

VAKONA Mélangeur traiteur ESK 250 STL-C



ESK 250 STL-C

- La baratte réfrigérée à économie d'énergie a été pourvue, spécialement pour l'usage en grandes cuisines et cantines, d'un Turbomixer basculant par le haut. En plus, elle offre la possibilité de doser de l'eau dans la cuve, fonction programmable par la commande Touch-Screen.
- C'est pour les produits basés sur une dissolution de l'amidon à froid, tels purée de pomme de terre, fonds blancs ou bruns, ayant tendance à motter, que le Turbomixer réglable sans palier offre, associé en plus au bras de mélange rotatif, une installation de mélange performante, garantissant un produit standardisé sans grumeaux.
- Grâce à la possibilité de travailler sans Turbomixer, il est également possible de mélanger à point des produits et préparations très fragiles tels: volaille, poisson, délicatessen, salades, musli, produits laitiers et autres denrées alimentaires de tout type.
- Grâce à l'équipement standard en systèmes de refroidissement et de vide, il vous est également possible de mariner vos produits de nuit, augmentant ainsi considérablement la tendreté de vos produits.
- Notre fabrication très intégrée nous permet de satisfaire tous nos clients, leur livrant ainsi une machine adaptée à leur besoin, dans la taille et avec l'équipement nécessaires.



VAKONA[®] GmbH

Industriestraße 35, D-49536 Liene
téléphone +49 54 83 7 22 82 80, fax +49 54 83 7 22 82 819
e-mail: service@vakona.de • www.vakona.com

