



Les machines industrielles Agro-Alimentaires

**VAKONA**®  
QUALITÄT



**ESK 125 – 250 STL**

**Baratte à économie d'énergie  
avec système de froid**

**ESK 60 – 1500 STL**

# Baratte à économie d'énergie avec système de froid

**Les barattes VAKONA à économie d'énergie avec système de froid ont été conçues pour une utilisation dans l'agroalimentaire, en particulier dans le travail de la viande, de la volaille et du poisson.**

**Elles se prêtent au mélange, massage, marinade et barattage de tous les produits à base de viande, volaille et poisson.**

Ces machines séduisent par leur facilité d'utilisation, obtenue par une manipulation et un nettoyage simplifiés. Grâce au large choix d'équipement, VAKONA parvient à une individualisation des machines dans le but de satisfaire au mieux les besoins spécifiques de chacun de ses clients.

## Equipement de série :

- Commande par Touch Screen avec enregistrement de 99 programmes
- Enregistrement selon méthode HACCP
- Motoréducteur sans palier
- Pompe à haut rendement avec vide automatique
- Système de filtration stérile pour la désinfection de l'air ventilée
- Séparateur d'eau automatique
- Réfrigération de la cuve isolée
- Bras de massage avec racleur à système de boutons pression
- Basculement électrique de la cuve
- Rotation et positionnement automatiques de la cuve
- Aide à la manœuvre du couvercle (ESK 60 – ESK 250)
- Couvercle électrique (ESK 300 – ESK 1500)
- 4 roues pivotantes avec frein (jusqu'à l'ESK 250, à partir de l'ESK 300 pieds fixes)

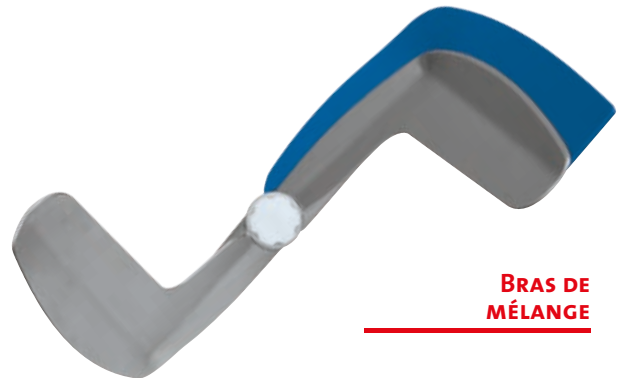
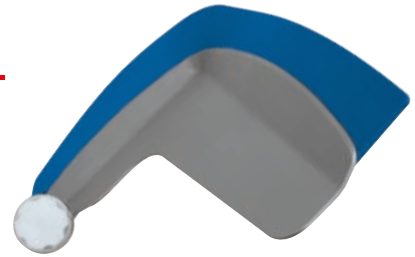
## ESK 125 – 250 STL



**Options:**

- Bras de mélange avec racleur à système de boutons pression
- Bras de mélange spécial
- Elévateur hydraulique ou à colonne pour chariots normalisés 200L

Equipement de série et options selon la taille et le type. Merci de tenir compte des informations entre parenthèses.

**BRAS DE  
MASSAGE****BRAS DE  
MÉLANGE****ESK 300 – 400 STL**

# Info

## ESK 550 – 850 STL



	ESK 60 STL	ESK 125 STL	ESK 150 STL	ESK 220 STL	ESK 250 STL	ESK 300 STL	ESK 400 STL
Volume de cuve	60 L	125 L	150 L	220 L	250 L	300 L	400 L
Capacité selon produit	5 – 40 kg	10 – 90 kg	10 – 110 kg	25 – 160 kg	25 – 180 kg	25 – 210 kg	25 – 280 kg
Longueur	120 cm	130 cm	130 cm	142 cm	142 cm	152 cm	152 cm
Largeur	80 cm	90 cm	92 cm	100 cm	105 cm	112 cm	112 cm
Hauteur	122 cm	135 cm	138 cm	138 cm	150 cm	165 cm	170 cm
Poids	280 kg	300 kg	310 kg	360 kg	375 kg	450 kg	520 kg

	ESK 550 STL	ESK 850 STL	ESK 1200 STL	ESK 1500 STL	Avec élévateur hydraulique		ESK 1500 STL avec élévateur sur demande
					Type	Type	
Volume de cuve	550 L	850 L	1200 L	1500 L			
Capacité selon produit	50 – 385 kg	50 – 600 kg	100 – 950 kg	150 – 1150 kg	ESK 300 – 400 STL	ESK 550 – 1200 STL	
Longueur	197 cm	224 cm	260 cm	270 cm	+ 85 cm	+ 85 cm	
Largeur	126 cm	136 cm	170 cm	175 cm	+ 40 cm	+ 25 cm	
Hauteur	190 cm	207 cm	230 cm	240 cm	–	–	
Poids	765 kg	1075 kg	1500 kg	1800 kg	+ 300 kg	+ 300 kg	

Dimensions et détails techniques sous réserve de modifications – Dimensions exactes de branchement sur demande



Plus d'informations et gamme complète des produits sur [www.vakona.de](http://www.vakona.de)



Visitez notre chaîne Youtube.  
Vous nous trouverez sous : **VAKONA GmbH**



LMIA SA - 18, Rue de l'Industrie - 67720 HOERDT -  
[www.lmia.fr](http://www.lmia.fr) - [info@lmia.fr](mailto:info@lmia.fr) - Tel. 03.90.29.04.40 - Fax. 03.90.29.04.41

**VAKONA GmbH** · Industriestraße 35 · D-49536 Lielen  
Téléphone : +49 5483 7228280 · Fax +49 5483 72282819 · E-Mail: [service@vakona.de](mailto:service@vakona.de) · [www.vakona.de](http://www.vakona.de)