

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

VM



Typ 100 - 220



Typ 100 - 220

Vakuum-Meng- und Massiermaschinen Spitzengewinne durch Spitzen-Technologie
Vacuum mixing and tumbling machines Top results by top technology

Qualität durch Erfahrung · Quality by experience

VAKONA[®]
QUALITÄT

VAKONA VM

Vakuum-Meng- und -Massiermaschinen und Feinkost-Mischern erzielen Sie Spitzenprodukte

Die ausgereifte Konstruktion der 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 Getriebemotor 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

Serienmäßig Ausstattung:

- Multifunktions-Computersteuerung mit 20 Programmen
- Werksseitig vorgegebene und erprobte Programme garantieren gleichbleibende Qualität
- Freie Programmplätze können von Kunden produktbezogen eingeleitet werden
- Großes Anzeigenfeld, welches jederzeit über die einzelnen Arbeitsabläufe informiert
- Eingegebene Programme können jederzeit wieder geändert werden
- Hochleistungs- Vakuumpumpe Busch
- 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 Getriebemotor
- Stufenloses schwenken des Behälters



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.

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			

Technische Änderungen vorbehalten.



VAKONA VM

vacuum mixing and tumbling machines and mixing machines for delicacy you will achieve products of highest quality!

The matured construction of the vacuum mixing and tumbling machine allows a great accessibility to all devices and thus a troublefree and hygienic cleaning.

Low power consumption due to most modern technology. Noticable increase in turnover · improved quality · time-saving.

The vacuum mixing and tumbling machines require a minimum of maintenance work and are **environmentally friendly**. The gear motor and vacuum pump are provided with synthetic oil designed for applications where incidental food contact may occur and meet the requirements of USDA H-1 FDA 21 CFR 178.3570 and German law »LMBG § 5, Abs. 1, Satz 1«.

By the use of a specially designed mixing and tumbling arm these machines are well suited for the mixing and blending of all kinds of products: meat - sausage - fish - salads - marinades - cereals.

Mixing · blending · tumbling · tendering · seasoning · maturing of dry raw sausage · pickling under vacuum

standard equipment:

- multiple functional computer control with 20 programmes
- standard preset and approved programmes which guarantee a constant quality
- free programmes for entering procedures according to the individual requirements of customer
- large-sized display with constant indication of each process sequence
- preset programmes can be changed whenever this is required
- high-capacity BUSCH vacuum pump
- automatic vacuum
- 2-speed-motor
- tumbling arm with removable scraper
- tiltable for complete discharge
- movable with 4 guide pulleys, 2 with all-stop

accessories:

- mixing arm with removable scraper
- special mixing arms according to customer's requirements
- stepless gear motor
- stepless bowl tilting

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.

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			

Subject to technical modifications.

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