



PRODUZIERT IN DEN NIEDERLANDEN



Wer ist Spako

Seit 1954 entwickelt Spako Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Sie unterstützen beim Räuchern, Kochen, Backen, Trocknen, Mischen, Pasteurisieren, Garen, Blanchieren oder Kühlen von Lebensmitteln. Maschinen, die Ihnen helfen, echte Geschmackserlebnisse zu schaffen. Von Standardanwendungen bis hin zu massgeschneiderten Projekten oder Vermietungen: Spako hat immer eine passende Lösung für Sie.

Ur-Holländische Qualität

Auf dem Spako Campus in Asten, Noord-Brabant, arbeitet ein spezialisiertes Team von rund 100 Fachleuten und Technikern zusammen. Gemeinsam und in enger Zusammenarbeit mit dem Schwesterunternehmen Van Bussel Metaaltechniek. Forschung, Entwicklung, Konstruktion, Produktion und Montage werden

allesamt in-house durchgeführt. Dadurch kann eine hochwertige Produktqualität gewährleistet werden. Durch verschiedene Kontrollen während des Prozesses und umfangreiche Tests und Überprüfungen, bevor die Maschine Ihren Standort erreicht. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist, dass Spako dadurch sehr flexibel ist und schnell reagieren kann.

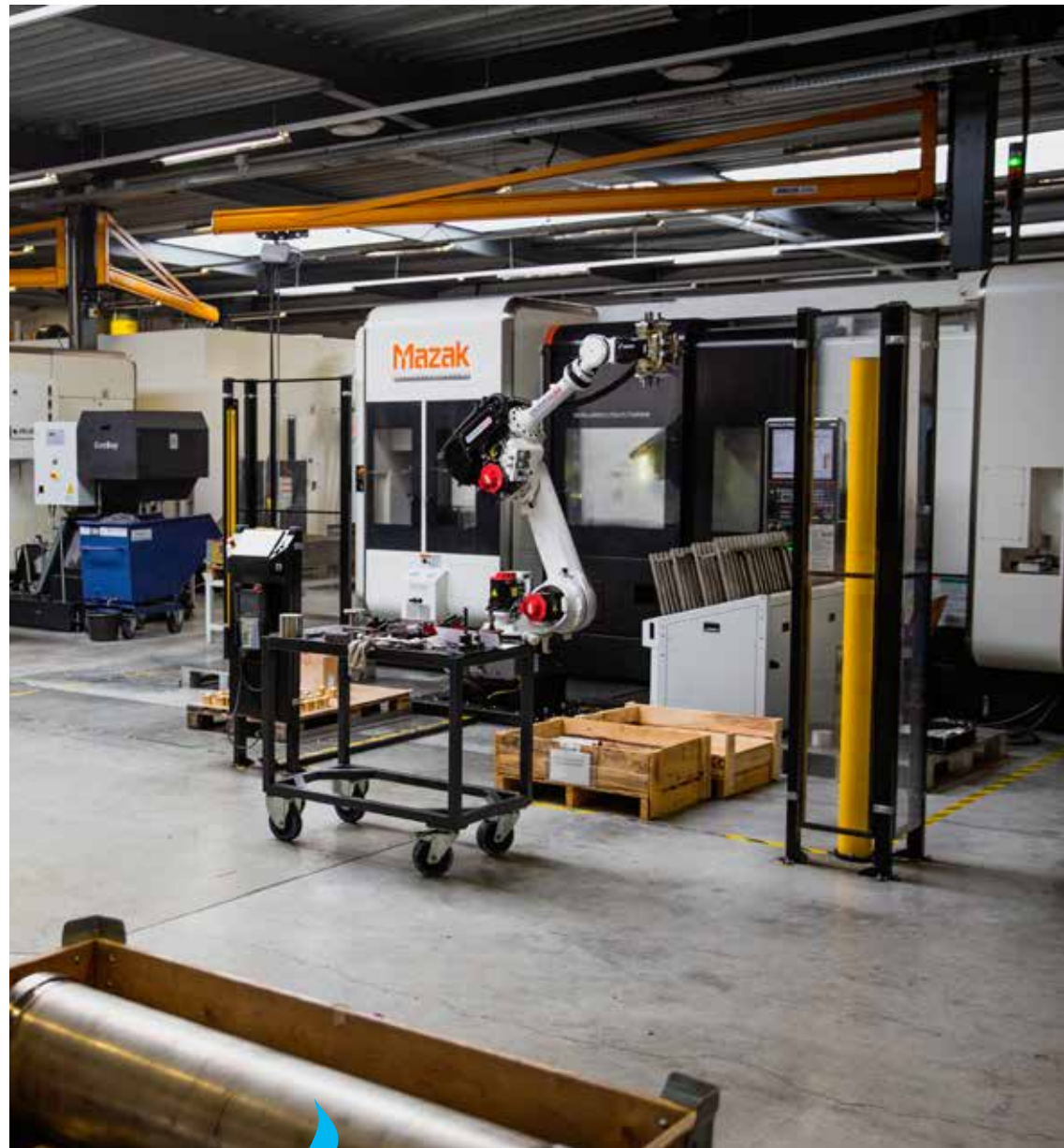
Effizientere Prozesse sind das Ziel!

Bei Spako stehen Nachhaltigkeit, Flexibilität und Transparenz hoch im Kurs. Spako strebt eine langfristige Beziehung zu Ihnen an und denkt gerne darüber nach, wie Ihr Prozess effizienter gestaltet werden kann. Gemeinsam suchen wir nach einer nachhaltigen Lösung, die zu Ihrem Unternehmen passt.

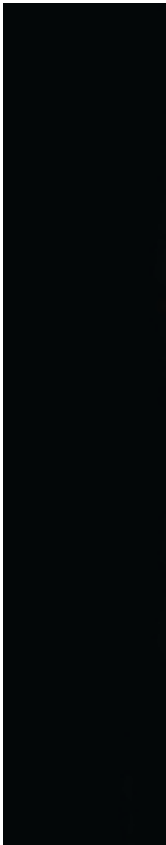




📷 Rudolf van den Broek und Thomas Waals: Geschäftsführung und Inhaber von Spako und Van Bussel Metaaltechniek.



MÄRKTE



Lebensmittelindustrie

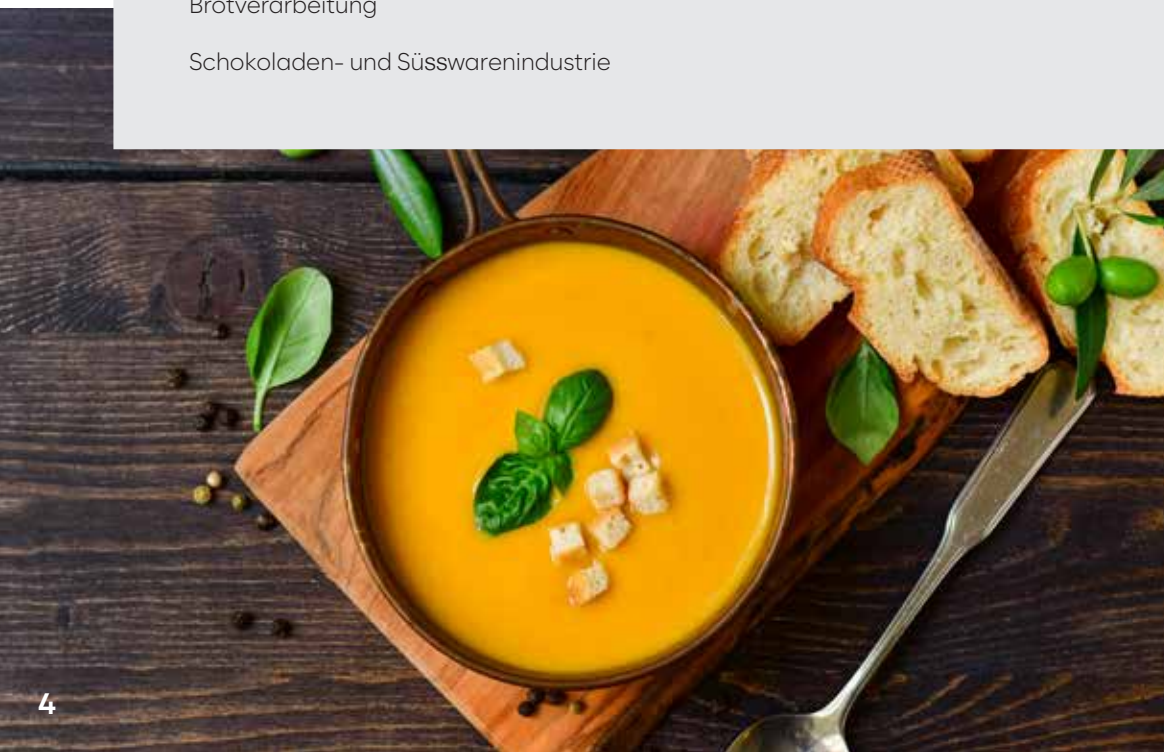
Fleischverarbeitung
Fischverarbeitung
Fertiggerichte
Vegan
Snack-Industrie
Brotverarbeitung
Schokoladen- und Süßwarenindustrie

Tiernahrung

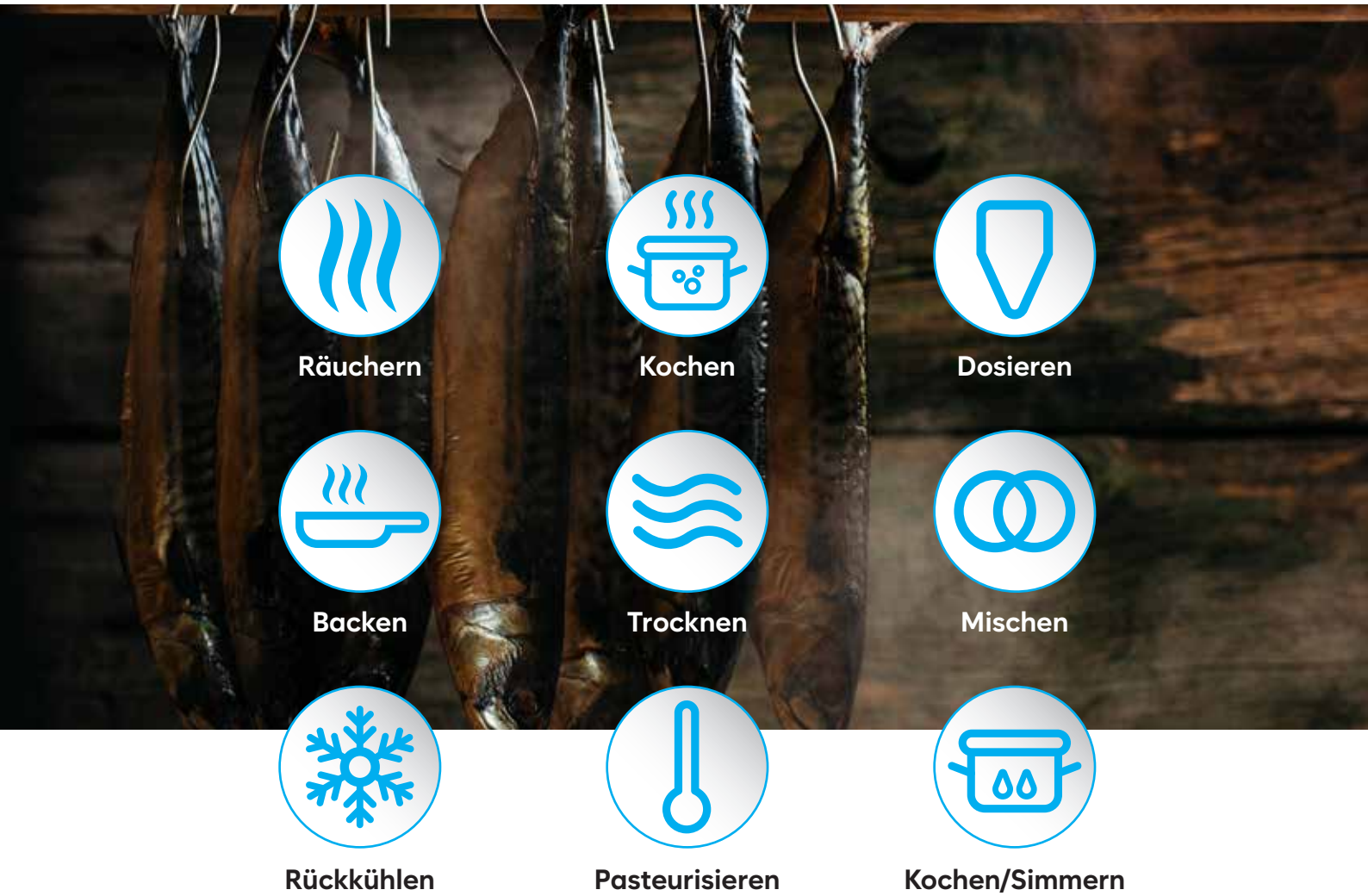
Frischverarbeitung

Industrielle Anwendungen

Chemie
Pharmazie



PROZESSE



SPAKO CAMPUS

SPANENDE BEARBEITUNG

Herzlich willkommen auf dem Spako Campus!

