

Mischen, Mengen, Massieren, Marinieren, Pökeln  
mixing, blending, tumbling, marinating, curing

VM



Typ 100 - 220



Typ 100 - 220

Vakuum-Meng- und Massiermaschinen Spitzen-Technologie  
vacuum mixing and tumbling machines top results by top technology

Qualität durch Erfahrung · quality by experience

VAKONA<sup>®</sup>  
QUALITÄT

## VAKONA VM

### mit Vakuum-Meng- und -Massiermaschinen und Feinkost-Mischern erzielen Sie Spitzenprodukte!

Die ausgereifte Konstruktion der VAKONA Vakuum-Meng- und -Massiermaschinen gestattet leichten Zugang zu allen Aggregaten und ermöglicht eine problemlose und hygienische Reinigung.

Die Vakuum-Meng- und -Massiermaschinen sind äußerst wartungsarm und **umweltfreundlich**. Der Triebmotor und die Vakuumpumpe werden mit synthetischen Ölen für die Lebensmittelindustrie bestückt. 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).

Geringer Energieverbrauch durch modernste Technologie. Spürbare Umsatzsteigerung · Qualitätsverbesserung · Zeiteinsparung.

**Mengen · Massieren · Mürben · Würzen · Reifen von Dauerwurst · Pökeln unter Vakuum**

#### Serienmäßige Ausstattung:

- Multifunktions-Computersteuerung mit 20 Programmen
- Werkseitig vorgegebene und erprobte Programme garantieren gleichbleibende Qualität
- Freie Programmplätze können von Kunden produktbezogen eingegeben werden
- Großes Anzeigenfeld, welches jederzeit über die einzelnen Arbeitsabläufe informiert
- Eingegebene Programme können jederzeit wieder geändert werden
- Hochleistungs- Vakuumpumpe
- Automatisches Vakuum
- 2 Geschwindigkeiten Motor
- Massierarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Kippbar zur vollständigen Entleerung
- Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Allstop

#### Zusatzausstattung:

- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Sondermengarme auf Kundenwunsch
- Stufenlos regelbarer Triebmotor
- Stufenlos schwenken des Behälters per Hub und Kippzylinder



Durch den Einsatz spezieller Meng- und Massierarme sind VAKONA Vakuum Meng- und Massiermaschinen zum Mengen 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 - kebab - poultry - venison - fish - salads - spices - cereals - sauces - fruits - vegetables (fresh or frozen).

The scrapers are completely removable for a hygienic cleaning.

Technische Daten / Typ	100	125	150	220
Füllmenge ca. kg	ca. 70	ca. 90	ca. 110	ca. 150
Anschlusswert kW	0,7	0,7	0,7	1
Netzspannung	230/400 V, 50 Hz, 3 Ph			
Breite cm	120	120	120	130
Tiefe cm	70	70	70	80
Höhe cm	125	130	136	140
Gewicht kg	130	140	150	200
Max. Vakuum	ca. 0,90			



technical / type	100	125	150	220
filling quantity ca. kg	ca. 70	ca. 90	ca. 110	ca. 150
connection value kw	0,7	0,7	0,7	1
supply voltage	230/400 V, 50 Hz, 3 Ph			
width cm	120	120	120	130
depth cm	70	70	70	80
height cm	125	130	136	140
net-weight ca. kg	130	140	150	200
max. vacuum	ca. 0,90			

Alle genannten Angaben sind ca. Angaben, technische Änderungen sind vorbehalten.

All given data are to be understood approximately and are subject to change in the course of technical developments.

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](mailto:service@vakona.de) · Internet: [www.vakona.com](http://www.vakona.com)