

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 Vakuum- 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:

VM

- Multifunktions-Computersteuerung
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Vollautomatische Belüftungsintervalle
- Stufenloses Schwenken des Behälters – per Hub und Kippzylinder
- Deckelbetätigung per Gasfedern
- Fahrbar, 4 Lenkrollen – 2 mit Allstop
- Typen ab 500 bis 950 feststehend
- Type 500 auf Wunsch fahrbar
- Getriebemotoren mit 2 Drehzahlen
- Massierarm mit Abstreifer, abnehmbar

FM

- Schalter für An und Aus
- Stufenloses Schwenken des Behälters – per Hub und Kippzylinder
- Deckelbetätigung per Gasfedern
- Fahrbar, 4 Lenkrollen – 2 mit Allstop
- Typen ab 500 bis 950 feststehend
- Type 500 auf Wunsch fahrbar
- Getriebemotoren mit 2 Drehzahlen
- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar

Zusatzausstattungen:

- Stufenlos regelbare Getriebemotoren
- Mengarm mit Abstreifer, abnehmbar VM
- Sondermengarme
- Elektrischer Deckel
- Verschiedene Computersteuerungen FM

Technische Änderungen vorbehalten

Standard equipment:

VM

- *multifunction-computer control*
- *high-capacity vacuum*
- *fully-automatic respiration intervals*
- *continuous tilting of drum by means of a swivel cyclindre*
- *lid actuating by means of a gas spring*
- *rollable, 4 steering rollers – 2 with allstop*
- *types 500 – 950 not rollable*
- *type 500 rollable on request*
- *gear motor with 2 speeds*
- *tumbling arm with removable scraper*

FM

- *switch for on and off*
- *continuous tilting of drum by means of a swivel cyclindre*
- *lid actuating by means of a gas spring*
- *rollable, 4 steering rollers – 2 with allstop*
- *types 500 – 950 not rollable*
- *type 500 rollable on request*
- *gear motor with 2 speeds*
- *mixing arm with removable scraper*

Accessories:

- *continuously variable gear motor*
- *mixing arm with removable scraper VM*
- *special mixing arms*
- *electrical lid*
- *different kinds of computer-controls*

Subject to technical modifications

Feinkostmischer delicatessen mixing machine

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.



Spitzengewinne durch Spitzen-Technologie

VAKONA-Maschinen bieten Ihnen eine gleichbleibende Qualität der Produkte

VAKONA-machines offer a continuous quality of the products to you

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



Abb. 300 VM



Vakuum-Meng- und -Massiermaschinen · Feinkost-Mischer
Vacuum mixing and tumbling machines



Abb. VM 750 B

Technische Daten / technical data:						
Type / type	300	350	500	750	850	950
Füllmenge ca. kg/ filling quantity ca. kg	220	250	350	490	550	600
Anschlusswert kW/ connection value kw	1,8	2,8	3,8	5,0	5,0	5,5
Netzspannung / supply voltage	230/400 V, 50 Hz, 3 Ph					
Breite cm / width cm	140/260*	140/260*	160/280*	225/340*	225/340*	225/340*
Tiefe cm / depth cm	110/125*	110/125*	120/130*	145/160*	145/160*	145/160*
Höhe cm / height cm	240/270*	250/270*	270/290*	300/300*	310/310*	320/320*
Netto-Gewicht ca. kg / net-weight ca. kg	400	420	500	850	870	900
Max. Vakuum ca. bar / max. vacuum	95 %					

*mit Beschickung verändert sich die Höhe je nach Typ · * with feeding device is changing the height after type
 *je nach Ausstattung können die Angaben sich ändern · * according to equipment specification is changing after type

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

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



Abb. Type VM 750 - 950

top results by top technology



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

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

Qualität durch Erfahrung • Quality by experience