Der Spako Campus auf dem Industriegelände "Nobis" in Asten besteht aus mehreren Fabriken, jede Abteilung mit einem automatisierten Maschinenpark.

- Produktionsfläche: über 14.000 m²
- One-Stop-Shop
- Über 100 FTE
- Nachhaltige Produktion

ABTEILUNG BLECHE

LAGER

SCHWEISSEN

FINISHING

LASER-SCHWEISSEREI

MONTAGE

F&E / ERFAHRUNGSZENTRUM

MASCHINENÜBERSICHT

Seite 10-11:	DWG Kochkessel	150 L	 
Seite 12-13:	GVR Kochkessel	150 L	 
Seite 14-15:	RHP-RHI Kochkessel	250-350-500-750-1000-2200 L	
Seite 16-17:	TRK Rührwerkessel	150 L	 
Seite 18-19:	RWK Rührwerkessel	250-350-500-750-1000 L	 
Seite 20-21:	ORWK Rührwerkessel	350-500-750-1000 L	 
Seite 22-23:	KRWK Rührwerkessel	350-500-750-1000 L	 
Seite 24-25:	WOK	400 L	
Seite 26-27:	KRHK Prozesskessel	350-500-750-1000 L	   
Seite 28-29:	RK Räucheranlage	80-100 W-100 WD	
Seite 30-31:	SPM Kombianlage	70-80-1180-1490	    
Seite 32-33:	AE Kammer	2000-4000-6000-8000	    
Seite 34-35:	Automatisierte Produktionssysteme		

SPAKO CONNECT NETZWERK

Mehr Einblick in Ihre Maschine – wann und wo Sie möchten

Mit unserer neuen Steuerung bietet Spako Ihnen jederzeit und überall Einblick in Ihre Maschinenprozesse – remote und in Echtzeit. Überwachen und steuern Sie Ihre Maschine wann, wie und wo Sie wollen – von jedem Ort, zu jeder Zeit und über jedes Gerät. Vom Vorheizen über die Programmänderung bis hin zum Endergebnis: Sie behalten die volle Kontrolle über Ihre Prozesse und verbessern kontinuierlich die Leistung.

Sicherheit und Fernsupport

Unsere Spezialisten können – wenn gewünscht – Ihre Maschine aus der Ferne überwachen und First-Level-Support über das Spako Connect

Network anbieten. Dies kann entweder dauerhaft oder nur nach ausdrücklicher Freigabe durch den Endanwender erfolgen. Durch die Überwachung von Prozessparametern und Betriebsstunden ermöglichen wir vorausschauende Wartung, damit Ihre Maschine zuverlässig läuft und Stillstände vermieden werden.

Login über ein Online-Portal

Mit unserem Remote-Access-Modul können Sie Echtzeitdaten auslesen und den Prozess aus der Ferne überwachen. Dies geschieht über ein gesichertes Online-Portal, sodass Ihre Daten stets geschützt und sicher sind. So behalten Sie jederzeit die volle Kontrolle über Ihre Produktionsprozesse.



DWG KOCHKESSEL



Leicht erweiterbar mit Rührwerk

Mobil

Wartungsfreundlich

Luftisoliert, damit die Aussenseite kaum warm wird

Der Spako DWG Kochkessel mit indirekter Heizung ist die ideale Wahl für die Zubereitung von Suppen, Saucen und Ragout sowie das Kochen von Würsten und Schinken in Wasser. Durch die einfache Bedienung ist dieses zugängliche Einsteigermodell perfekt für verschiedene Anwendungen in der Profiküche.

Rührwerk als Option

Der DWG kann auch mit einem Heckrührwerk ausgestattet werden, inklusive Teflon-Seitenwand- und Bodenschabern. Das abnehmbare Rührwerk lässt sich einfach reinigen und wird mit einer hygienischen Schutzhaube für den Motor geliefert, die auf einer stabilen Brücke montiert ist.



Spezifikationen

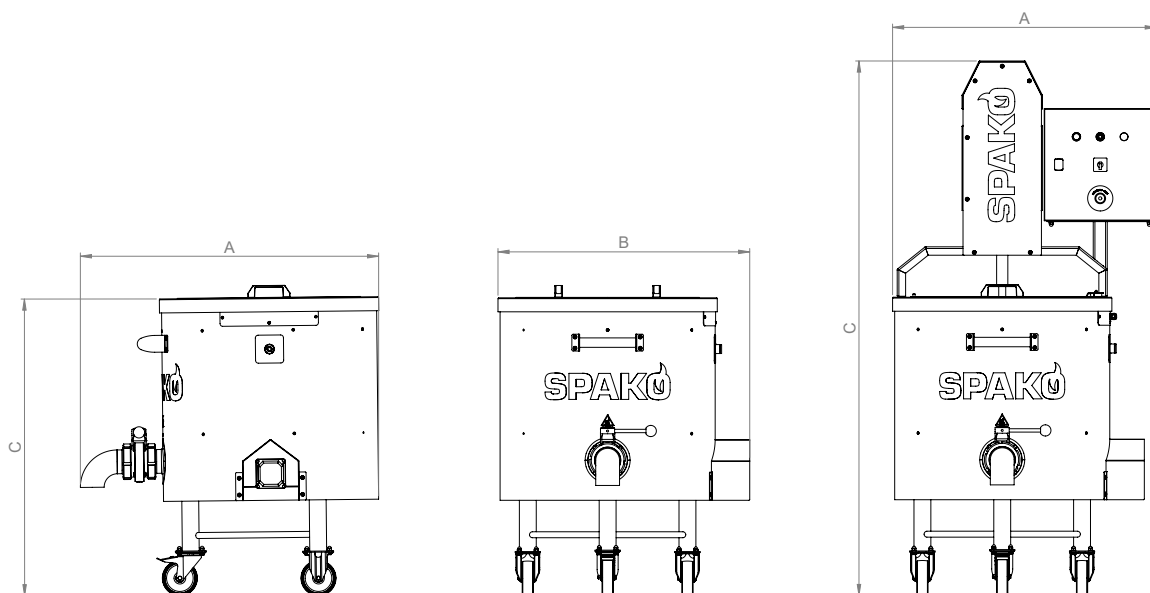
Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch
Innenkessel	Doppelwandig, luftisoliert
Deckel	Abnehmbarer Deckel mit Griff
Verkleidung	Fein geschliffen
Ablasshahn	DN80
Räder	2 Bockrollen und 1 Lenkrolle mit Bremse

Optionen

- Heckrührwerk mit Teflon-Boden- und Seitenwand-Schabern sowie Frequenzregelung
- Rührwerkmotor mit Frequenzregelung, inklusiv Schutzhaube über den Motor und Deckelsicherung

Technische Daten

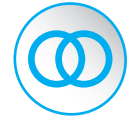
Type	DWG 150	DWG 150 RW
Abmessung A	969	969
Abmessung B	900	900
Abmessung C	1059	1791
Leistung	9 kW	9 kW
Volumen	150 L	150 L



GVR KOCHKESSEL



Kochen



Mischen



Steuerung fest am Kessel montiert

Hygienisch durch Rührwerksmotor am Boden

Wartungsfreundlich

Mehrere Rührwerke möglich

Der Spako GVR Kochkessel mit indirekter

Heizung ist die Lösung für die Zubereitung von Suppen, Saucen und Ragout sowie für das Kochen von Würsten und Schinken in Wasser. Mit einfacher Bedienung und einem hygienischen Design, dank des Motors, der an der Unterseite montiert ist, bietet der GVR Zuverlässigkeit und Komfort in jeder professionellen Küche und der Lebensmittelindustrie.

Austauschbares Rührwerk

Der Kessel ist mit einem austauschbaren Rührwerk ausgestattet, das von unten angetrieben wird. Dieses Rührwerk ist gut zugänglich und einfach zu reinigen. Es sind verschiedene Arten von Rührwerken erhältlich, wie zum Beispiel ein Heckrührwerk aus Streifen oder Rohren sowie Teflon-Boden- und Wandschaber.



Spezifikationen

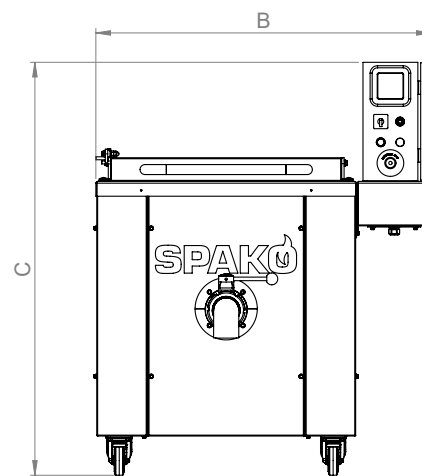
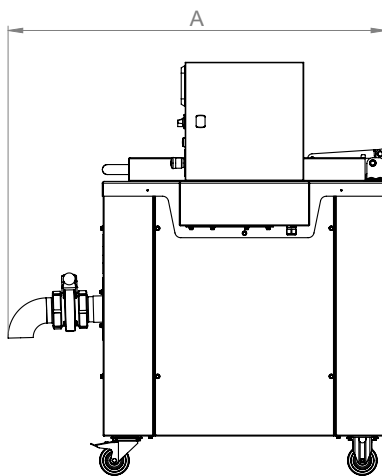
Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch
Innenkessel	Doppelwandig, rund
Steuerung	MCTTA-120, automatische Temperaturregelung der doppelten Wand
Verkleidung	Luftisolierte rechteckige Ummantelung, fein perl
Deckel	Einwandig, schwenkbar, mit Griff
Ablasshahn	DN80
Rührwerk	Standard, an der Unterseite des Kessels mit Teflon-Bodenschabern
Räder	2 Bockrollen und 1 Lenkrolle mit Bremse

Optionen

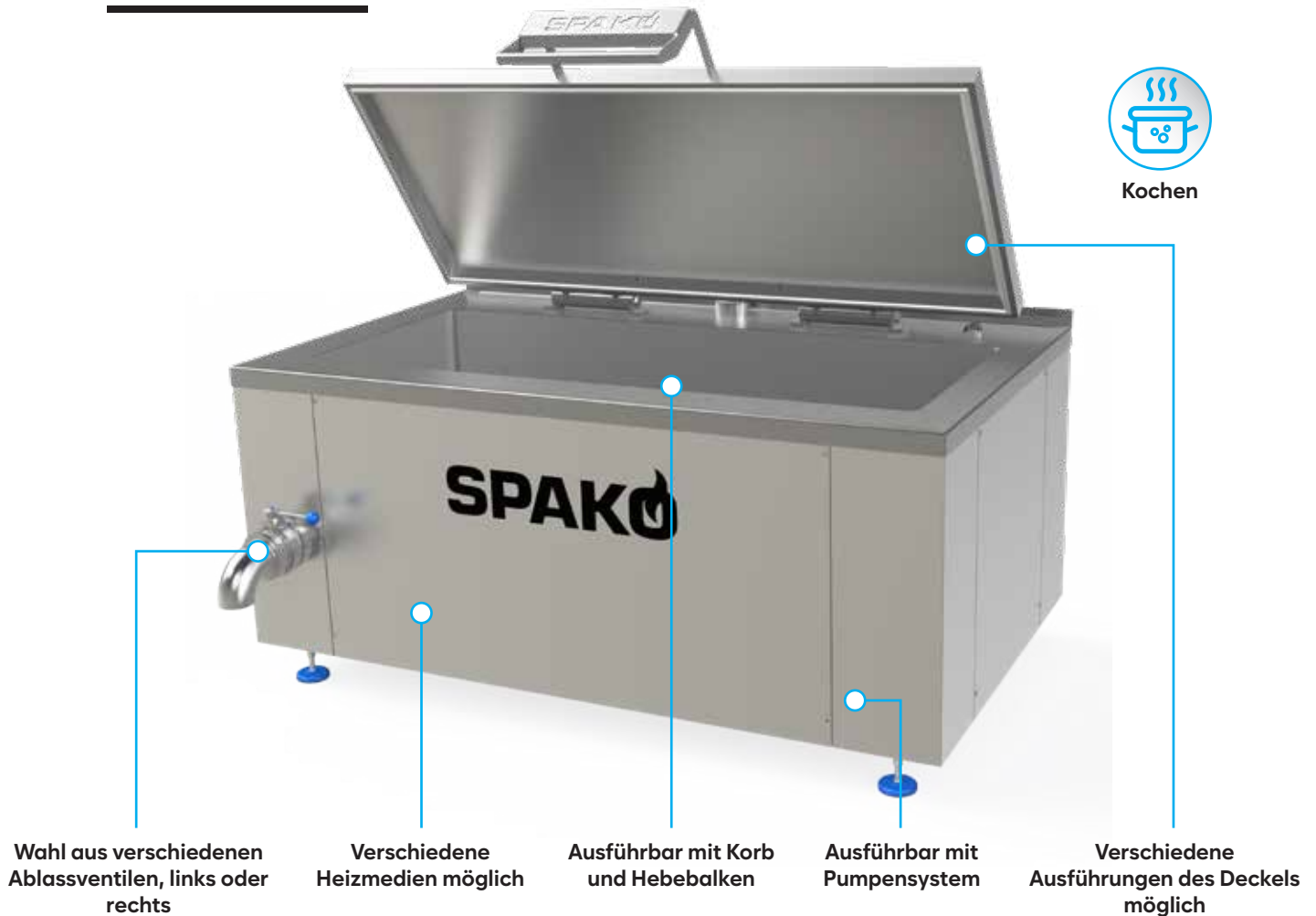
- Innenkessel in Edelstahl 316, inklusiv Deckblatt
- Anker-Rührwerk mit fester Gegenhalter
- Anker-Rührwerk mit abnehmbarer Gegenhalter
- 4 verstellbare Stellfüsse
- Wasserversorgung und Wasserzähler (max. 60°C)
- Leistungssteigerung um zusätzliche 9kW

Technische Daten

Type	GVR 150
Abmessung A	1275
Abmessung B	1135
Abmessung C	1395
Leistung	11 kW
Volumen	150 L



RHP/RHI KOCHKESSEL



Der Spako RHP/RHI Kochkessel wurde für das Kochen von Produkten wie Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischwaren entwickelt. Mit einem Fassungsvermögen von 250 bis zu 2200 Litern und Platz für 1-4 hebbare Körbe bietet diese Maschine maximale Kapazität und Flexibilität. Dank der robusten Konstruktion garantiert der Kochkessel Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Die RHI-Version kann zudem als Semi-Kühlerkessel mit einem einfach manuell bedienbaren System verwendet werden.



