

# Презентация Компании VAKONA

## VAKONA Presentation



Немецкая компания VAKONA GmbH работает на рынке мясopерерабатывающего оборудования уже около полувека и хорошо известна во всем мире как специалистам по оборудованию, так и прямым производителям продуктов питания.

**Глобальные преимущества Компании:**

**1. Она – семейная, а значит, самая надежная из всех типов существующих бизнесов.**

Ее собственники и управляющие директора – тройка Хёнингов: отец Людгер и два его сына, старший Христиан и младший Себастьян.

**2. Оборудование и технологии Фирмы по всему миру продвигают и реализуют более ста представительств и дилеров. Это, по сути, полный охват и сервисное обслуживание любых клиентов в любой точке земного шара**

**3. Благодаря качеству, цене и инновациям – только за последние 15 лет – Компания более чем в три раза увеличила объемы производства.**

# МАССАЖЕРЫ И МЕШАЛКИ

## Tumbling and Mixing Machines: General overview

- ▶ **Основное оборудование Компании – это, конечно же, массажёры.**
- ▶ **Модельный ряд массажёров VAKONA достаточно широк и разнообразен и включает в себя машины емкостью от 60 до 1 800 литров, с охлаждением и без, с плавной или ступенчатой регулировкой вращения рабочей лопасти.** Конструктивные особенности оборудования позволяют производить щадящее, мягкое массажирование, сохраняющее структуру сырья – специальная лопасть бережно и плавно воздействует на продукт. Ее вращение всегда идет в одном направлении – против часовой стрелки. **Массирующий элемент легко меняется на смешивающий, и вот уже вакуумный массажер превращается в вакуумную мешалку. Это актуально особенно для продуктов высокой степени готовности и составляет уникальное преимущество Машин Vakona**
- ▶ **Емкость, в которой происходит массажирование (смешивание), неподвижна: движение продукта осуществляется благодаря вращению рабочей лопасти.** Максимальный эффект достигается за счет трения кусков друг о друга, при этом продукт не разбивается, а рассол распределяется наиболее интенсивно.
- ▶ **Во время массажирования рабочая емкость массажера находится в наклонном положении (угол составляет приблизительно 45°).** Изменение угла наклона позволяет варьировать объем обрабатываемого продукта. Рациональная загрузка может составлять от 20 до 75% рабочей емкости массажера, что дает возможность расширить ассортимент выпускаемой продукции как в минимальных количествах, так и в максимальных.
- ▶ **Импульсное подключение вакуума усиливает эффект массажирования:** сокращает время процесса, способствует более равномерному распределению рассола внутри продукта. Влага хорошо удерживается, а это в свою очередь уменьшает потери при термообработке.
- ▶ **Многофункциональный компьютерный контроль с индикацией на дисплее общего времени работы, покоя, меняющегося положения емкости, а также возможность выбора оптимальной программы – все это гарантирует высокое качество получаемого продукта.** С помощью компьютера можно подобрать оптимальную скорость массажирования или перемешивания для каждого вида продуктов.
- ▶ Помимо мяса и птицы Машины отлично обрабатывают любое сырье, включая всевозможные фарши, овощи и т.п.
- ▶ **Сменив массирующую лопасть на перемешивающую (процесс замены занимает не более 5 минут), можно подготовить сырье (фарш) для ветчин и колбас, перемешать натуральные полуфабрикаты с маринадами, заливками и т.п. И наконец, установив специально изготовленную под определенные продукты смешивающую лопасть с пальцами, можно смешать различные салаты, гарниры, соусы и другие пищевые массы (например, творог с изюмом, курагой и т. п.).**

НИЖЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ МОДЕЛИ ОБЩЕЙ ЛИНЕЙКИ МАССАЖЕРОВ И МЕШАЛОК

# Сенсорный дисплей ПУ



# Лопасты Массажеров и Мешалок массирующая – перемешивающая



# Специальная перемешивающая лопасть, оснащенная пальцами



# VAKONA ESK 60 – 250 STL



# VAKONA ESK 550 STL-B



# VAKONA VM 60 – 220





# VAKONA FM 350 STL



# VAKONA MGH-20 - MGH-20 STL



# ИНЪЕКТОРЫ

## Injectors: General overview

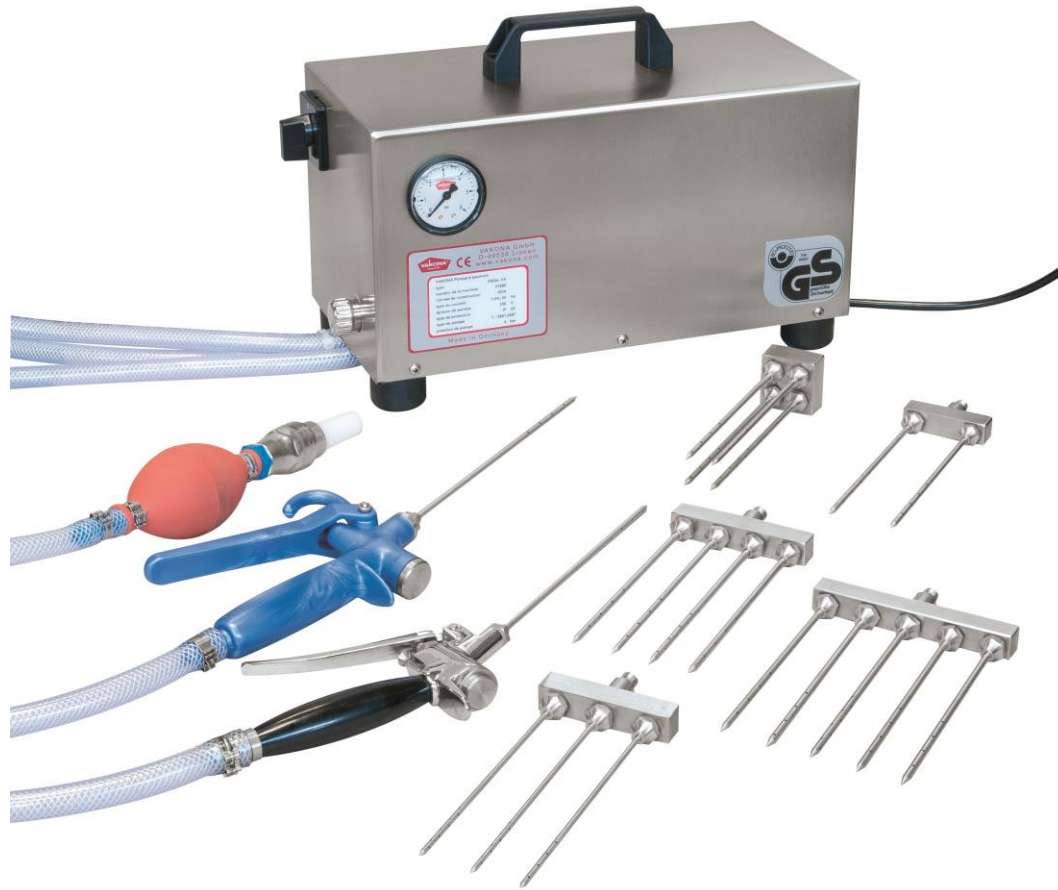
- ▶ **Инъекторы VAKONA**
- ▶ Предназначены для автоматического впрыскивания рассола в куски мяса с костями и без костей.
- ▶ **Преимуществами Машин VAKONA являются:**
  - ▶ Высокое качество изготовления
  - ▶ Простота в работе и минимальный уход
  - ▶ Нежное обращение с продуктом
  - ▶ Полностью съемная транспортная лента позволяет легко и основательно чистить Машину
  - ▶ Замена игл производится за несколько секунд
  - ▶ Механический тормоз игольной головки
  - ▶ Система рециркуляции рассола

# VAKONA Pickle Injector

## PI 54 – 184



# VAKONA Pökelboy



# VAKONA VLA/K 150-1200 STL



# Маринованное мясо от VAKONA



# Деликатесный салат от VAKONA

