



Les machines industrielles Agro-Alimentaires

VAKONA®
QUALITÄT

VAKONA

QUALITÄT

VM 750 STL-B



**Machine à mélanger et masser
sous vide**

VM 60 – 1800

Machine à mélanger et masser sous vide

Les machines à mélanger et masser sous vide VAKONA 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 ordinateur ST450V (VM 60 – 220)
- Commande par Touch Screen (VM 250 – 1800)
- Motoréducteur à 1 vitesse (VM 60 – 220)
- Motoréducteur sans palier (VM 250 – 1800)
- Pompe à vide à haut rendement avec vide automatique
- Bras de massage avec racleur à système de boutons pression
- Cuve à basculement manuel (VM 60 – 220)
- Cuve à basculement électrique (VM 250 – 1800)
- Aide à la manœuvre du couvercle (VM 300 – 500)
- Déplacement électrique du couvercle (VM 750 – 1800)
- 2 roues pivotantes avec frein (jusqu'à VM 250, à partir de VM 300 pieds fixes)

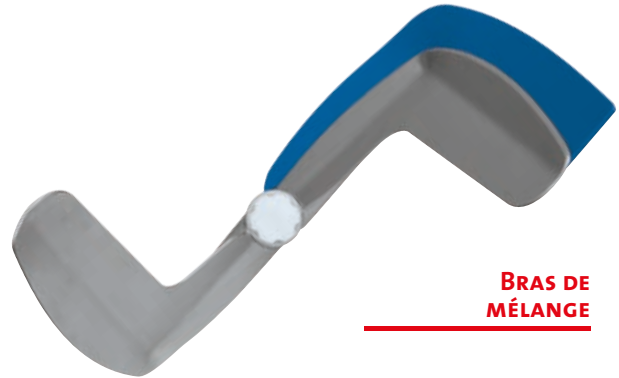
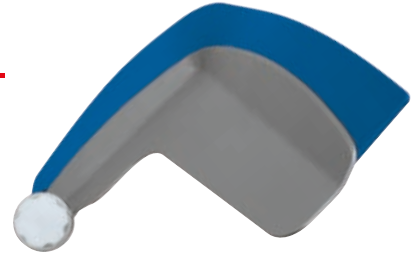
Equipement de série et options selon la taille et le type.
Merci de tenir compte des informations entre parenthèses.



VM 150 STL

Options:

- Commande par Touch Screen (VM 60 – 220)
- Rotation et positionnement automatiques de la cuve
- Motoréducteur sans palier (VM 60 – 220)
- Bras de mélange avec système de boutons pression
- Elévateur hydraulique ou à colonne pour chariots normalisés 200L
- Déplacement électrique du couvercle (VM 300 – 500)
- Cuve à basculement électrique (VM 60 – 220)

**BRAS DE
MASSAGE****BRAS DE
MÉLANGE****VM 300 STL**

Info

VM 1800 STL



	VM 60	VM 100	VM 125	VM 150	VM 220	VM 250	VM 300	VM 350
Volume de cuve	60 L	100 L	125 L	150 L	220 L	250 L	300 L	350 L
Capacité selon produits (kg)	5 – 40	10 – 75	10 – 90	15 – 110	25 – 160	25 – 160	25 – 210	25 – 245
Longueur	115 cm	120 cm	120 cm	120 cm	130 cm	130 cm	140 cm	140 cm
Largeur	65 cm	70 cm	70 cm	70cm	80 cm	80 cm	110 cm	110 cm
Hauteur	120 cm	125 cm	130 cm	136 cm	140 cm	150 cm	235 cm	240 cm
Poids	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
Volume de cuve	400 L	500 L	750 L	850 L	1200 L	1500 L	1800 L
Capacité selon produits (kg)	25 – 280	50 – 350	50 – 525	50 – 600	100 – 950	150 – 1150	200 – 1350
Longueur	140 cm	160 cm	225 cm	225 cm	350 cm	350 cm	
Largeur	110 cm	120 cm	145 cm	145 cm	160 cm	160 cm	sur
Hauteur	245 cm	270 cm	300 cm	310 cm	330 cm	345 cm	demande
Poids	415 kg	500 kg	850 kg	870 kg	1650 kg	1800 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



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



LMIA SA - 18, Rue de l'Industrie - 67720 HOERDT -
www.lmia.fr - 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 · www.vakona.de