Spezifikationen

Type	RHP 250-350-500-750	RHI 1000-2200
Material	Edelstahl 304	Edelstahl 304
Heizung	Gasbeheizt, Premixbrenner	Dampfbeheizt, thermplate Boden
Innenkessel	Einwandig	Einwandig
Steuerung	MCTTA-120, in separatem Edelstahl-Schaltkasten, Wandmontage	MCTTA-120, in separatem Edelstahl-Schaltkasten, Wandmontage
Deckel (250-350)	Einwandig, scharnierend, mit Handgriff	-
Deckel (500-750)	Isoliert, elektrisch öffnend	-
Deckel (1000-2200)	-	Isoliert, elektrisch öffnend
Verkleidung	Geschliffen	Gestrahlt
Ablasshahn	DN80 Schmetterlingventil	DN80 Schmetterlingventil
Füsse	4 hygienische Stellfüsse Edelstahl	4 hygienische Stellfüsse Edelstahl
Rauchabzug bei Gas	Standard in der Mitte, durch das Deckblatt	-
Bodensieb	Standard Edelstahl Bodensieb	Standard Edelstahl Bodensieb

Optionen

RHP 250-350-500-750

- Heizung elektrisch, direkte Bodenheizung
- Heizung elektrisch, doppelwandig, Öl
- Dampfbeheizt, Thermplate Bodenheizung
- Dampfbeheizt, Thermplate Vorder- und Rückseite und Boden gemeinsam gesteuert
- Produktkontaktteile in Edelstahl 316
- Ablasshahn DN100
- Wasserversorgung und Wasserzähler (max.60°C)
- Wasserzufuhr handmässig
- Überlauf im Deckblatt
- Kernfühler
- Isolierter Deckel (voor 250-350)
- Visunet comfort inkl. Erweiterungskarte
- Edelstahl Schwimmsieb
- Korb mit festem Boden
- Korb mit 2-teiligem Klappboden
- Hehebalken

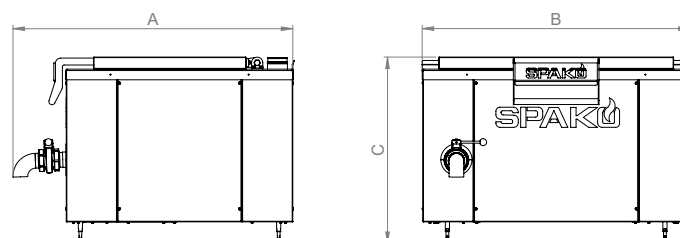
Optionen

RHI 1000-2200

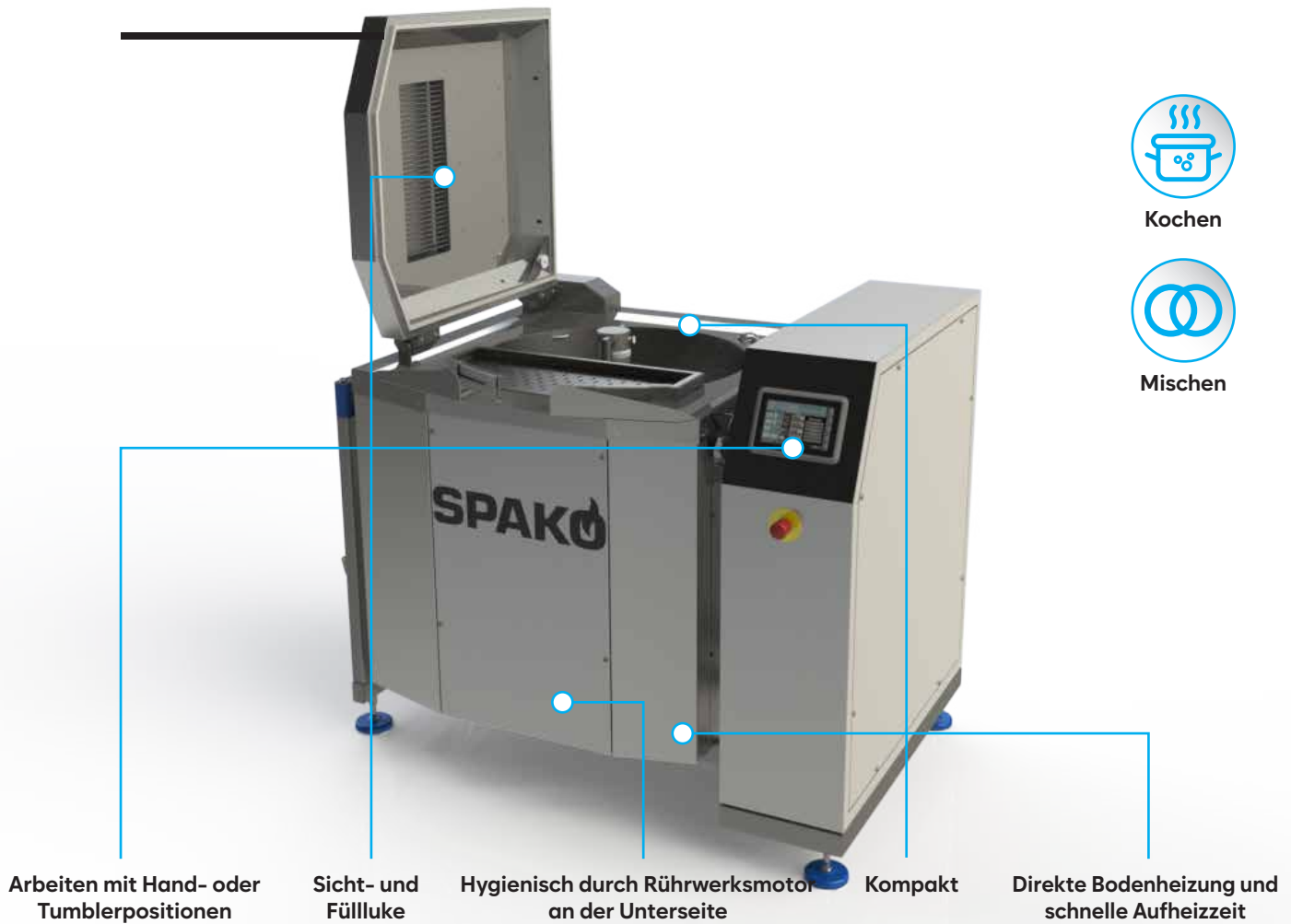
- Dampfbeheizt, Thermplate Vorder- und Rückseite und Boden gemeinsam gesteuert
- Dampfbeheizt, Thermplate Vorder- und Rückseite und Boden separat gesteuert
- Produktkontaktteile in Edelstahl 316
- Ablasshahn DN100
- Wasserversorgung und Wasserzähler (max.60°C)
- Wasserzufuhr handmässig
- Überlauf im Deckblatt
- Kernfühler
- Visunet comfort inkl. Erweiterungskarte
- Edelstahl Schwimmsieb
- Korb mit festem Boden
- Korb mit 2-teiligem Klappboden
- Hehebalken

Technische Daten

Type	RHP 250	RHP 350	RHP 500	RHP 750	RHI 1000	RHI 2200
Abmessung A	1315	1315	1465	1465	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Abmessung B	1070	1370	1545	2195	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Abmessung C	1077	1057	1075	1055	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Leistung	16 kW	22 kW	32 kW	47 kW	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Volumen	250 L	350 L	500 L	750 L	Auf Anfrage	Auf Anfrage



TRK RÜHRWERKKESSEL



Der **Spako TRK Rührwerkessel** wurde für das Kochen und Mischen von u.a. Suppen, Saucen, Gulasch oder Ragout entwickelt. Als kleinstes Modell innerhalb unseres Standard-Sortiments bietet dieser Kessel maximale Flexibilität. Das einzigartige elektrische Kipp-System ermöglicht es, den Kessel in jede gewünschte Position zu bringen – von einer Kippstellung zum Mischen bis hin zu einer aufrechten Stellung zum einfachen Befüllen.

Rührwerk

Das austauschbare Rührwerk wird von unten angetrieben, was für eine effiziente Durchmischung sorgt. Dank der gut zugänglichen Konstruktion lassen sich der Kessel und das Rührwerk einfach reinigen.

Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrische Bodenheizung
Innenkessel	Einwandig runder Edelstahl-Innenkessel mit Ausguss
Steuerung	MCTTA-500, in der rechter Säule
Deckel	Isoliert, elektrisch öffnend
Beschichtung	Geschliffen
Rührwerk	Herausnehmbares Rührwerk aus Edelstahl mit Teflon Boden- und Seitenwandschabern, sowie variabler Drehzahlregelung
Motor	Antrieb des Rührwerks am Kesselboden
Füsse	4 Hygienische Stellfüsse aus Edelstahl
Kippfunktion	Elektrisch kippbar mit festem Auslaufpunkt

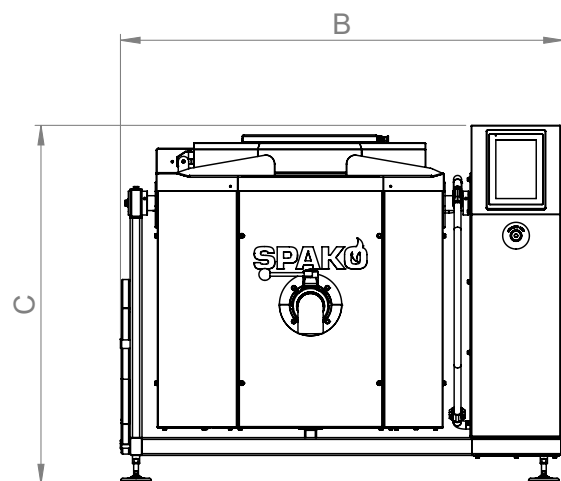
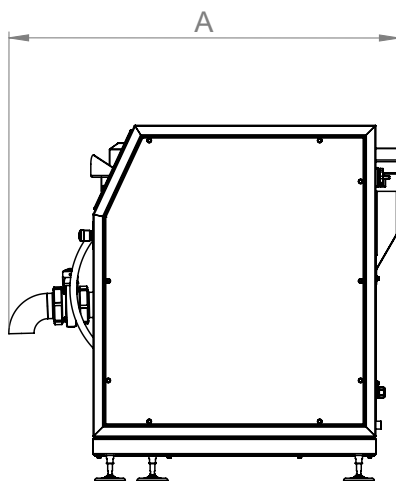


