

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://vakona.nt-rt.ru> || vna@nt-rt.ru

Смесительные машины FM-xxx

Технические характеристики



Feinkostmischer

Fine Foods Mixing Machine

FM 60 – 1800

Feinkostmischer

Fine Foods Mixing Machine

VAKONA Feinkostmischer wurden für den Einsatz im Bereich der Feinkostherstellung konzipiert. Sie eignen sich für das Mischen und Mengen von allen Arten von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Salaten, Fleischwaren, Fisch, Geflügel, sowie zur Herstellung von Convenience Produkten.

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.

Serienausstattung:

- Umdrehung des Armes mit verschiedenen Geschwindigkeiten (FM 60 – 220)
- Umdrehungsgeschwindigkeit des Armes stufenlos regelbar (FM 250 – 1800)
- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar (FM 60 – 220)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 250 – 1800)
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (FM 300 – 500)
- elektrische Deckelbetätigung (FM 750 – 1800)
- 2-fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ FM 250, ab Typ FM 300 feststehend)

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

Optionen:

- Computer-Steuerung
- Touch-Screen-Steuerung
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 l Normwagen
- elektrische Deckelbetätigung (FM 300 – 500) (auf Anfrage)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 60 – 220)

VAKONA Fine Foods Mixing Machines are designed for use in the production of delicatessen and fine foods. They are suitable for mixing and blending of all kind of food, for example salads, meat, fish, poultry, as well as the production of convenience products.

The machines captivate with a high userfriendliness, which is achieved by their easy operation and simple cleaning. A huge 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.

Standard equipment:

- Rotation of the arm with different speed options (FM 60 – 220)
- Rotation speed of the arm variable adjustable (FM 250 – 1800)
- Mixing arm incl. removable scraper with press button system
- Manual bowl tilting (FM 60 – 220)
- Electrical tilting of the bowl (FM 250 – 1800)
- Lid operation with operator assistance (FM 300 – 500)
- Electrical lid operation (FM 750 – 1800)
- Movable on 4 wheels with brakes (up to type FM 250, from type FM 300 stationary)

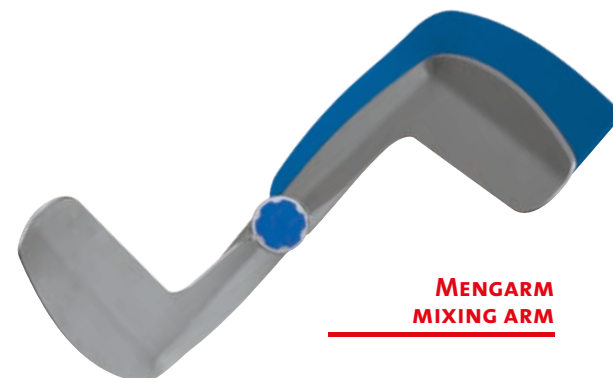
Standard equipment depends on machine sizes (pay attention to the listed types in the parenthesis)

Optional equipment:

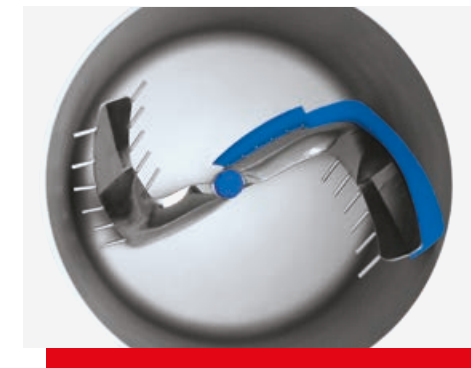
- Computer-control
- Touch-screen control unit
- Hydraulic or mast type loading device for 200 l loading trolley
- Electrical lid operation (FM 300 – 500) (price on request)
- Electrical tilting of the bowl (FM 60 – 220)



FM 100 STL



**MENGARM
MIXING ARM**



FM 750 STL-B

Info

FM 1800 STL



Typ / type	Volumen / volume	Kapazität (kg) / capacity	Maße / Gewicht dimensions / weight
FM 60	60 L	5 – 40	Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Werten um produktabhängige Richtwerte handelt.
FM 100	100 L	10 – 75	
FM 125	125 L	10 – 90	
FM 150	150 L	15 – 110	Aufgrund der hohen Vielseitigkeit an Ausstattungsmöglichkeiten und Varianten der VAKONA Feinkostmischer, fragen Sie Maße und Gewicht bitte an.
FM 220	220 L	25 – 160	
FM 250	250 L	25 – 180	
FM 300	300 L	25 – 210	Attention: All given data are guide values, depending on the product.
FM 350	350 L	25 – 245	
FM 400	400 L	25 – 280	
FM 500	500 L	50 – 350	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.
FM 750	750 L	50 – 525	
FM 850	850 L	50 – 600	
FM 1200	1200 L	100 – 950	
FM 1500	1500 L	150 – 1150	
FM 1800	1800 L	200 – 1350	

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

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93