

Informationen



ESK 1500 STL-B

Typ / type	Volumen / volume	Kapazität (kg) / capacity	Maße / Gewicht dimensions / weight
ESK 100 STL	100 L	10 – 70	Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Werten um produktabhängige Richtwerte handelt.
ESK 150 STL	150 L	10 – 110	
ESK 220 STL	220 L	25 – 160	
ESK 250 STL	250 L	25 – 180	Aufgrund der hohen Vielseitigkeit an Ausstattungsmöglichkeiten und Varianten der VAKONA Energiespar-Kühltumbler, fragen Sie Maße und Gewicht bitte an.
ESK 300 STL	300 L	25 – 210	
ESK 400 STL	400 L	25 – 280	
ESK 550 STL	550 L	50 – 385	Attention: All given data are guide values, depending on the product.
ESK 850 STL	850 L	50 – 600	
ESK 1200 STL	1200 L	100 – 950	
ESK 1500 STL	1500 L	150 – 1150	Due to the high versatility of optional equipment and modification of the VAKONA fine foods mixing machines, please contact us for further technical information, dimensions and weight.

Abmessungen und technische Daten - Änderungen vorbehalten - Genaue Anschlussmaße sind zu erfragen
Dimensions and Technical Data - Technical alterations are subject to change - Exact mounting dimensions should be obtained



Weiterführende Produktbeschreibung und die gesamte Produktpalette auf www.vakona.de

Further product description and the full range of products on www.vakona.de



Besuchen Sie uns auf YouTube. Sie finden uns auf YouTube unter: **VAKONA GmbH**

Visit our YouTube channel. You will find us on YouTube under the name: **VAKONA GmbH**



ESK 100 – 250 STL

ENERGIESPAR-KÜHLTUMBLER ENERGY SAVING COOLING TUMBLER

ESK 100 – 1500 STL

Energiespar-Kühltumbler

VAKONA Energiespar-Kühltumbler wurden für den Einsatz der Nahrungsmittelherstellung konzipiert, insbesondere für den Bereich der Fleisch-, Geflügel und Fischverarbeitung. Sie eignen sich für das Mischen, Mengen, Massieren, Marinieren und Tumbeln von allen Fleisch- Geflügel- und Fischprodukten.

Die Maschinen bestechen durch eine hohe Benutzerfreundlichkeit, die durch einfache Bedienung und leichte Reinigung erreicht wird. Durch die große Auswahl von Ausstattungsmöglichkeiten wird eine hohe Individualisierung der Maschinen erzielt, um einen höchstmöglichen Grad der kundenspezifischen Produktoptimierung zu erreichen.

VAKONA Energy Saving Cooling Tumblers are designed for the operation in the food industry, especially for the field of meat, poultry and fish processing. They are suited for the massing, mixing, massaging, marinating and tumbling of all kind of meat-, poultry and fish products.

The machines captivate with a high user friendliness which is achieved by a plain handling and easy cleaning. A high individualization of the machines is reached by a wide range of equipment options, in order to achieve the highest possible degree of customer-specific product optimization.

ESK 300 – 400 STL



Serienausstattung:

- Touch-Screen-Steuerung mit Programmspeicher für 99 Programme
- HACCP Aufzeichnung
- Stufenloser Getriebemotor
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Sterilfiltersystem zur Entkeimung der Beatmungsluft
- Automatischer Wasserabscheider
- Edelstahl-Direktkühlsystem inkl. Isolierung
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Elektrisches Schwenken des Behälters
- Automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (ESK 100 – ESK 250)
- Elektrische Deckelbetätigung (ESK 300 – ESK 1500)
- 4-fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ ESK 250, ab Typ ESK 300 feststehend)

Basic version:

- Touch-screen-control unit with storage for 99 programs
- Process recording according to HACCP
- Gear motor with variable adjustable rotation speed
- High performance vacuum pump with automatic vacuum
- Sterile filter system for sterilization of ventilation air
- Automatic water separator
- Stainless steel direct cooling system incl. insulation
- Tumbling arm including removable scraper with press button system
- Electrical tilting of machine bowl
- Automatic tilting system and bowl positioning
- Lid operation with user assistance (ESK 100 – ESK 250)
- Electrical lid operation (ESK 300 – ESK 1500)
- Movable on 4 lockable castors (up to type ESK 250, from type ESK 300 machine stationary)

Energy Saving Cooling Tumbler

Optionen:

- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Sondermengarme
- Hydraulische Beschickung für 200 L Normwagen

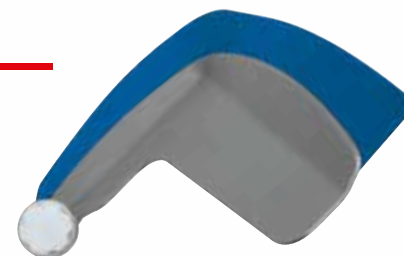
Serienausstattung und Optionen je nach Größe und Typ unterschiedlich bitte beachten Sie die Werte in Klammern.

Optional equipment:

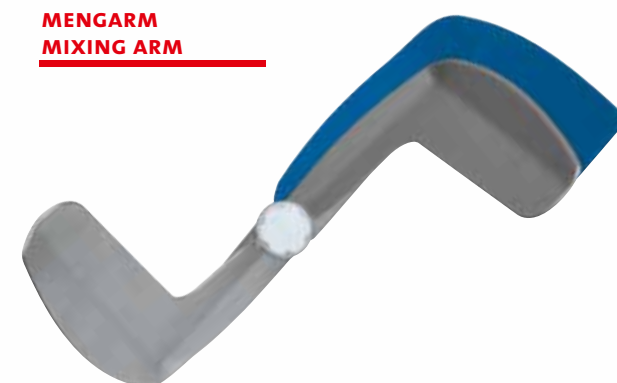
- Mixing arm including removable scraper with press button system
- Tailor made mixing arms, according to customers specifications
- Hydraulic loading device for 200 L standard loading trolleys

Basic version and optional equipment differ according to type and size of the machine, please pay attention to the values in the brackets.

MASSIERARM TUMBLING ARM



MENGARM MIXING ARM



ESK 550 – 850 STL

