

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

Массажеры-мешалки VM 60–1800

Технические характеристики



Vakuum-, Meng- und Massiermaschinen
Vacuum Mixing and Tumbling Machines

VM 60 – 1800

Vakuum-, Meng- und Massiermaschinen

Vacuum Mixing and Tumbling Machines

VAKONA Vakuum- Meng- und Massiermaschinen 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 Vacuum Mixing and Tumbling Machines are designed for the use in the all fields of the food production, especially in the processing of meat, poultry and fish processing. They are suitable for the mixing, blending, 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 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.



VM 150 STL

Serienausstattung:

- Computer-Steuerung ST450V (VM 60 – 220)
- Touch-Screen-Steuerung (VM 250 – 1800)
- Getriebemotor mit einer Geschwindigkeiten (VM 60 – 220)
- stufenloser Getriebemotor (VM 250 – 1800)
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar (VM 60 – 220)
- elektrisches Schwenken des Behälters (VM 250 – 1800)
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (VM 300 – 500)
- elektrische Deckelbetätigung (VM 750 – 1800)
- 2-fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ VM 250, ab Typ VM 300 feststehend)

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

basic version:

- control unit ST450V (VM 60 – 220)
- touch screen control (VM 250 – 1800)
- gear motor with one rotation speed (VM 60 – 220)
- gear motor with variable adjustable speed regulation (VM 250 – 1800)
- high capacity vacuum pump with automatic vacuum
- tumbling arm incl. removable scraper with press button system
- tilting of bowl manual (VM 60 – 220)
- electrical tilting of bowl (VM 250 – 1800)
- lid operation with user assistance (VM 300 – 500)
- electrical lid operation (VM 750 – 1800)
- 2 braked wheels with locking (up to type VM 250, from type VM 300 machines stationary)

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

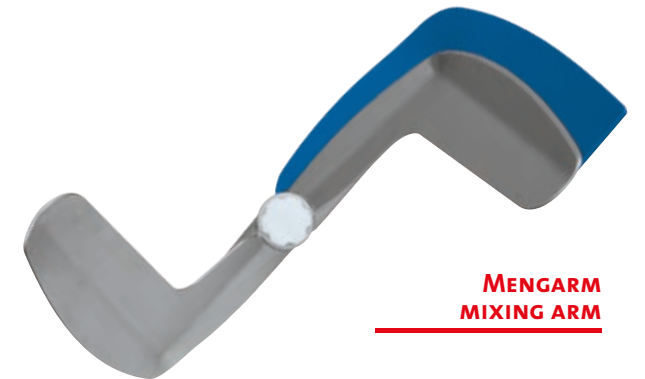
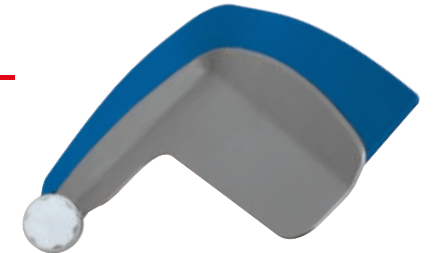
Optionen:

- Touch-Screen-Steuerung (VM 60 – 220)
- automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- stufenloser Getriebemotor (VM 60 – 220)
- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 l Normwagen
- elektrische Deckelbetätigung (VM 300 – 500)
- elektrisches Schwenken des Behälters (VM 60 – 220)

optional equipment:

- touch screen control (VM 60 – 220)
- automatic bowl tilting and positioning system
- gear motor with variable adjustable speed regulation (VM 60 – 220)
- mixing arm incl. removable scraper with press button system
- hydraulic loading system or mast type loading system for 200 litre trolley
- electrical lid operation (VM 300 – 500)
- electrical tilting of bowl (VM 60 – 220)

MASSIERARM TUMBLING ARM



**MENGARM
MIXING ARM**

VM 300 STL



Info

VM 1800 STL



	VM 60	VM 100	VM 125	VM 150	VM 220	VM 250	VM 300	VM 350
Behältervolumen / bowl volume	60 L	100 L	125 L	150 L	220 L	250 L	300 L	350 L
Kapazität (kg) / capacity (kg)	5 – 40	10 – 75	10 – 90	15 – 110	25 – 160	25 – 160	25 – 210	25 – 245
Breite / width	115 cm	120 cm	120 cm	120 cm	130 cm	130 cm	140 cm	140 cm
Tiefe / depth	65 cm	70 cm	70 cm	70 cm	80 cm	80 cm	110 cm	110 cm
Höhe / height	120 cm	125 cm	130 cm	136 cm	140 cm	150 cm	235 cm	240 cm
Gewicht / weight	110 kg	130 kg	140 kg	150 kg	180 kg	240 kg	370 kg	390 kg

	VM 400	VM 500	VM 750	VM 850	VM 1200	VM 1500	VM 1800
Behältervolumen / bowl volume	400 L	500 L	750 L	850 L	1200 L	1500 L	1800 L
Kapazität / capacity	25 – 280	50 – 350	50 – 525	50 – 600	100 – 950	150 – 1150	200 – 1350
Breite / width	140 cm	160 cm	225 cm	225 cm	350 cm	350 cm	
Tiefe / depth	110 cm	120 cm	145 cm	145 cm	160 cm	160 cm	auf Anfrage
Höhe / height	245 cm	270 cm	300 cm	310 cm	330 cm	345 cm	on request
Gewicht / weight	415 kg	500 kg	850 kg	870 kg	1650 kg	1800 kg	

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