

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

IP-V



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[®]
QUALITÄT

VAKONA IP-V

Mit VAKONA Vakuum-Meng- und Massiermaschinen erzielen Sie Spitzenprodukte. Die ausgereifte Technik der Vakuum-Meng- und Massiermaschinen gestaltet leichten Zugang zu allen Aggregaten und ermöglicht eine problemlose und hygienische Reinigung der Maschine. Die Maschinen sind äußerst wartungsarm und umweltfreundlich. Der Getriebemotor und die Vakuumpumpe werden mit synthetischen Ölen für die Lebensmittelindustrie bestückt. Diese Öle entsprechen den Anforderungen nach USDA-H-1 FDA 21 CFR 178.3570 für den Einsatz im Lebensmittelbereich und dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz (LMBG § 5 Abs.1, Satz 1). Geringer Energieverbrauch durch modernste Technologie, Spürbare Umsatzsteigerung, Qualitätsverbesserung und Zeiteinsparung.

Serienmäßige Ausstattung IP-V:

- Computer-Intervall-Steuerung mit 36 Programmen
- 3 Sprachen deutsch, englisch und französisch
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Automatisches Vakuum
- Getriebemotor mit 1 Drehzahl in 3 verschiedenen Geschwindigkeiten
- Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Allstop
- Massierarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Kippbar zur vollständigen Entleerung

Zusatzausstattung IP-V:

- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Sondermengarm auf Kundenwunsch
- Stufenlos regelbare Getriebemotoren
- Stufenloses schwenken des Behälters per Hub und Kippzylinder

Serienmäßige Ausstattung FM

VAKONA Feinkostmischer:

- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar
- Maschine ohne Vakuumpumpe
- Ohne Schaltschrank

Zusatzausstattung FM

- Computersteuerung mit 36 Programmen
- Multifunktions-Computersteuerung
- Stufenlos regelbare Getriebemotoren
- Stufenloses schwenken des Behälters per Hub und Kippzylinder



VAKONA IP-V

By using VAKONA vacuum mixing and tumbling machines you will have products of best quality.

The matured construction of the VAKONA vacuum mixing and tumbling machines allows an easy access to all components and an easy and hygienic cleaning of machine.

The machines require a minimum of maintenance work and are environmentally friendly. Gear motor and vacuum pump are equipped with synthetic oil designed for applications with food contact according to USDA H-1 FDA 21 CFR 178.3570 and German law (LMBG §5, chapter 1, sentence 1).

Low power consumption by most modern technology. Noticeable increase in turnover, improved quality with time saving.

standard equipment IP-V:

- interval computer control with 36 programmes
- 3 languages: German, English and French
- high-capacity vacuum pump
- automatic vacuum
- gear motor with 1 speed in 3 selectable speeds
- movable with 4 guide pulleys, 2 with all-stop
- tumbling arm with removable scraper
- tiltable for complete discharge

accessories IP-V:

- mixing arm with removable scraper
- special mixing arm according to customer's requirements
- stepless gear motor
- stepless bowl tilting by means of swivel cylinder

standard equipment FM

VAKONA mixing and blending machine:

- mixing arm with removable scraper
- machines without vacuum
- without machine cabinet

accessories FM:

- computer control with 36 programmes
- multiple functional computer control
- stepless gear motor
- stepless bowl tilting by means of swivel cylinder

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 - vension - 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			

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

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			

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 · Internet: www.vakona.com