



Besuchen Sie unseren YouTube-Kanal.  
Visit our YouTube channel.

**VAKONA**<sup>®</sup>  
QUALITÄT

## Energiespar-Kühltumbler

## Energy Saving Cooling Tumbler



ESK 550 - 850 STL



Typ / type	ESK 60 STL	ESK 125 STL	ESK 150 STL	ESK 220 STL	ESK 250 STL	ESK 300 STL	ESK 400 STL
Behältervolumen / bowl volume	60 L	125 L	150 L	220 L	250 L	300 L	400 L
Kapazität / capacity	5-40 kg	10-90 kg	10-110 kg	25-160 kg	25-180 kg	25-210 kg	25-280 kg
Breite / width	120 cm	130 cm	130 cm	142 cm	142 cm	152 cm	152 cm
Tiefe / depth	80 cm	90 cm	92 cm	100 cm	105 cm	112 cm	112 cm
Höhe / height	122 cm	135 cm	138 cm	138 cm	150 cm	165 cm	170 cm
Gewicht / weight	280 kg	300 kg	310 kg	355 kg	375 kg	425 kg	470 kg
Typ / type	ESK 550 STL	ESK 850 STL	ESK 1200 STL	ESK 1500 STL	mit hydraulischer Beschickung with hydraulic loading		
Behältervolumen / bowl volume	550 L	850 L	1200 L	1500 L	Typ / Type	Typ / Type	ESK 1500 STL mit Mastbeschickung auf Anfrage.
Kapazität / capacity	50-385 kg	50-600 kg	100-950 kg	150-1150 kg	ESK 300-400 STL	ESK 550-1200 STL	
Breite / width	197 cm	224 cm	260 cm	270 cm	+ 85 cm	+ 85 cm	ESK 1500 STL with mast type loading device on request.
Tiefe / depth	126 cm	136 cm	170 cm	175 cm	+ 40 cm	+ 25 cm	
Höhe / height	190 cm	207 cm	230 cm	240 cm	-	-	
Gewicht / weight	720 kg	1075 kg	1500 kg	1800 kg	+300 kg	+300 kg	

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Werten um produktabhängige Richtwerte handelt.  
Alle genannten Angaben sind ca. Angaben, technische Änderungen sind vorbehalten.  
Attention: All given data are guide values, depending on the product.  
All given data are to be understood approximately and are subject to change in the course of technical developments.

VAKONA<sup>®</sup> GmbH · Nahrungsmittel-Maschinen  
Industriestraße 35 · D-49536 Lienen · Tel. +49 54 83 7 22 82 80 · Fax +49 54 83 7 22 82 819  
E-Mail: service@vakona.de · www.vakona.com

# ESK 60-1500 STL



VAKONA Energiespar-Kühltumbler wurden für den Einsatz der Nahrungsmittelherstellung konzipiert, insbesondere für den Bereich der Fleisch-, Geflügel und Fischverarbeitung. Sie eignen sich für das Mischen, Mengern, 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.

Serienausstattung:

- Touch-Screen-Steuerung mit Programmspeicher für 99 Programme
- HACCP Aufzeichnung
- stufenloser Getriebemotor
- Hochleistungs-Vakuumpumpe mit automatischem Vakuum
- Sterilfiltersystem zur Entkeimung der Beatmungsluft
- Automatischer Wasserabscheider
- Edelstahl-Direktkühlssystem inkl. Isolierung
- Massierarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- elektrisches Schwenken des Behälters
- automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (ESK 125 – ESK 250)
- elektrische Deckelbetätigung (ESK 300 – ESK 1500)
- 4fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ ESK 250, ab Typ ESK 300 feststehend)

Optionen:

- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Sondermengarme
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 l Normwagen

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

VAKONA Energy Saving Cooling Tumblers are designed for the operation in the food industry, especially for the field of meat, poultry and fish processing. They are suited for the massing, mixing, 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 a plain handling and easy cleaning. A high 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.

basic version:

- touch-screen-control unit with storage for 99 programs
- process recording according to HACCP
- gear motor with variable adjustable rotation speed
- high performance vacuum pump with automatic vacuum
- sterile filter system for sterilization of ventilation air
- automatic water separator
- stainless steel direct cooling system incl. insulation
- tumbling arm including removable scraper with press button system
- electrical tilting of machine bowl
- automatic tilting system and bowl positioning
- lid operation with user assistance (ESK 125 – ESK 250)
- electrical lid operation (ESK 300 – ESK 1500)
- movable on 4 lockable castors (up to type ESK 250, from type ESK 300 machine stationary)

optional equipment:

- mixing arm including removable scraper with press button system
- tailor made mixing arms, according to customers specifications
- hydraulic loading device or mast type loading device for 200 l standard loading trolleys

Basic version and optional equipment differ according to type and size of the machine, please pay attention to the values in the brackets.



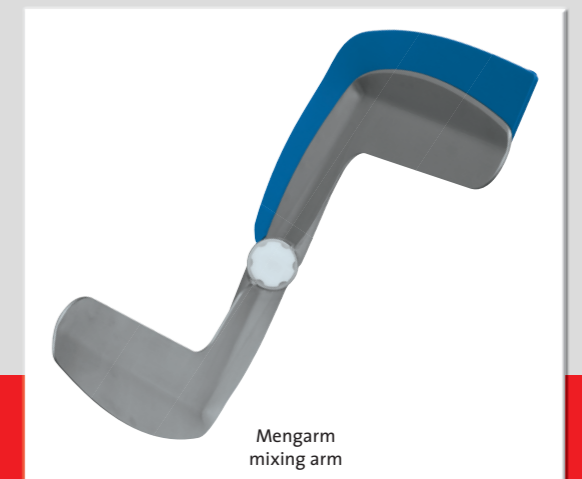
ESK 60- 250 STL



Massierarm  
tumbling arm



ESK 300- 400 STL



Mengarm  
mixing arm