienmäßige Ausstattung:

- Computersteuerung mit Display-Anzeige
- Hochleistungsvakuumpumpe mit garantiert bis zu 85% Vakuum
- Vollautomatische Belüftungszyklen
- Getriebemotor mit 1 Drehzahl
- Behälter und Deckel optimal isoliert
- Hochleistungs-Kühlaggregat mit Fremdlüftung
- Stufenloses Schwenken des Behälters per Kipp-Hub-Zylinder
- Deckelbetätigung per Drehfeder
- Fahrbar, 4 Lenkrollen - 2 mit Allstop
- Massierarm mit Abstreifer, abnehmbar

Zusatzausstattung:

- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Sondermengarme

Technische Änderungen vorbehalten.



VAKONA Basic energy-saving cooling tumblers

require a minimum of maintenance work and are environmentally friendly (CFE-free cooling agent R 134 A). The gear motor and vacuum pump are provided with a synthetic oil designed for applications of USDA H-1 FDA 21 CFR 178.3570 and German law (LMBG §5, Abs. 1, Satz 1).

Even in case of extreme exterior temperatures the most powerful cooling device ensures an optimal temperature inside the drum. The computer control allows a highly userfriendly handling.

Standard equipment:

- computer control with display
- high-capacity vacuum pump with 85% guaranteed vacuum
- fully-automatic respiration intervals
- gear motor with 1 speed
- optimal isolation of drum and lid
- high-capacity cooling device with exhaust air control
- continuous tilting of drum by means of a pivot spring
- rollable, 4 steering rollers - 2 with „allstop“
- tumbling arm with removable scraper

Accessories:

- mixing arm with removable scraper
- special mixing arms

Subject to technical modifications.

Durch den Einsatz spezieller Meng- und Massierarme sind VAKONA Vakuum Meng- und Massiermaschinen zum Mergen und Mischen von Lebensmitteln aller Art geeignet: Fleisch - Wurst - Döner - Geflügel - Wild - Fisch - Salate - Gewürze - Müsli - Marinaden - Obst - Gemüse (frisch oder gefroren).

Die Abstreifer sind zur Reinigung aus hygienischen Gründen abnehmbar.



By the use of a specially designed mixing and tumbling arm the VAKONA vacuum mixing and tumbling machines are well suited for the mixing and blending of all kinds of products: meat - sausage - Kebabs - poultry - venison - fish - salads - spices - cereals - sauces - fruits - vegetables (fresh or frozen).

The scrapers are completely removable for a hygienic cleaning.

Technische Daten / Typ	125	150	220	300
Füllmenge ca. kg	95	110	150	220
Anschlusswert kW	1,2	1,2	1,6	3,0
Netzspannung	230/400 V, 50 Hz, 3 Ph			
Breite cm	130	130	140	151
Tiefe cm	85	85	95	115
Höhe cm	130	135	150	172
Netto-Gewicht ca. kg	300	330	380	450
Max. Vakuum	85 %			

Technische Änderungen vorbehalten.



technical / type	125	150	220	300
filling quantity ca. kg	95	110	150	220
connection value kW	1,2	1,2	1,6	3,0
supply voltage	230/400 V, 50 Hz, 3 Ph			
width cm	130	130	140	151
depth cm	85	85	95	115
height cm	130	135	150	172
net-weight ca. kg	300	330	380	450
max. vacuum	85 %			

VAKONA GmbH · Nahrungsmittel-Maschinen
Industriestraße 35 · 49536 Lienen/Westf. · Tel. + 49 (0) 54 83 / 80 81 · Fax + 49 (0) 54 83 / 14 14

VAKONA Vakuum-Meng- und Massiermaschinen

E-Mail: service@vakona.de · Internet: www.vakona.com