

## Energiespar-Kühltumbler

## energy-saving cooling tumbler



Type / type	ESK 125 STL	ESK 150 STL	ESK 220 STL	ESK 250 STL	ESK 300 STL
Behältervolumen / bowl volume	125 l	150 l	220 l	250 l	300 l
Füllmenge ca. / filling quantity approx	10 - 100 kg	10 - 120 kg	25 - 180 kg	25 - 215 kg	25 - 250 kg
Breite / width	125 cm	125 cm	137 cm	137 cm	149 cm
Tiefe / depth	83 cm	83 cm	89 cm	89 cm	112 cm
Höhe / height	140 cm	140 cm	140 cm	140 cm	178 cm
Gewicht / weight	280 kg	290 kg	300 kg	320 kg	350 kg
Type / type	ESK 400 STL	ESK 550 STL	ESK 850 STL	ESK 1200 STL-B	ESK 1500 STL-B
Behältervolumen / bowl volume	400 l	550 l	850 l	1200 l	1500 l
Füllmenge ca. / filling quantity approx	25 - 325 kg	50 - 485 kg	50 - 750 kg	100 - 1100 kg	150 - 1400 kg
Breite / width	149 cm	197 cm	223 cm	350 cm	350 cm
Tiefe / depth	112 cm	123 cm	145 cm	160 cm	160 cm
Höhe / height	178 cm	192 cm	213 cm	330 cm	330 cm
Gewicht / weight	400 kg	485 kg	1050 kg	1800 kg	1950 kg

Alle genannten Angaben sind ca. Angaben, technische Änderungen sind vorbehalten.  
All given data are to be understood approximately and are subject to change in the course of technical developments.

**VAKONA**<sup>®</sup> Energie-Spar-Kühltumbler ESK<sup>®</sup> bieten durch ihre einzigartige Bauweise einen minimalen Platzbedarf, modernste Technik und geringen Energieverbrauch.

Benutzerfreundlichkeit, leichte Reinigung durch abgerundetes Design sowie hohe Standfestigkeit durch 4fach gebremste Räder (bis Typ ESK 250 STL, ab Typ ESK 300 STL feststehend) zeichnen diese Maschinen aus.

Unsere zukunftsweisende Touch-Screen-Steuerung überzeugt durch ihre hohe Vielseitigkeit und leichte Bedienung. Es lassen sich bis zu 99 Programme speichern, eine Individualisierung des Produktionsprozesses ist durch die Verknüpfung verschiedener Programme gewährleistet. Prozessaufzeichnung nach HACCP ermöglicht höchste Protokollsicherheit.

Mit Hilfe des programmierbaren, automatischen Schwenksystems befindet sich der Behälter während des gesamten Produktionsprozesses immer in der optimalen Position.

Ab Typ ESK 300 STL ist die Maschine mit einer elektrischen Deckelbetätigung ausgestattet, bei den Typen ESK 125 – 250 erfolgt die Bedienung des Deckels manuell, mit Bedienerhilfe zur leichteren Handhabung.

Das Edelstahl-Direktkühlssystem (Sandwich-Prinzip) kühlt in kürzester Zeit den Behälter auf die zuvor gewünschte Temperatur. Die sehr gute Isolierung in Wand- und Bodenbereich, ermöglicht eine gleichbleibende Temperatur während des gesamten Bearbeitungsprozesses.

Unser Vakuumsystem kann auf den genauen benötigten Vakuumwert eingestellt werden und bietet außerdem die Möglichkeit bis zu 3 vollautomatische Belüftungsintervalle je Stunde zu programmieren. Ein Steril Filter gewährleistet eine Entkeimung der Beatmungsluft bei jedem Auflösen des Vakuums.

Klarsichtschläuche, automatischer Wasserabscheider und Abstreifer mit Druckknopfsystem sorgen für eine perfekte Hygiene und Kontrolle. Alle Komponenten, die mit Ihrem Produkt in Berührung kommen können, sind FDA-konform.

Massier- und Mengarmsysteme, auf Wunsch auch direkt auf Ihr Produkt abgestimmt, behandeln das Produktionsgut schonend und gleichmäßig.

**VAKONA**<sup>®</sup> Energy-Saving Cooling Tumbler ESK<sup>®</sup> provide a minimum space requirement by their unique design, up-to-date technology and low energy consumption.

Easy cleaning, due to the rounded design and a high stability, which is reached by 4 braked wheels (for ESK 125 – 250 STL, ESK 300 – 1500 STL machines are stationary), highlight the user-friendliness of the machines.

Our future-oriented touch screen control convinces with its versatility and simple operation. Up to 99 programs can be saved and an individualization of the production processes is achieved by linking different programs. Process recording according to HACCP allows maximum security.

With the programmable automatic swivel-system, the bowl is always in the optimum position during the whole production process.

Types ESK 300 – 1500 STL are equipped with electrical lid operation. The lid opening and closing of types ESK 125 – 250 STL is done manually, with operator assistance.

The stainless steel direct-cooling system (sandwich theory) cools down the bowl of the machine to the set temperature quickly. The excellent insulation in the wall and bottom area of the bowl, guarantees a constant temperature during the complete operation process.

Our vacuum system can be programmed to the exact vacuum value required and has the option of programming an additional three aeration intervals per hour. A sterile filter decontaminates the aeration air whenever the vacuum is released.

Transparent hoses, automatic water separator and scraper with press button system allow perfect hygiene and easy inspection. All components which come in contact with the product conform to FDA guidelines.

Tumbling and mixing arm systems treat the products gently and evenly. These systems can also be tailor-made to your products.