

SPITZENGEWINNE DURCH SPITZEN-TECHNOLOGIE

top results by top technology · profits de grande classe par technologie de pointe

DER VAKONA Pökelboy®

- Edelstahlhaube
- hohe Leistungsreserven
- eingebauter Druckregler mit Manometer
- Ansaugvorrichtung mit Vorfiltersystem
- integriertes Rücklaufsystem
- leichte gründliche Reinigung
- geringer Stromverbrauch
- schnelles Wechseln der Spritznadeln
- Spritznadeln aus VA 200 x 4 mm
- Spritzpistole aus Metall, verchromt, Europa
- Spritzpistole aus Kunststoff, Ideal
- Option Spritznadel VA 200 x 3 mm
- MS Pumpe Messing
- VA Pumpe Edelstahl

THE VAKONA Pökelboy®

- stainless steel cover
- high power resources
- integrated pressure control with manometer
- suction device with pre-filter-system
- integrated feed-back system
- easy to clean thoroughly
- low electricity consumption
- quick change of injection needles
- stainless steel injection needles 200 x 4 mm
- metal spray pistol, chromium plated, Europa
- synthetic material spray pistol, Ideal
- option: injection needle VA 200 x 3 mm
- MS pump brass
- VA pump stainless steel

LE VAKONA Pökelboy®

- couverture en inox
- hautes ressources de capacité
- regulateur de pression intégré avec manomètre
- appareil d'aspiration avec pré-filtre-système
- système de reflux intégré
- nettoyage facile et profond
- consomme peu de courant
- rapide changement des aiguilles
- aiguilles en inox 200 x 4 mm
- pistolet à injecter en métal, chromé, Europa
- pistolet à injecter en matière plastique, Ideal
- option: aiguille à injecter VA 200 x 3 mm
- MS pompe cuivre jaune
- VA pompe inox

Ideal MS 230 V	Ideal VA 230 V	Ideal VA 400 V	Europa MS 400 V	Europa VA 400 V	Type ZWILLING VA mit 2 Spritzpistolen 400 V 50 Hz · 3 Ph · 0,75 kW Spritzdruck: ca. 7 bar
230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	Type TWIN VA with 2 spray pistols 400 V 50 Hz · 3 Ph · 0,75 kW injection pressure: approx.ca. 7 bar
1 Ph	1 Ph	3 Ph	3 Ph	3 Ph	Type JUMEAU VA avec 2 pistolets 400 V 50 Hz · 3 Ph · 0,75 kW pression à injecter: environ ca. 7 bar
0,12 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,5 kW	
ca. 3,5 bar	ca. 3,5 bar	ca. 4 bar	ca. 4 bar	ca. 5 bar	

Abmessungen / Dimensions / Mesurages

Länge / Length / Longueur 390 mm
Breite / Width / Largeur 180 mm
Höhe / Height / Hauteur 240 mm

Technische Änderungen vorbehalten.
Technical modifications in the course
of further development are reserved.
Sous réserve de modifications techniques.

Sonderspannung auf Wunsch
Special voltage at request
Voltage spéciale à demande

VAKONA GmbH · Nahrungsmittel-Maschinen

Industriestraße 35 · 49536 Lienen/Westf. · Tel. + 49 (0) 54 83 / 80 81-82 · Fax + 49 (0) 54 83 / 14 14

VAKONA Pökelboy® Europa & Ideal

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

Pökelboy®

EUROPA

Pökelboy®

IDEAL



Qualität durch Erfahrung

Die ausgereifte Konstruktion der VAKONA Pökelboys® erleichtert Ihnen das Pökeln von kleinen Chargen.

Ideal zum Spritzen und Pökeln von Kochschinken, Kasseler, Eisbein, Spanferkeln, Zungen, Schweineköpfen, weißer Ware (Kochsalz), Geflügel und Fisch.

Der Spritzdruck kann optimal dem Produkt angepasst werden, durch den Einsatz verschiedener Nadelsysteme wird die Lake gleichmäßig verteilt.



The matured construction of the VAKONA Pökelboys makes it very easy to inject small quantities.

Ideal for injection and pickling of cooked ham, "Kasseler", knuckles, sucking pig, tongues, heads of pigs, white products (common salt), poultry and fish.

The injection pressure can be optimal adjusted in dependence of the product, by means of different needle systems the brine will be distributed very equally.

La construction maturité des VAKONA Pökelboys vous facilite saler petit quantités de viande.

Idéal pour injecter et saler de jambon cuit, "Kasseler", jarret de porc, cochon de lait, langues, tête de porc, des produits blancs (sel de cuisine), volaille et poisson.

La pression d'injection peut être réglée correspondant au produit, par l'utilisation des différents systèmes des aiguilles la liquide de saumure est distribué également.



Die Maschinen sind von der Prüf- und Zertifizierungsstelle der Fleischwirtschaft geprüft und zertifiziert (BG bzw. GS) und werden von dieser regelmäßig auf ihre Betriebssicherheit überprüft.

The machines are checked and certified regularly by the Checking And Certifying Authority Of the Meat Trade Union (BG resp. GS) in regard to its operation security.

Les machines sont régulièrement vérifiées et certifiées par les Autorités Officiels De Vérification Et Certification De L'Industrie De Viande (BG resp. GS) en ce qui concerne la sécurité de service et opération.

Zum Injizieren von Fleisch, Geflügel, Fisch etc.

For injection of meat, poultry, fish etc.

Pour injecter de saumure à viande, volaille, poisson etc.

Zubehör:

- Zweier-Rechen
- Dreier-Rechen
- Vierer-Rechen
- Fünfer-Rechen
- Adernadeln

Acessories:

- fork with two needles
- fork with three needles
- fork with four needles
- fork with five needles
- vein needles

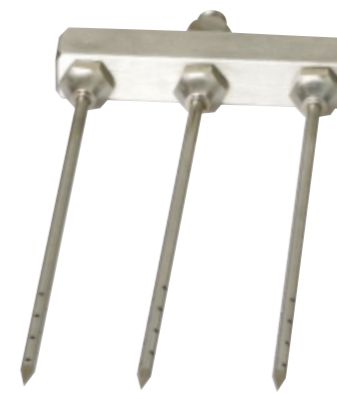
Acessoires:

- dispositif à injecter avec deux aiguilles
- dispositif à injecter avec trois aiguilles
- dispositif à injecter avec quatre aiguilles
- dispositif à injecter avec cinq aiguilles
- aiguilles de veine

2er Rechen



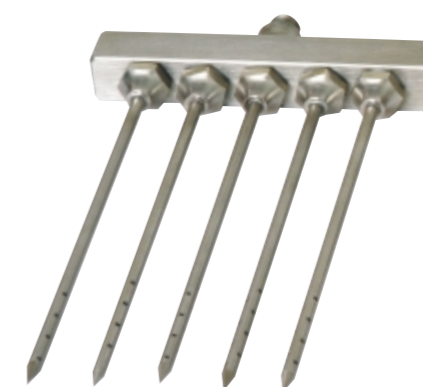
3er Rechen



4er Blockrechen



5er Rechen



Standardausführung abgebildete Systeme

standard equipment illustrated systems

équipement standard systèmes illustrés

2er Rechen, 3er Rechen, 4er Rechen, 5er Rechen – 150 x 4 mm

Option 100 x 3, 150 x 3, 200 x 3, 200 x 4 mm