Optionen

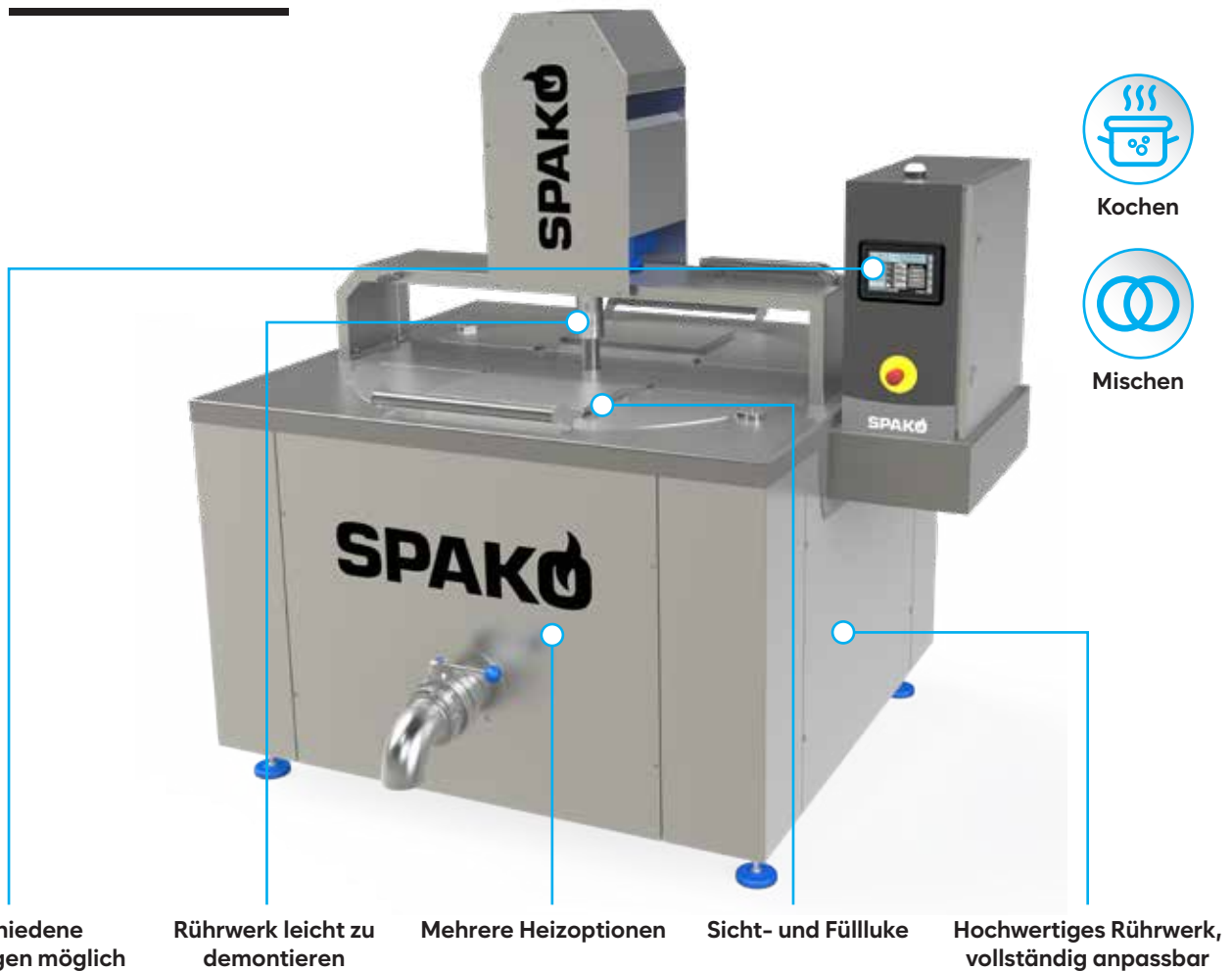
- Heizung: doppelwandig mit Glycerin
- Produktkontaktteile aus Edelstahl 316
- Ablasshahn DN 80
- Ablasshahn DN 100
- Deckel mit Sicht- und Füllluke
- Visunet Comfort inkl. Erweiterungskarte, 7" Touchscreen
- Ausgussieb
- LED-Signal in 3 Farben
- Handposition zum Rühren mit geöffnetem Deckel
- Ankerrührwerk mit oder ohne Gegenhalter
- Ankerrührwerk mit demontierbarem Gegenhalter
- Messlineal

Technische Daten

Type	TRK 150
Abmessung A	1000
Abmessung B	1500
Abmessung C	1200
Leistung	18 kW
Volume	150 L



RWK RÜHRWERKKESSEL



Der **Spako RWK Rührwerkessel** wurde speziell für das Kochen und Mischen grösserer Chargen wie Suppen, Saucen oder Ragouts entwickelt. Dank des leistungsstarken Rührwerks, das an einer stabilen Brücke an der Oberseite der Maschine montiert ist, werden die Zutaten optimal vermischt und gleichmässig erhitzt.

Der Kessel wurde mit Blick auf Benutzerfreundlichkeit und Hygiene entwickelt. Das demontierbare Rührwerk lässt sich einfach reinigen, während die standardmässigen Teflon-Schaber für Boden und Seitenwände dafür sorgen, dass keine Produktrückstände zurückbleiben.



Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch in thermischen Öl
Innenkessel	Doppelwandiger runder Edelstahl-Innenkessel
Steuerung	MCTTA-500, fest an der Maschine, rechte Seite
Deckel	2-Teilig abnehmbarer Deckel
Beschichtung	Geschliffen
Rührwerk	Herausnehmbares Gitter-Rührwerk aus Edelstahl mit Teflon Boden- und Seitenwandschabern, sowie variabler Drehzahlregelung
Motor	Antrieb des Rührwerks auf einer Brücke über der Maschine
Ablasshahn	DN 80
Füsse	4 Hygienische Edelstahl-Stellfüsse

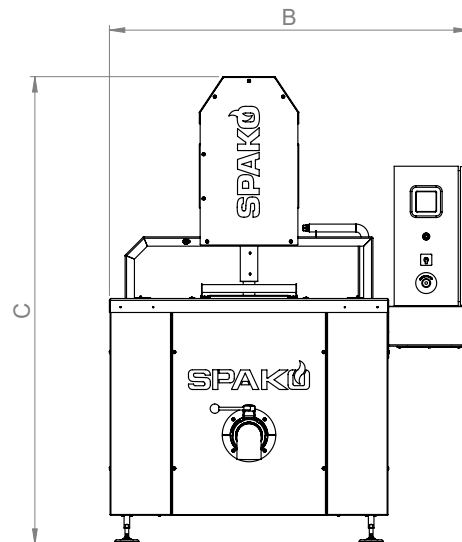
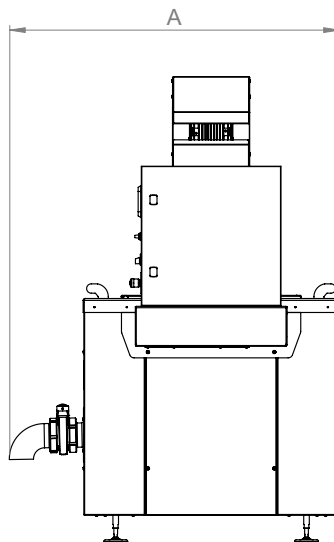


Optionen

- Heizung: elektrisch, Wasser-Dampfwand
- Heizung: dampfbeheizt, Therplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden gemeinsam gesteuert
- Heizung: dampfbeheizt, Therplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden separat gesteuert
- Heizung: gasbeheizt, Wasser-Dampfwand
- Produktkontaktteile aus Edelstahl 316
- Wasserzufuhr und Wasserzähler (max. 60°C)
- Ablasshahn DN 100
- Deckel mit Sicht- und Füllluke (Vorder- und/oder Rückseite)
- Visunet Comfort inkl. Erweiterungskarte, 7" Touchscreen
- Steuerung: Bedienung auf der Brücke, Schaltschrank an der Wand (5-15 Meter)
- LED-Signal in 3 Farben
- Mixer (für Suppen, Saucen, Gemüse)

Technische Daten

Type	RWK 250	RWK 350	RWK 500	RWK 750	RWK 1000
Abmessung A	1150	1294	1585	1785	1985
Abmessung B	1270	1200	1400	1600	1800
Abmessung C	1765	1962	1990	2036	2070
Leistung	30 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volumen	250 L	350 L	500 L	750 L	1000 L



ORWK RÜHRWERK- KESSEL



Der **Spako ORWK Rührwerkessel** wurde für das Kochen und Mischen grösserer Chargen wie Suppen, Saucen und Ragouts entwickelt. Der Rührwerksmotor wird von unten angetrieben, was zur Verbesserung der Hygiene beiträgt und die Reinigung erleichtert. Die standardmässigen Teflon-Boden- und Seitenschabern sorgen dafür, dass keine Produktrückstände zurückbleiben.



Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch in thermischen Öl
Innenkessel	Doppelwandiger runder Edelstahl-Innenkessel
Steuerung	MCTTA-500, fest an der Maschine, rechte Seite
Deckel	Isoliert, elektrisch öffnend
Beschichtung	Geschliffen
Rührwerk	Herausnehmbares Anker-Rührwerk aus Edelstahl mit Teflon Boden- und Seitenwandschabern, sowie variabler Drehzahlregelung
Motor	Antrieb des Rührwerks an der Unterseite der Maschine
Ablasshahn	DN 80
Füße	4 Hygienische Edelstahl-Stellfüße

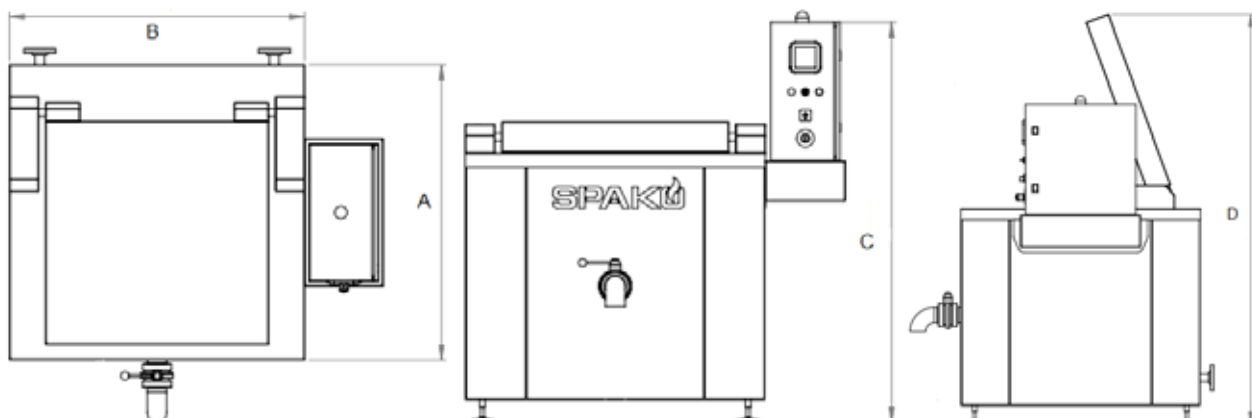


Optionen

- Heizung: elektrisch, Wasser-Dampfwand
- Heizung: dampfbeheizt, Therplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden gemeinsam gesteuert
- Heizung: dampfbeheizt, Therplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden separat gesteuert
- Produktkontakteile aus Edelstahl 316
- Wasserzufuhr und Wasserzähler (max. 60°C)
- Ablasshahn DN 100
- Deckel mit Sicht- und Füllluke
- Visunet Comfort inkl. Erweiterungskarte, 7" Touchscreen
- Steuerung an der Wand (5-15 Meter)
- LED-Signal in 3 Farben
- Gegenhalter fest in der Maschine
- Demontierbarem Gegenhalter

Technischen Daten

Type	ORWK 350	ORWK 500	ORWK 750	ORWK 1000
Abmessung A	1620	1720	1897	1997
Abmessung B	1650	1750	1965	2065
Abmessung C	1755	1995	2079	2216
Abmessung D	2240	2490	2631	2768
Vermögen	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volume (Brutto Inhalt)	350 L	500 L	750 L	1000 L



KRWK RÜHRWERKKESSEL



Der **Spako KRWK kantelbare Rührwerkessel** wurde für das Kochen und Mischen grösserer Chargen wie Suppen, Saucen und Ragouts entwickelt. Einzigartig ist das elektrische Kippen des Kessels in jede gewünschte Position, wie zum Beispiel die Kippstellung zum Mischen und die aufrechte Stellung zum Befüllen. Das austauschbare Rührwerk wird von unten angetrieben, was eine gute Zugänglichkeit und einfache Reinigung gewährleistet. Verschiedene Rührwerkstypen sind erhältlich. Die standardmässigen Teflon-Boden- und Seitenschabern sorgen dafür, dass keine Produktrückstände zurückbleiben.



Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch in thermischem Öl
Innenkessel	Doppelwandiger runden Edelstahl-Innenkessel
Steuerung	MCTTA-500, fest an der Maschine, rechte Seite
Deckel	Isoliert, elektrisch öffnend
Beschichtung	Geschliffen
Rührwerk	Herausnehmbares Anker-Rührwerk aus Edelstahl mit Teflon Boden- Und Seitenwandschabern, sowie variabler Drehzahlregelung
Motor	Antrieb des Rührwerks an der Unterseite der Maschine
Füsse	4 Hygienische Edelstahl-Stellfüsse
Kippfunktion	Elektrisch kippbar mit festem Auslaufpunkt

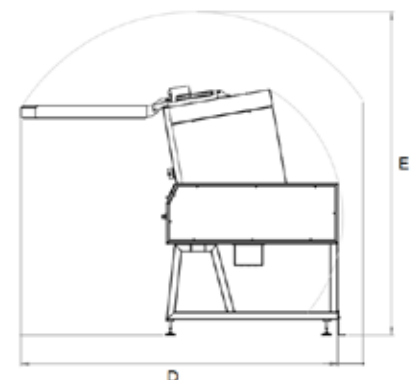
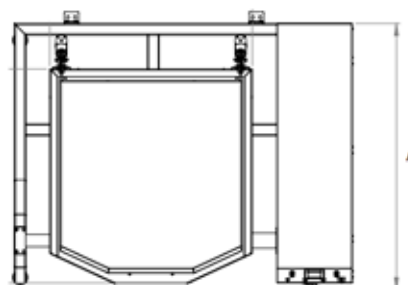
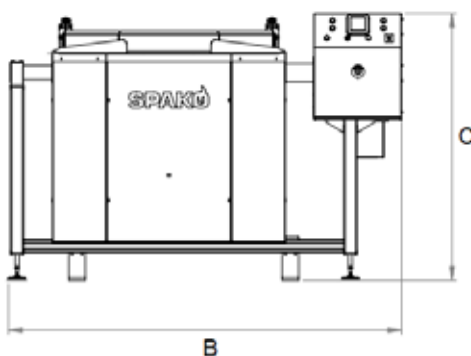


Optionen

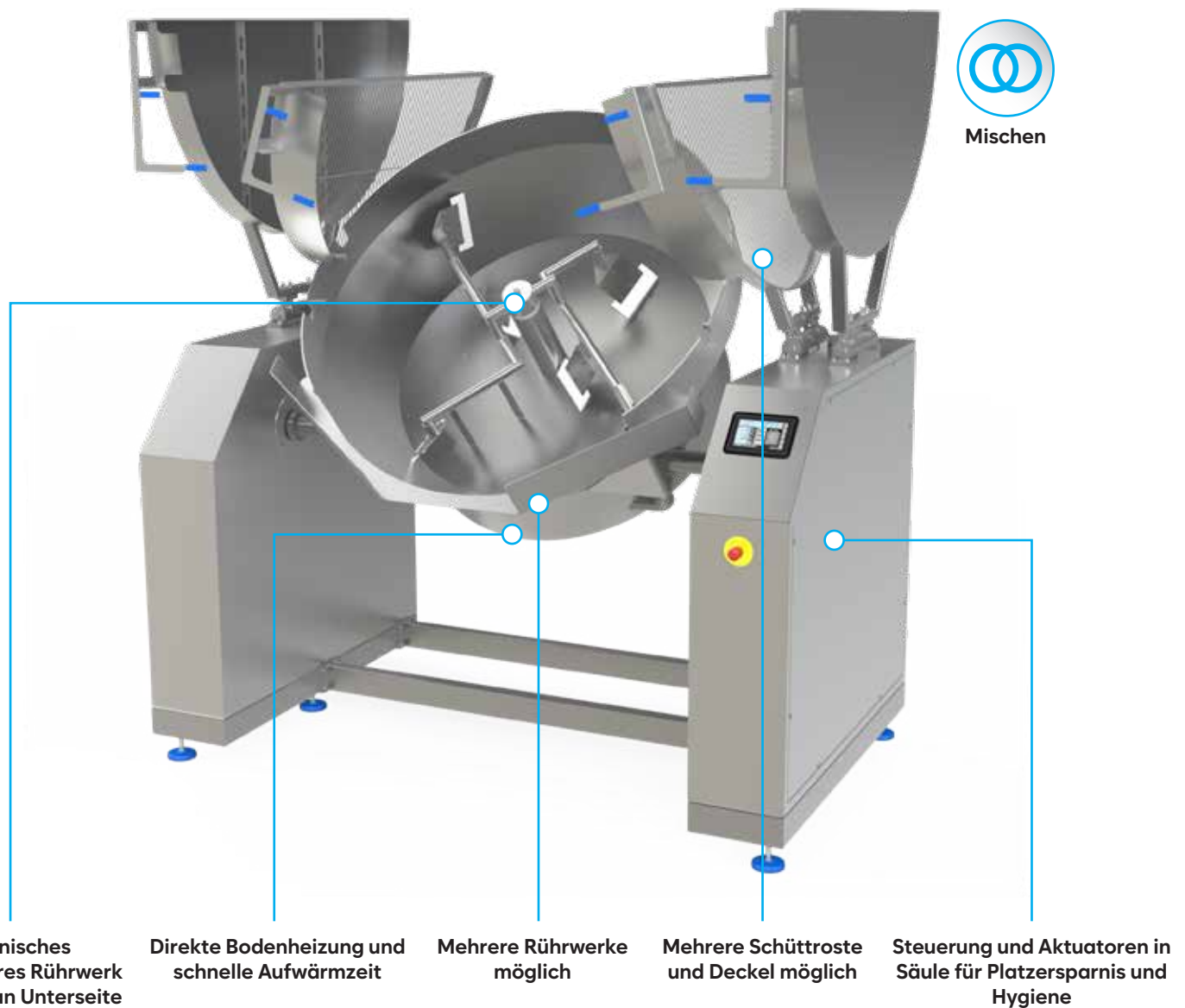
- Heizung: dampfbeheizt, Thermplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden gemeinsam gesteuert
- Heizung: dampfbeheizt, Thermplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden separat gesteuert
- Produktkontaktteile aus Edelstahl 316
- Wasserzufuhr und Wasserzähler (max. 60°C)
- Ablasshahn DN 80
- Ablasshahn DN 100
- Deckel mit Sicht- und Füllluke
- Visunet Comfort inkl. Erweiterungskarte, 7" Touchscreen
- Ausgussieb
- LED-Signal in 3 Farben
- Gegenhalter fest in der Maschine
- Demontierbarem Gegenhalter
- Handbetrieb zum Rühren bei geöffnetem Deckel

Technische Daten

Type	KRWK 350	KRWK 500	KRWK 750
Abmessung A	1670	1850	2100
Abmessung B	2135	2360	2550
Abmessung C	1560	1665	1815
Abmessung D	2990	3340	3815
Abmessung E	3100	3410	3825
Installierte Leistung	40 kW	49 kW	76 kW
Volumen (Brutto volumen)	350 L	500 L	750 L



WOK



Der **Spako WOK** ist ideal für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel bei hohen Temperaturen. Perfekt zum Anbraten und Sautieren von z.B. Gemüse, Fleisch, Fisch und asiatischen Wokgerichten. Der WOK eignet sich auch

hervorragend für die Zubereitung von Suppen, Saucen, Currys und Eintöpfen sowie zum Anbraten von Zwiebeln. Bei ausreichend Öl kann der WOK auch zum Frittieren verschiedener Gerichte verwendet werden.

Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrische Bodenheizung
Innenkessel	Einwandiger runden Edelstahl-Innenkessel mit Ausguss
Steuerung	MCTTA-500 in der rechten Säule der Maschine
Deckel	2-Teiliger offener Spilldeckel mit Edelstahl-Scharniere
Beschichtung	Geschliffen
Rührwerk	Edelstahl-Rührwerk mit Teflon Boden- und Seitenwandschabern, mit Federstahl
Motor	Antrieb des Rührwerks an der Unterseite der Maschine
Füsse	Hygienische Edelstahl-Stellfüsse, 4 St. für linker Säule und 4 St. für rechter Säule
Kippfunktion	Elektrisch kippbar mit festem Auslaufpunkt

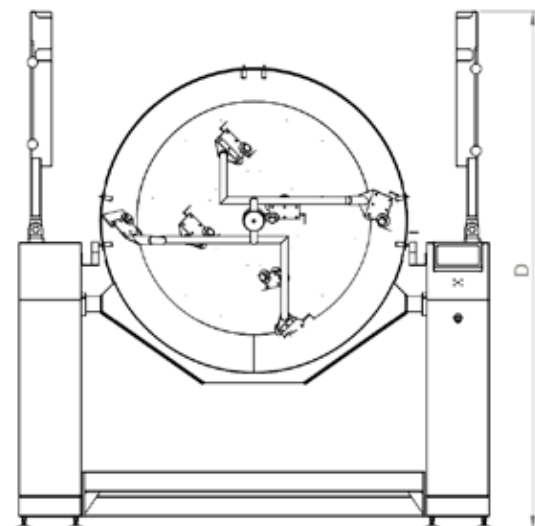
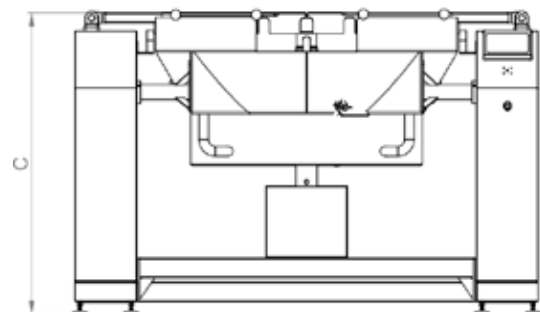
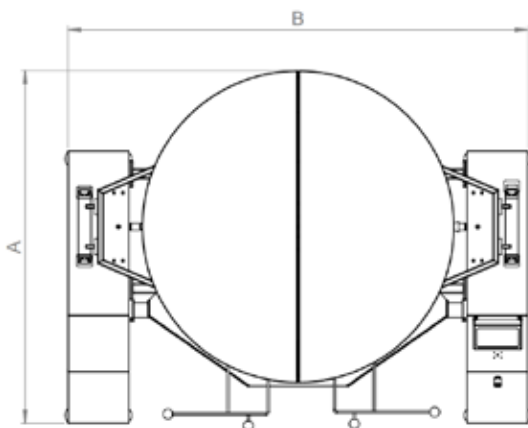


Optionen

- Produktkontaktteile aus Edelstahl 316
- Wasserzufuhr und Wasserzähler (max. 60°C)
- Dichter Deckel
- Mehrere Rührwerke möglich
- Visunet Comfort inkl. Erweiterungskarte, 7" Touchscreen
- Ausgussieb
- LED-Signal in 3 Farben
- Handbetrieb zum Rühren bei geöffnetem Deckel

Technische Daten

Type	WOK 400
Abmessung A	1770
Abmessung B	2320
Abmessung C	1500
Afmeting D	2550
Leistung	54 kW
Volumen	400 L



KRHK PROZESSKESSEL



Der **KRHK-Prozesskessel** ist ideal für einen (semi-)automatischen Kochprozess und wird häufig zum Kochen von Kartoffeln und Gemüse, zum Blanchieren von Nudeln oder Reis und zur Verarbeitung von Fleischprodukten verwendet.

Der Kessel ist in verschiedenen Standardversionen erhältlich, kann jedoch auch vollständig massgeschneidert werden. Unsere Ingenieure arbeiten mit Ihnen zusammen, um die perfekte Lösung für Ihren Produktionsprozess zu entwickeln.

Spezifikationen

Material	Edelstahl 304
Heizung	Elektrisch, direkte Bodenheizung
Steuerung	Siemens PLC
Deckel	Einwandiger Deckel, hydraulisch kippbar
Beschichtung	Gestrahlt, inkl. Öffnungen zur Reinigung
Ablasshahn	DN 80
Füsse	6 Hygienische Edelstahl-Stellfüsse
Kippfunktion	Elektrisch kippbar mit festem Auslaufpunkt

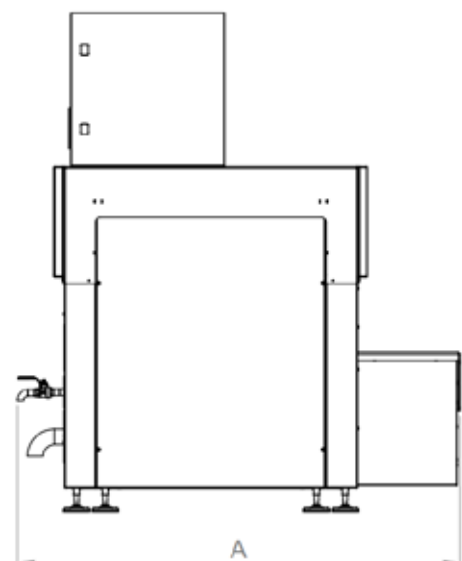
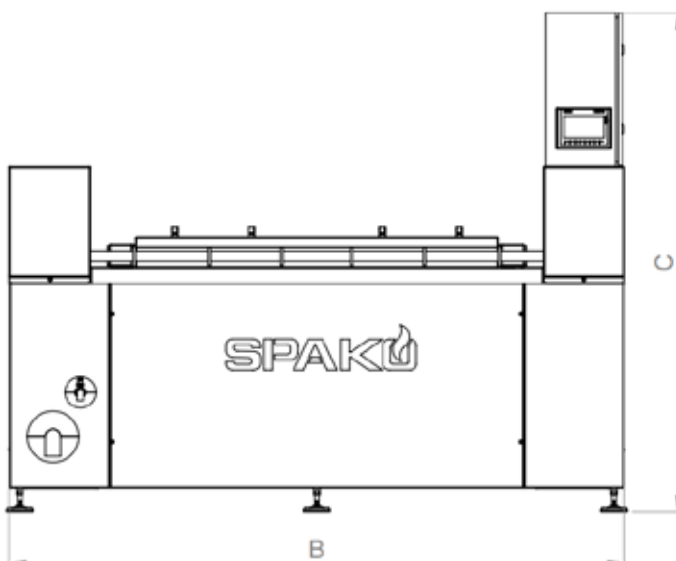


