



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

**VAKONA**<sup>®</sup>  
QUALITÄT



## Feinkostmischer

fine foods mixing machine



Typ / type	Volumen (l) / volume	Kapazität (kg) / capacity	Maße / Gewicht dimensions / weight
FM 60	60	5 - 40	Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Werten um produktabhängige Richtwerte handelt.
FM 100	100	10 - 75	
FM 125	125	10 - 90	
FM 150	150	15 - 110	Aufgrund der hohen Vielseitigkeit an Ausstattungsmöglichkeiten und Varianten der VAKONA Feinkostmischer, fragen Sie Maße und Gewicht bitte an.
FM 220	220	25 - 160	
FM 300	300	25 - 210	
FM 350	350	25 - 245	
FM 400	400	25 - 280	Attention: All given data are guide values, depending on the product.
FM 500	500	50 - 350	
FM 750	750	50 - 525	Due to the high versatility of optional equipment and modification of the VAKONA fine foods mixing machines, please contact us for further technical information, dimensions and weight.
FM 850	850	50 - 600	
FM 1200	1200	100 - 950	
FM 1500	1500	150 - 1150	
FM 1800	1800	200 - 1350	

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

# FM 60 - 1800



VAKONA Feinkostmischer wurden für den Einsatz im Bereich der Feinkostherstellung konzipiert. Sie eignen sich für das Mischen und Mengen von allen Arten von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Salaten, Fleischwaren, Fisch, Geflügel, sowie zur Herstellung von Convenience Produkten. Die Maschinen bestehen 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:

- Getriebemotor mit einer Geschwindigkeit
- Mengarm inkl. Abstreifer mit Druckknopfsystem
- Behälter manuell kippbar (FM 60 – 250)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 300 – 1800)
- Deckelbetätigung mit Bedienerhilfe (FM 300 – 500)
- elektrische Deckelbetätigung (FM 750 – 1800)
- 2fach gebremste Räder mit Feststeller (bis Typ FM 250, ab Typ FM 300 feststehend)

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

Optionen:

- Computer-Steuerung
- Touch-Screen-Steuerung
- automatisches Schwenksystem und Behälterpositionierung
- diverse Befüllungsmöglichkeiten von Zusatzstoffen
- diverse Entleerungsmöglichkeiten
- Sondermengarme nach Kundenwunsch
- Behälterinnenwand poliert
- hydraulische Beschickung oder Mastbeschickung für 200 l Normwagen
- stufenloser Getriebemotor
- elektrische Deckelbetätigung (FM 300 – 500)
- elektrisches Schwenken des Behälters (FM 60 – 250)
- verschiedene Bauformen

VAKONA Fine Foods Mixing Machines are designed for use in the production of delicatessen and fine foods. They are suitable for mixing and blending of all kind of food, for example salads, meat, fish, poultry, as well as the production of convenience 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.

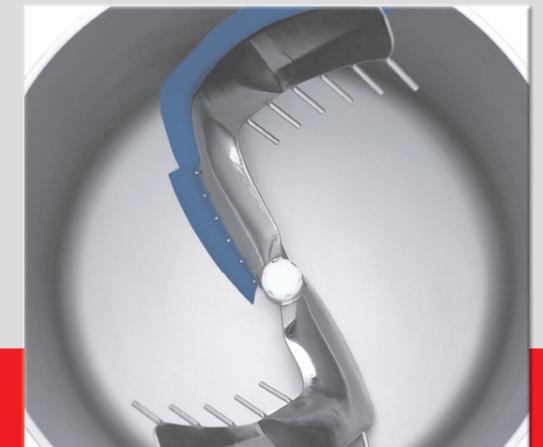
Standard equipment:

- Gear motor with one rotation speed
- Mixing arm incl. removable scraper with press button system
- Tilting of bowl manual (FM 60 – 250)
- Electrical tilting of bowl FM 300 – 1800)
- Lid operation with user assistance (FM 300 – 500)
- Electrical lid operation (FM 750 – 1800)
- 2 braked wheels with locking (up to type FM 250, from type FM 300 machines stationary)

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

Optional equipment:

- Computer control unit
- Touch screen control
- Automatic bowl tilting and positioning system
- Various filling system for additives
- Various unloading systems
- Tailor-made mixing arm systems, according to customer specifications
- Polished processing bowl
- Hydraulic loading system or mast type loading system for 200 litre loading trolleys
- Gear motor with variable adjustable speed
- Electrical bowl tilting (FM 60 – 250)
- Electrical lid operation (FM 300 – 500)
- Various designs



Entdecken Sie die VAKONA® Qualität...

Discover the VAKONA® quality for yourself