

Computergestützte Produktion, sichere Arbeitsabläufe, hervorragende Produkte.
Computer aided production, safe working processes, excellent products.

- Multifunktions -Computersteuerung viersprachig: deutsch - englisch - französisch - russisch
- Vollautomatische Überwachung sämtlicher Arbeitsabläufe
- 40 vorgegebene, erprobte Programme verschiedener Produktprozesse gewährleisten eine gleichbleibend hohe Qualität.
- Eingegebene Programme und Texte können jederzeit geändert werden.
- Das große Anzeigenfeld informiert ständig über alle aktuellen Betriebsdaten.
- Die aufgerufenen Programme, z.B. „Kochschinken“, werden in einem Display angezeigt.
- Das stufenlose Schwenken des Behälters bis zur vollständigen Entleerung wird über die Tastatur gesteuert.

Mit der Steuerung W35 können Sie verschiedene Programme miteinander verknüpfen.
With the control unit W35 you have the possibility to connect and concatenate different programmes.



- *multifunction-computer control four languages: german - english - french - russian*
- *fully automatic control of all processes 40 preset and well-proved programmes of various procedures guarantee a constant first-class quality*
- *set programmes and the text can be changed individually at any time*
- *the great display shows continuously all actual are indicated on the display*
- *the drum tilting for a complete discharge is controlled via control panel*

Die ausgereifte Konstruktion der VAKONA Vakuu- Meng- und Massiermaschinen bringt eine spürbare Qualitätsverbesserung, Umsatzsteigerung und Zeitsparnis.



The matured construction of the VAKONA vacuum mixing and tumbling machines allows a noticeable improvement in quality, increase in turnover and time saving.

Serienmäßige Ausstattungen:

- Multifunktions-Computersteuerung mit Display-Anzeige
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit bis zu 95% Vakuum
- Vollautomatische Belüftungszyklen
- Steril-Filtersystem P-SRF II zur Entkeimung mit 99% Sterilisation
- Behälter, Boden und Deckel optimal isoliert
- Hochleistungs-Kühlaggregat mit Fremdlüftung

- Stufenloses Schwenken des Behälters – per Hub und Kippzylinder
- Deckelbetätigung per Drehfelder
- elektrischer Deckel bei ESK 850 STL
- Fahrbar, 4 Lenkrollen – 2 mit Allstop

- 300 l wahlweise feststehend oder fahrbar
- 400 l bis 850 l feststehend
- Getriebemotoren mit 2 Drehzahlen von von 125 l bis 300 l
- Fahrbar, 4 Lenkrollen – 2 mit Allstop
- Stufenlose Getriebemotoren ab 400 l – 850 l
- Massierarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Das gesamte Vakuumsystem besteht komplett aus Verbindungen, die für den Lebensmittelbereich zugelassen sind
- Alle Maschinen sind “GS” geprüft



Zusatzausstattungen:

- Stufenlose Getriebemotoren für 125 l – 300 l
- Standard Mengarme mit Abstreifer, abnehmbar
- Sondermengarme auf Kundenwunsch
- Hydr. Beschickungen ab 300 l – 850 l
- Touchscreen Steuerung auf Anfrage

standard equipment:

- *multifunction-computer control with display*
- *high-capacity vacuum pump with vacuum up to 95%*
- *fully automatic aeration cycles*
- *sterile filter system P-SRF II with 99% sterilization*
- *bowl, bottom and lid with optimal isolation*
- *high capacity cooling aggregate with external ventilation*
- *stepless bowl tilting by means of swivel cylinder*
- *lid actuating by rotary spring*
- *ESK 850 STL with electric lid actuating*
- *Mobile, on 4 guide pulleys, 2 of them with all-stop*
- *300 l optional not movable or movable*
- *400 l to 850 l not movable*
- *gear motors with 2 speeds from 125 l to 300 l*

- *stepless gear motors from 400 l – 850 l*
- *tumbling arm with removable scraper*
- *all connections of the complete vacuum system are made from food-grade material*
- *all machines have “GS” label*

optional equipment:

- *stepless gear motors for 125 l – 300 l*
- *standard mixing arms with removable scraper*
- *special mixing arms according to customer requirements*
- *hydraulic lifts from 300 l – 850 l*
- *touch-screen control at request*

The machines can be used in butcheries, restaurants, hotels, canteens, as well as for the production of convenience food, fine food, salads, poultry and Kebabs.



ESK 850 STL



ESK 550 STL



Einsatzgebiete sind Fleischereien, Metzgereien, Gastronomiebetriebe, Kantinen, sowie die Convenience-, Feinkost-, Salate-, Geflügel- und Dönerproduktion.

ESK®

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

Energiespar-Kühltumbler
Energy-saving cooling tumblers



ESK 300-400



ESK 125-150-220-300



ESK 850 STL



ESK 850 STL

Technische Daten ESK Modelle / technical data:

Type / type	125	150	220	300	400	550	850
Füllmenge ca. kg / filling quantity ca. kg	95	110	150	220	300	400	650
Anschlusswert kW / connection value kw	1,8	1,8	2	3,8	4	5,65	10
Netzspannung / supply voltage							
Breite cm / width cm	130	130	140	150/230	150/230	197/276	223/334
Tiefe cm / depth cm	75	85	100	110/150	110/150	123/137	145/149
Höhe cm / height cm	130/205	130/205	140/220	150/270	176/280	192/290	213/310
Netto-Gewicht ca. kg / net-weight ca. kg	280	290	300	350/675	400/775	680/1050	1050/1375

Tiefen-, Breiten- und Höhenangaben der Maschinen mit geschlossenem Deckel – mit geöffnetem Deckel und ab 300 l mit Beschickung
 Depth, width and height data of the machines with closed cover – opened cover and starting from 300 l with charging device

VAKONA GmbH · Nahrungsmittel-Maschinen
 Industriestraße 35 · 49536 Liene/Westf. · Tel. + 49 (0) 5483 / 8081 · Fax + 49 (0) 5483 / 1414

VAKONA Vakuu-Meng- und -Massiermaschinen
 vacuum mixing and tumbling machines

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

top results by top technology



Qualität durch Erfahrung • Quality by experience