Optionen

- Heizung: dampfbeheizt, Thermplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden gemeinsam gesteuert
- Heizung: dampfbeheizt, Thermplate für Vorder- und Rückseite sowie Boden separat gesteuert
- Heizung: dampfbeheizt, direkte Dampf Injektion
- Produktkontakteile aus Edelstahl 316
- Ablasshahn DN 80, automatisch zu bedienen
- LED-Signal in 3 Farben
- Belüftung im Kochkessel
- Automatische Salz- und Gewürzdosierung
- Lastzellen für die Abfüllung nach Gewicht
- Mit Dosiergerät zu kombinieren
- Normwagenkipper
- Entleertrichter für Normwagen oder Gastro-Norm-Behälter
- Verschiedene Korbarten mit Perforation

Technische Daten

Type	KRHK 350	KRHK 500	KRHK 750	KRHK 1000
Abmessung A	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Abmessung B	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Abmessung C	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Leistung	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Volumen	350 L	500 L	750 L	1000 L



RK RÄUCHERANLAGEN



Der **Spako RK Räucheranlage** ist ideal zum Färben, Trocknen und Räuchern von handwerklich hergestellten Fleisch-, Fisch- und veganen Produkten. Der Anlage ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und somit praktisch unverwüstlich. Unsere vollständig isolierte Edelstahl-Innenkammer, einschliesslich Tür, gewährleistet optimale Wärmehaltung. Die elektrische Heizung wird präzise durch ein mechanisches Thermostat

geregelt. Sowohl die Luftzufuhr als auch die -abfuhr sind einstellbar und mit einer bewährten Luftverteilplatte ausgestattet, die sich seit mehr als 30 Jahren auf dem Markt bewährt hat. Standardmässig enthalten ist die schwenkbare Teerauffangplatte, die das rücklaufende Teerfeuchtigkeits aus dem Abflussrohr auffängt und entfernt.

Spezifikationen

Material	Edelstahl, geschliffen
Heizung	Elektrisch
Steuerung	Manuelle Temperaturregelung über ein mechanisches Thermostat
Tür	Inklusive verchromtem Türschloss und Riegel
Isolierung	Isoliert
Luftregelung	Einstellbare Frischluftzufuhr an der Unterseite, manuelle Abluftklappe An der Oberseite
Rauchtyp	Verbrennungsrauch, Räucherofen mit Holzspänen
Wagen	RK80 ohne Wagen, RW100W und RK100WD inklusive 1 Wagen

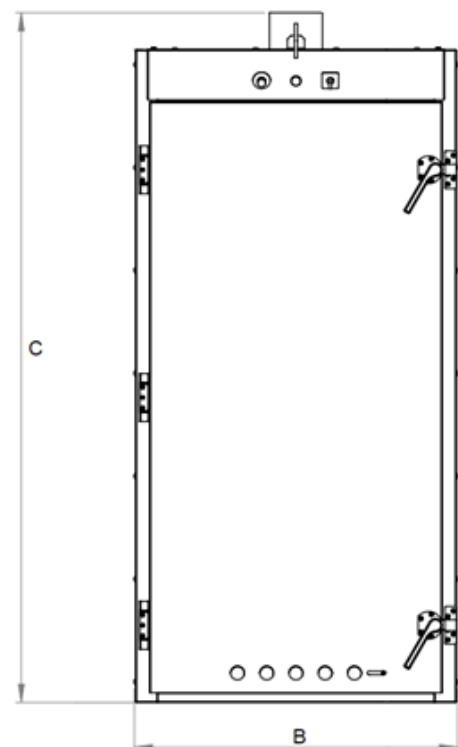
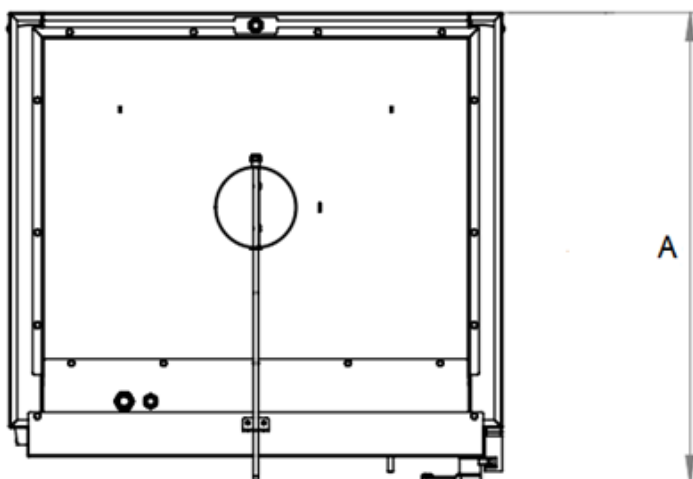


Optionen

- Digitaler Thermostat
- 3 kW extra Heizleistung
- Extra Wagen
- Edelstahl Rauchstab
- Oberventilator mit Drehzahlregelung
- Grillrost

Technische Daten

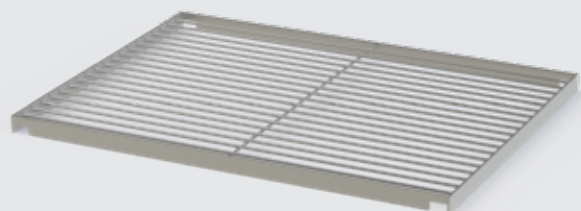
Type	RK 80	RK 100 W	RK 100 WD
Abmessung A	890	1080	1180
Abmessung B	940	1241	1241
Abmessung C	2012	2313	2313
Leistung	6 kW	9 kW	9 kW



SPM KOMBI ANLAGE



Der Spako SPM Kombischrank ist die ideale Lösung für handwerkliche Verarbeitung und kleinindustrielle Produktion. Das System bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Produkte zu reifen, zu trocknen, zu räuchern, zu kochen und zu pasteurisieren. Mit einem leistungsstarken Ventilatorsystem an der Oberseite sorgt der Schrank für einen gleichmässigen und konstanten Luftstrom, was zu einer optimalen Wärmeverteilung führt. Egal ob Sie mit Fleisch, Fisch, Gemüse oder fertigen Gerichten arbeiten – dieser Schrank garantiert ein hochwertiges Endprodukt.



Spezifikationen

Material	Edelstahl 304, fein geschliffen
Heizung	Elektrisch
Steuerung	7" Touchscreen
Tür	Doppelwandig mit Silikongummidichtung und Spannverschlüssen
Isolierung	Isoliert
Luftregelung	Stufenlose mechanische Luftzirkulation
Klappenregelung	Automatisch
Reinigung	Automatische Reinigung mit integrierten Sprühdüsen
Dusche	Eingebaute Dusche über Reinigungssprühdüsen
Überlauf	Standard
SPM 70-80	Hängeschrank mit Einlegeprofilen
SPM 1180-1490	Inklusive 1 Wagen, exkl. Räucherstangen und Roste



Optionen

- Rauchgenerator – Touch Smoke
- Rauchgenerator – Glimmrauch
- Rauchgenerator – Flüssigrauch **(Info)**
- SPM 70-80 Ausführung mit einschiebbarem Wagen
- SPM 1180-1490 zusätzlicher Wagen
- Visunet Comfort mit 7" Touchscreen
- Klimamodul mit 7" Touchscreen
- Automatische Tür mit Druckluft
- Wasserkühlung
- Fenster in der Tür (nicht bei Touch Smoke)
- Edelstahl-Bratrost
- Edelstahl-Räucherstange
- Rauchwäscher/Kondensator (nur für Flüssigrauch, exkl. Montage)
- Demonstration

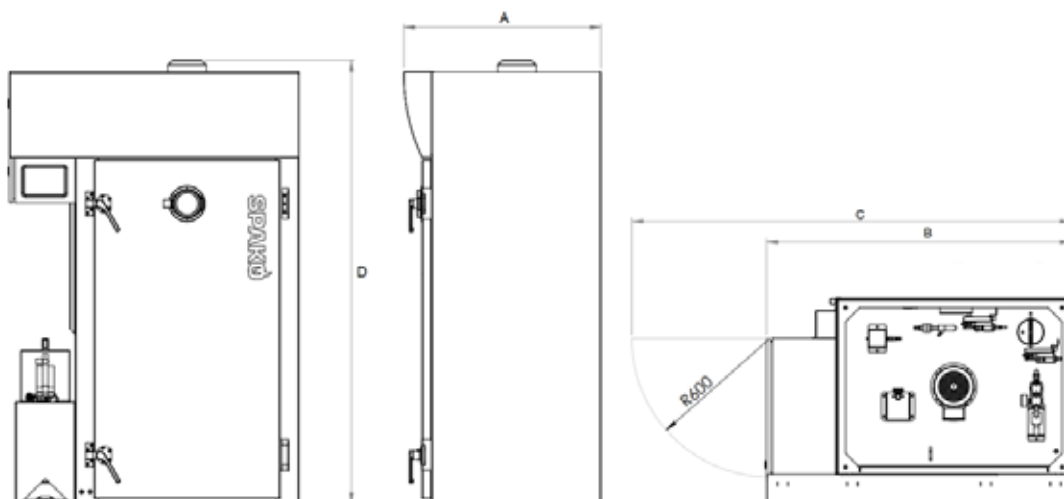
(info)



RUITENBERG
INNOVATION AS MAIN INGREDIENT

Technische Daten

Type	SPM 70	SPM 80	SPM 1180	SPM 1490
Abmessung A	900	900	1030	1030
Abmessung B	1230	1330	1480	1580
Abmessung C	1830	1930	2080	2180
Abmessung D	2030	2030	2150	2350
Leistung	9 kW TS kW	11 kW TS 15 kW	16 kW TS 20 kW	20 kW TS 24 kW



AE KAMMER



Räuchern



Kochen



Trocknen



Backen



Pasteurisieren

Flacher Boden mit steigenden
Scharnieren möglich

Edelstahl Beschläge und
Schlösser

Verschiedene Optionen/
Massanfertigung möglich

Entdecken Sie die Leistung und Vielseitigkeit der Spako AE-Räucheranlage, speziell entwickelt für industrielle Anwendungen. Diese innovative Kammer ermöglicht eine breite Palette an Verarbeitungsprozessen: vom Trocknen, Räuchern, Backen und Kochen bis hin zum Färben, Duschen und begrenzten Klimatisieren. Standardmässig geeignet für Wagen mit den Massen 1x1x2 Meter.

Für Anwendungen, die hohe Temperaturen erfordern, bietet Spako ein spezielles Paket mit hochhitzebeständigen Materialien und einer verstärkten Innenkammer. Die Ventilationseinheit an der Oberseite, kombiniert mit einem grossen Edelstahl-Laufrad, sorgt für einen kräftigen und gleichmässigen Luftstrom – für eine perfekte Wärmeverteilung.

