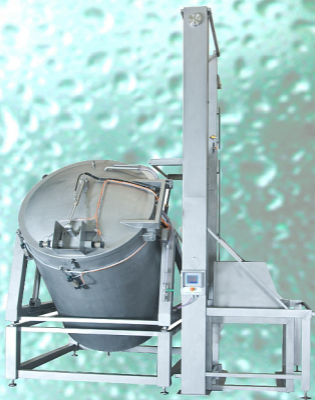


# **ULBRICHT**®

**NAHRUNGSGÜTERTECHNIK**



**Vakuum-Kühl-Misch-Anlage 2500**



**ULBRICHT®**

VDMA 2500-2



VKMA 2500 beim Befüllen



VKMA 2500 mit offenem Deckel

**ULBRICHT®**

VKMA 2500-3

# Vakuum - Kühl - Misch - Anlagen

In den Vakuum - Kühl - Misch - Anlagen können folgende Verfahrensschritte durchgeführt werden:

- 1.) Produkte einsaugen über einen fahrbaren Einsaugtrichter mit Hebe-Kipp-Vorrichtung.
- 2.) Programmgesteuertes Nachsaugen von Lakemengen.
- 3.) Hocheffektives Massieren und Mischen mit dem Zweiflügelarm unter Kühlung und Vakuum.
- 4.) Auswerfen der Produkte mit verbleibenden Restmengen unter 1 kg durch Abstreifer.
- 5.) Die Behälterinnenflächen können poliert ausgeführt werden, dadurch entsteht kaum Abrieb, weniger Wärme und es ist ein höherer Hygienestatus gegeben.
- 6.) Optional entwickelte automatische lastabhängige Drehzahlregelung entsprechend Bearbeitungsstand.
- 7.) Elektronische Ausstattung mit Siemens-SPS-Steueranlagen S7-300 oder Touch-PC-Steuerung.

In der Vakuum - Kühl - Misch - Anlage können folgende Produkte bearbeitet werden:

- alle Kochpökelwaren
- Rohpökelwaren
- Geflügel-, Fleisch- und Wurstprodukte
- Salate aller Art, Konservenprodukte

## Technische Parameter:

VKMA-Typ		500	1000	2000	3000	4000	5000
Füllmenge	Ltr	500	1000	2000	3000	4000	5000
Behältergröße	Ltr.	850	1650	3250	4900	6500	8200
Drehzahl Mischen	U/min	2 ... 18	2 ... 15	2 ... 12	1 ... 12	1 ... 10	1 ... 8
Vakuum		alle 0 ... -0,9 bar					
Min. Produkttemperatur		alle 0 ... + 2°C					
El. Anschlussleistung (mit Kühlung)	kW	10	12	15	18	20	25
Maschinenmaße	Breite mm	1400	1600	1900	2100	2600	2600
	Länge mm	1800	2000	2400	2500	2700	3100
	Höhe mm	2000	2000	2000	2200	2600	2600

**ULBRICHT**  
NAHRUNGSGÜTERTECHNIK

Schulstraße 38, D-09125 Chemnitz  
Telefon: +49 371 / 522 8340, Fax: +49 371 / 522 8344  
[www.ulbricht-nahrungsguetertechnik.de](http://www.ulbricht-nahrungsguetertechnik.de)  
mail: [chemnitz@ulbricht-ngt.de](mailto:chemnitz@ulbricht-ngt.de)