Spezifikationen

Material	Edelstahl 304, geschliffen
Heizung	Elektrisch
Steuerung	7"-Touchscreen
Tür	Doppelwandig mit Edelstahlscharnieren und Hebelöffner
Isolierung	Isoliert
Luftregelung	Stufenlose mechanische Luftzirkulation
Luftwechsel	Luftaustausch durch Unter- und Überdruck
Klappenregelung	Automatisch
Reinigung	Automatische Reinigung mit integrierten Sprühdüsen
Dusche	Eingebaute Dusche über Reinigungssprühdüsen
Überlauf	Standard



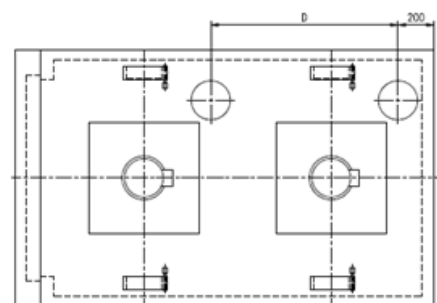
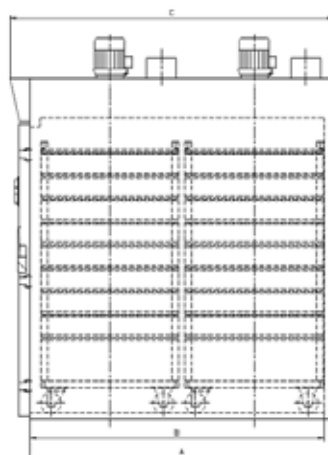
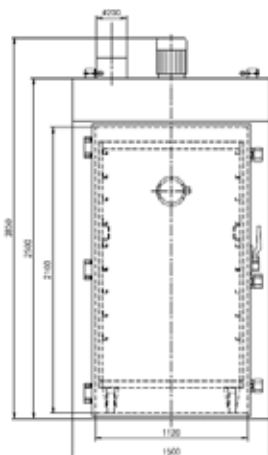
Optionen

- Touch Smoke
- Kontinuierlicher industrieller Verbrennungsrauchgenerator
- Flüssigrauchentwickler mit Pumpeneinheit **(Info)**
- Dampfheizung
- Edelstahl 316
- Visunet Comfort
- Kulinarischer Dampf-Filter
- Automatische Kühlung mit Leitungswasser
- Edelstahl-Kühlleitung mit Lamellen für externen Kühlmotor
- Eingebaute Dusche
- Automatische Reinigung mit Edelstahl-Mischtank und Pumpe
- Automatische Tür mit Druckluft
- Fenster in der Tür
- Zweite Tür auf der Rückseite mit Sicherheitsvorrichtung
- Flacher Boden und Tür mit ansteigenden Scharnieren
- LED-Signal in 3 Farben
- Fischausführung
- Edelstahl-Wagen mit 6 Ebenen und hitzebeständigen Rollen bis 100 °C
- Hitzebeständige Rollen bis 200 °C
- Edelstahl-Bratrost
- Edelstahl-Räucherstange
- Demonstration **(info)**



Technische Daten

Type	AE2000	AE4000	AE6000	AE8000
Abmessung A	1170	2310	3390	4485
Abmessung B	1100	2240	3320	4400
Abmessung C	1320	2460	3540	4820
Abmessung D	-	1x 1080	2x 1080	3x 1080
Leistung	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage



AUTOMATISIERTE SYSTEME

Multifunktionaler Dolav-Kipper

In einer Zeit, in der Effizienz, Geschwindigkeit und Präzision entscheidend für den Erfolg von Unternehmen sind, sind automatisierte Systeme unverzichtbar geworden.

Ein konkretes Beispiel hierfür ist der multifunktionale Dolav-Kipper. Diese fortschrittliche Maschine wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Behältern, einschliesslich Dolav-Boxen und IBCs, sicher und effizient zu entleeren.

Der Kipper automatisiert das Entleeren von Behältern, eine Aufgabe, die zuvor viel Zeit und Arbeitsaufwand erforderte. Dank fortschrittlicher Technologien und der robusten Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl (AISI 304) bietet diese Maschine Zuverlässigkeit und Präzision. Neben der erhöhten Effizienz automatisierter Systeme trägt die Maschine auch zur Verbesserung der Sicherheit und Ergonomie am Arbeitsplatz bei. Darüber hinaus lässt sich der Kipper nahtlos in bestehende Spako-Maschinen und/oder Produktionslinien integrieren, wodurch Ihre Arbeitsabläufe effizienter gestaltet werden. Mit Hilfe des Auffangtrichters kann das Produkt präzise dosiert werden.

Es ist eine Standardversion erhältlich, aber auch massgeschneiderte Lösungen können geliefert werden, die vollständig auf Ihre spezifischen Wünsche und Anforderungen abgestimmt sind.

Spezifikationen

Gewicht	± 500 kg
Leistung	2,2 kW
Hubkapazität	1000 kg
Kippgeschwindigkeit	± 15s (135°C)
Hydraulischer Betriebsdruck	90bar
Abmessungen	L 2070 x B 1560 x H 1555 mm
Fassungsvermögen	L 1200 x B 1000 x H 700-960 mm

 Dolav-Kipper



Normwagen-Kipper

Ein weiteres innovatives Beispiel, das wir hervorheben möchten, ist der Normwagen-Kipper. Diese Lösung wurde speziell entwickelt, um Normwagen effizient anzuheben und zu kippen, wodurch das Befüllen Ihrer Maschinen – selbst in grosser Höhe – deutlich erleichtert wird. Mit der optionalen Zugabe eines Auffangtrichters kann Ihr Produkt kontrolliert in die Maschine oder auf das Förderband entleert werden.

Dieser Kipper bietet dank verschiedener Kipp-höhen maximale Flexibilität, abhängig von Ihrer Maschinenausrichtung. Ob Sie eine eigenständige Lösung suchen oder eine

Integration in bestehende Spako-Maschinen oder Produktionslinien wünschen – der Normwagen-Kipper kann vollständig an Ihre individuellen Anforderungen angepasst werden. Er ist sowohl in einer stationären als auch in einer mobilen Ausführung erhältlich, was Ihre Arbeitsabläufe effizienter gestaltet und Ihre Produktionsprozesse optimiert.

Mit dem Normwagen-Kipper straffen Sie nicht nur Ihre operativen Abläufe, sondern steigern auch die Produktivität und verbessern die Sicherheit am Arbeitsplatz. Eine Investition, die sich schnell auszahlt und Ihr Unternehmen für zukünftige Herausforderungen rüstet.

 Normwagen-Kipper



PRODUKTIONS-SYSTEME

Spako KKL Koch- und Kühllinie Chargenweise

Die Spako KKL Koch-Kühl-Linie ist ein modulares System, das zur Zubereitung und anschließenden Kühlung von Produkten entwickelt wurde. Die Linie kann mit einem Normwagen-Kipper für das automatische Befüllen ausgestattet werden. Auf der Ausgabeseite kann das Produkt wahlweise in einen Dolav-Behälter, Normwagen oder GN-Behälter (Gastronorm) entleert werden. Darüber hinaus kann das Produkt optional mit dem Spako-Pump-Skid weitergepumpt werden.

Bedienung

Die KKL-Anlage lässt sich einfach über ein Siemens-Display bedienen, wobei verschiedene Programme vollständig an die Produktparameter angepasst werden können. Mögliche Optionen sind unter anderem:

- Antischaumsystem und/oder Belüftungssystem im Kochkessel
- Automatisches Reinigungssystem über CIP (Clean-in-Place)
- Beheizungsoptionen: elektrisch oder dampfbetrieben
- Automatische Dosierung von Zusätzen wie Salz
- Wasserzirkulation im Korb zur Vermeidung von Verklebung (z. B. bei Pasta)
- Inline-Filter und pH-Messsystem zur Überwachung der Wasserqualität

Spako SCK Kontinuierliche Kochlinie

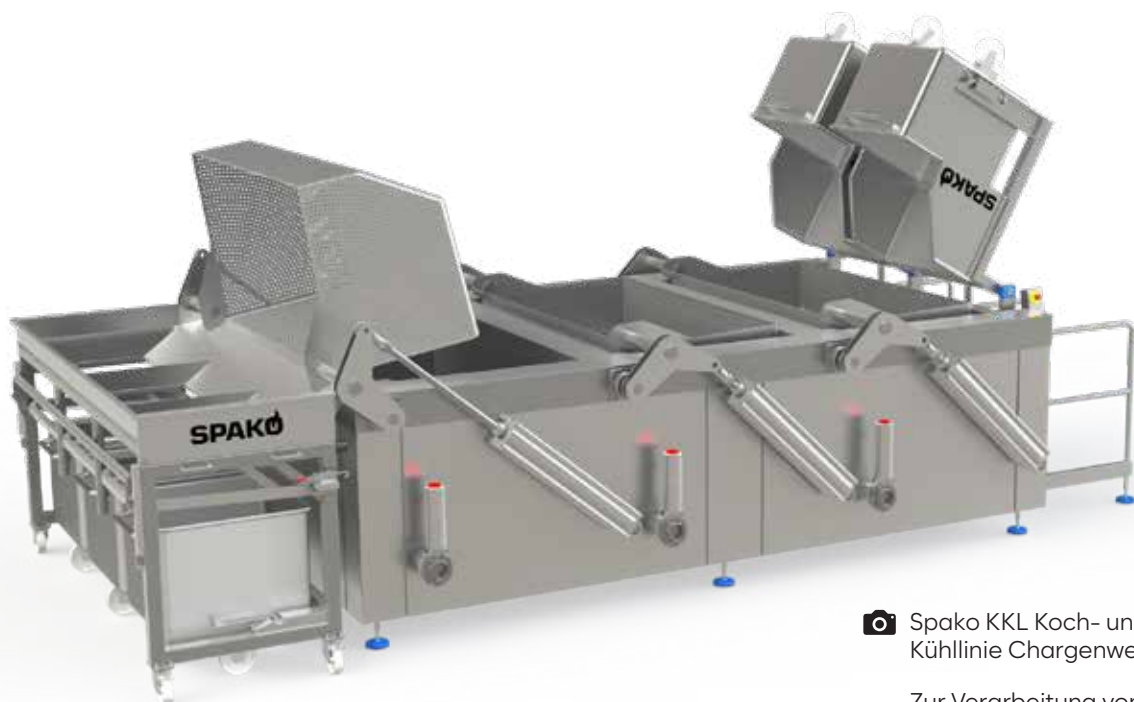
Die Spako SCK ist eine kontinuierliche Koch-, Dampf- oder Blanchieranlage. Sie ist mit einem oberen und unteren Förderband sowie einer Umwälzpumpe mit variabler Kapazität ausgestattet. Die Kombination aus Bandführung und gesteuertem Wasserfluss gewährleistet eine hohe Produktionsleistung. Durch die verstellbare Strömungsbox kann der Durchfluss präzise eingestellt werden.

Bandbreiten

Die SCK ist in Standard-Bandbreiten von 600, 800 und 1000 mm erhältlich. Das optimale Verhältnis zwischen Bandbreite, -länge und Produktionsleistung wird je nach Produkttyp individuell festgelegt. Die SCK verfügt ausserdem über eine nicht isolierte Dampfhaube sowie ein teleskopierbares Abluftrohr.

Standard oder Massgeschneidert

Die SCK ist in einer Standardausführung erhältlich, kann jedoch auch individuell angepasst werden. Gemeinsam mit den Spako-Ingenieuren wählen Sie die erforderlichen Komponenten, die genau auf Ihre Produktionsanforderungen abgestimmt sind. Zusätzlich zu dieser Kochlinie entwickeln wir auch Pasteurisierungsanlagen für die Lebensmittelindustrie. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website.



 Spako KKL Koch- und Kühllinie Chargenweise

Zur Verarbeitung von Reis, Pasta, Nudeln und Gemüse



Spako SCK Kontinuierliche Kochlinie

Für Produktion von Hamburgern, Wurstwaren, Frikadellen, Snacks, Fleischprodukten sowie zur Nachpasteurisierung von verpackten Produkten

Neben unserem Standardmaschinenprogramm fertigt Spako auch vollständig massgeschneiderte Lösungen. Ein schönes Beispiel dafür ist der KRHS 800. Dieser mit direkter Dampf-injektion beheizte Kochkessel wurde vollständig nach den Wünschen des Kunden konzipiert.

Im Tank befindet sich ein perforierter Korb, der die gesamte Produktbelastung aus dem Kessel kippen kann. Der Kochprozess wird durch einen schwenkbaren Deckel mit Eintauchmechanismus abgedeckt. Korb, Deckel und Kippeinrichtung werden zentral über eine hydraulische Antriebseinheit gesteuert

Standalone System KRHS 800

Für das Kochen von Reis, Pasta, Fleisch, Kartoffel und Gemüse



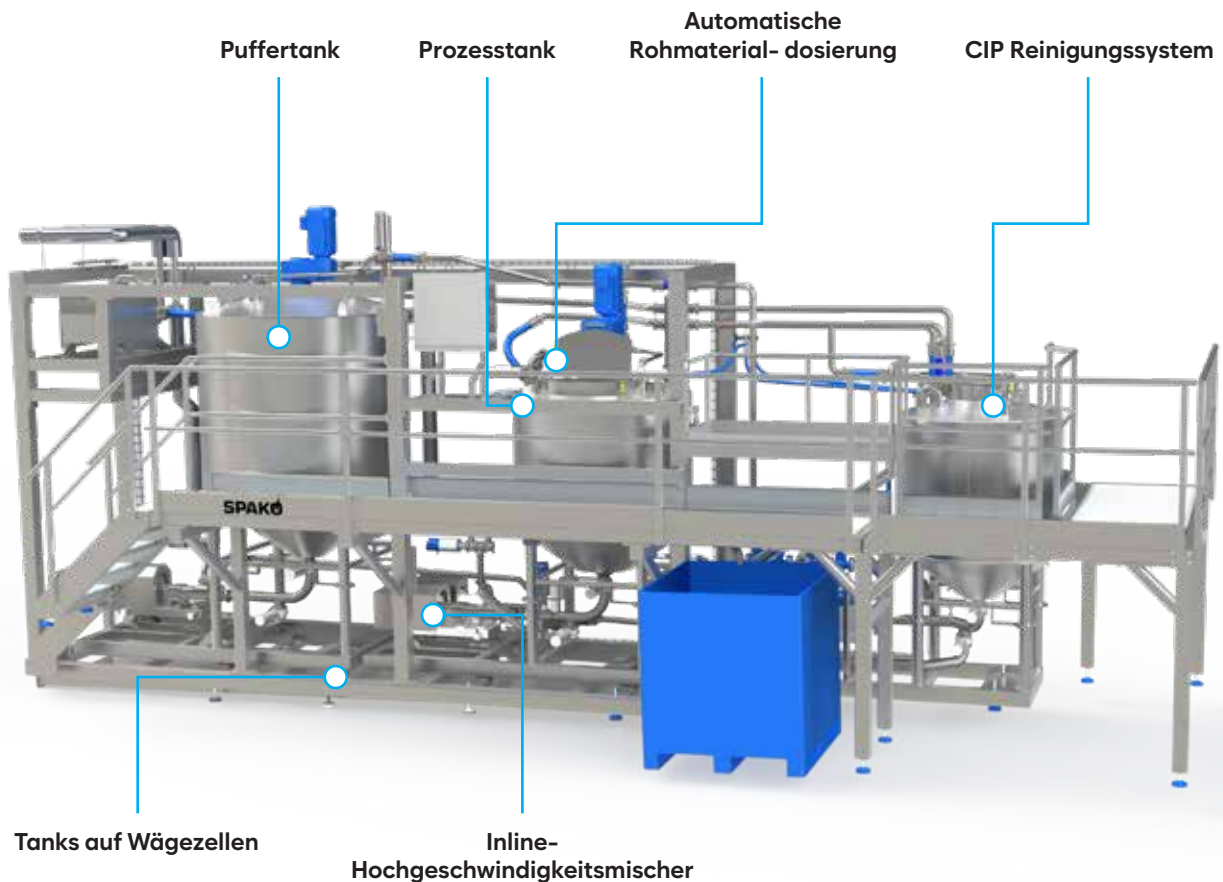
Sauceanlage Spako

Diese Sauceanlage verfügt über einen 1000-Liter-Mischbehälter für die präzise Zubereitung von Sauce und umfasst zusätzlich einen grossen Puffertank mit einer Kapazität von 3000 Litern. Dieses strategische Design gewährleistet einen reibungslosen und effizienten Produktionsprozess, wobei der Puffertank als Reserve dient, um den kontinuierlichen Bedarf zu decken.

Die Maschine ist mit Dampfheizung durch Thermpate im Mischbehälter ausgestattet, die eine präzise Temperaturregelung während des gesamten Prozesses sicherstellt. Innen im Mischbehälter wird eine automatisierte Dosierung von Wasser, Öl und Honig durch die Touchscreen-Steuerung reguliert, wobei die Dosierung von Öl und Honig durch IBC-Kipper optimiert wird.

Ein Mehrwert dieser Anlage ist die Implementierung von Lastzellen, die eine Gewichtsregelung direkt von der Steuerung aus ermöglichen. Diese integrierte Technologie verbessert die Präzision und Kontrolle über den Produktionsprozess, wobei jedes Zutat sorgfältig dosiert wird, um die gewünschte Saucenqualität zu gewährleisten.

Darüber hinaus betont die Integration von Pumpen und einem High-Shear-Mischer die Bedeutung dieser Anlage, um eine homogene Sauce herzustellen. Die vielseitigen Pumpen, die sowohl bei niedrigen als auch bei hohen Geschwindigkeiten arbeiten können, ermöglichen nicht nur das Pumpen von Flüssigkeiten, sondern ermöglichen auch eine Inline-Reinigung der Anlage.



Spako Sauceanlage

Puffertanks

Unsere Puffertanks sind für das effiziente Erhitzen und Kühlen von Saucen entwickelt und mit Thermoplaten an sowohl der Jacket- als auch der Kegelzone ausgestattet.

Unser Clean-In-Place (CIP) Reinigungssystem, das mit Sprühköpfen sowohl an der Decke als auch am Boden des Tanks integriert ist, gewährleistet einen gründlichen und vollständig automatisierten Reinigungsprozess. Dies hilft, die höchsten

Hygienestandards aufrechtzuerhalten, was ein entscheidender Faktor in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie ist.

Für eine nahtlose Integration und einfache Wartung verfügt das System über ein Anschlussfeld für alle Schnittstellen. Dieses technologisch fortschrittliche System wird mühelos über ein 10-Zoll HMI gesteuert, das es den Bedienern ermöglicht, das System intuitiv zu überwachen und anzupassen.

📷 Spako Puffertank, kühlen – erhitzen

Für die Produktion von Saucen



PROJEKTE



Wie arbeitet Spako?

Jahrelange Erfahrung wird mit aktuellem Wissen kombiniert. Aus dieser Basis heraus werden innovative, kundenspezifische Maschinen und Produktionslinien geliefert. Es beginnt mit der Festlegung Ihrer Wünsche, gemeinsam mit eigenen Ingenieuren von Spako. Anschliessend entwirft Spako eine perfekt passende Maschine oder Produktionslinie, die im eigenen Haus hergestellt wird. Ihr Vorteil? Effiziente und damit kostensparende Produktion, schnelle Lieferung und 100% Ergebnis.

Spako. Einfach gut

- Hochwertige Maschinen und Produktionssysteme
- Optimale Rendite aus Ihrer Investition
- Lange Lebensdauer



“

Kunden über Spako

Die Mitarbeiter von Spako haben gut darüber nachgedacht, was wir brauchten, und dafür eine massgeschneiderte Lösung entwickelt, die perfekt passte.

”



“

Kunden über Spako

Die Zusammenarbeit mit dem Spako-Team verlief reibungslos, vom ersten Kontakt bis zur Lieferung. Alles wurde gut und klar kommuniziert!

”

“

Kunden über Spako

Spako setzt auf Qualität und macht dabei keine Kompromisse. Das war für uns der Grund, uns für Spako zu entscheiden.

”



Hergestellt von Spako

Gesamtprojekt, bestehend aus Standardmaschinen und kundenspezifischen Varianten, für die Fertiggerichte-Industrie.



📷 Inline Stampfsystem für Gemüse



📷 Koch- / Tauchlinie



IBC Dosiersystem mit Heizoption



Kessel-System mit Puffereinrichtung



SPAKO PARTNERS

Komatech (seit 2018)

Partner für Linienintegration, Automatisierung und Service für die Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln. Komatech ist breit aufgestellt und bietet passende Lösungen sowohl auf mechanischer als auch auf steuerungstechnischer Ebene, wobei Qualität, Kundenorientierung und Flexibilität oberste Priorität haben.

Als fester Integrationspartner für Spako kann Komatech Ihr Projekt von Anfang bis Ende begleiten, von der Angebotsphase bis zur Inbetriebnahme. Auf Wunsch kann Komatech auch Ihr fester Ansprechpartner bleiben. Unsere Expertise in der Zusammenarbeit liegt vor allem in der Kombination von Verpackungslinien mit massgeschneiderten Projekten.

Ihr Projekt beginnt in der Konzeptphase, in der wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Wünsche in Lösungen und in das optimale Layout übersetzen. Dabei nutzen wir oft 3D-Modelle, um ein klares Bild zu erhalten.

Aus diesem Konzept entwerfen und bauen Spako und Komatech gemeinsam die Komponenten. Dort, wo nötig, integrieren wir auch (spezialisierte) Maschinen von externen Lieferanten oder gebrauchte Maschinen. Mit Ihren Wünschen und Ihrem Budget im Hinterkopf kommen wir gemeinsam zum besten Ergebnis.

Die komplette Linie wird vor der Auslieferung in unserem eigenen Produktionsstandort aufgebaut und getestet, um dann von unseren erfahrenen Monteuren sowohl im In- als auch im Ausland vor Ort installiert zu werden.

www.komatech.nl – www.spako.nl



VH Vertical Packaging (seit 1998)

Partner für neue und gebrauchte vertikale Verpackungsmaschinen, Dosiersysteme und erforderliche Peripheriegeräte.

Mit Centurion und Velteko Premium-Verpackungsmaschinen sind Sie auf hochwertige niederländische Qualität verlassen. VH Vertical Packaging bietet auch vollständig renovierte Maschinen an.

Neben dem Bau und der Lieferung einzelner vertikaler Verpackungsmaschinen bietet VH Vertical Packaging auch massgeschneiderte Lösungen an. Basierend auf Ihren Spezifikationen wird eine komplette Verpackungslinie entwickelt. Von der Konstruktion bis zur Installation und Inbetriebnahme erfolgt die Kommunikation über VH Vertical Packaging.

Die Verpackungsmaschine oder Verpackungslinie kann von den Maschinen oder Produktionslinien

von Spako gespeist werden. Nach der Verpackungslinie kann Spako die gefüllten Beutel nachpasteurisieren. Damit haben Sie für Ihren gesamten Prozess von der Zubereitung bis zur Verpackung ein äusserst sachkundiges Team zur Verfügung. Damit sind Sie auf eine nachhaltige und zukunftssichere Zubereitungs-/Verpackungslinie mit optimaler Rendite und langer Lebensdauer verlassen. Darüber hinaus sind Unterstützung, Wartung und Service selbstverständlich. Result with a smile!

www.vhnl.com – www.spako.nl



Spimabo (seit 1994)

Spimabo ist Ihr Partner für die Lieferung innovativer Lösungen und Produkte mit einer Spezialisierung auf Pulverdosierung und das Abfüllen von Flüssigkeiten für verschiedene Sektoren wie Lebensmittel, Pharmazie und Chemie. Spimabo zeichnet sich durch Handwerkskunst mit einem starken Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit aus, wobei die Wünsche der Partner immer im Mittelpunkt stehen.

In der modernen Werkstatt von Spimabo werden alle Maschinen vollständig im eigenen Haus entworfen und gebaut. Mit einer eigenen Konstruktionsabteilung und einem Team erfahrener Monteure garantieren sie massgeschneiderte Lösungen und Qualität in jeder Phase des Prozesses. Da ihre Spezialisten die Maschinen sowohl von innen als auch von aussen kennen, können sie optimale Leistung und zuverlässigen Service bieten.

Als einziger Distributor innerhalb der Benelux liefert Spimabo mit den Maschinen von Riggs Autopack Ltd. Lösungen für die Dosierung von wasserverdünnten und hochviskosen Flüssigkeiten, mit und ohne Stücke. Sie wurden entwickelt, um eine präzise Kontrolle über den Dosierprozess zu ermöglichen, was für die Qualitätskontrolle unerlässlich ist. Die Systeme zeichnen sich durch ihre Benutzerfreundlichkeit und schnelle Anpassungsfähigkeit aus.

www.spimabo.nl - www.spako.nl



SPIMABO B.V.
MACHINEBOUW

Food Design Solutions (seit 2014)

Food Design Solutions konzentriert sich auf innovative Produkte und Dienstleistungen für die Lebensmittelverarbeitende Industrie. Das Unternehmen besteht aus einem erfahrenen Team von Experten im Bereich der Lebensmittelverarbeitungslösungen. Das Management von Food Design Solutions verfügt über mehr als 40 Jahre Erfahrung im Entwerfen und der Produktion von Lebensmittelverarbeitungsanlagen/-anwendungen sowie im Design von Lebensmittelverarbeitungsanlagen. Der Fokus liegt auf innovativen Produkten,

Anwendungen und Dienstleistungen in den Bereichen Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Qualitätskontrolle, Lineffizienz, Automatisierung, Beratung und Unterstützung. Das Ziel, das sie stets verfolgen? Kostenreduzierung!

Die Lösungen von Food Design Solutions umfassen nicht nur Standardmaschinen, sondern auch massgeschneiderte Komponenten, die perfekt auf die spezifischen Anwendungen der Kunden abgestimmt sind.

www.fooddesignsolutions.com - www.spako.nl



Smart & Hygienic Solutions for your Food Processing **FDS**

ERLEBNISZENTRUM

Testen Sie unsere Spako-Maschinen

Testen Sie die Maschinen selbst mit Ihren eigenen Produkten. In unserem Spako Experience Center stehen unsere Ingenieure bereit, um zusammen mit Ihnen Antworten auf wichtige Fragen wie "Wie kocht oder räuchert Ihr Produkt?" oder "Wie mischt oder klumpt es?" zu finden. In unserem Experience Center können Sie die folgenden Maschinen testen:

- Räucheranlagen SPM 80 TS mit Berührungsrauch
- Räucheranlagen SPM 80 mit Verbrennungsrauch
- Räucheranlagen SPM 80 mit Flüssigrauch
- Kochkessel DWG 150 mit Rührwerk
- Kochkessel GVR 150 mit Rührwerk
- Kochkessel RHP 250





SPAKO SERVICE

Service bei (Ver)Störungen

Haben Sie ein Problem mit Ihrer Maschine? Bei Spako steht Ihnen eine eigene Serviceabteilung mit hoch erfahrenen Kollegen zur Verfügung. Zunächst wird versucht, das Problem telefonisch oder über eine Fernverbindung zu lösen. Funktioniert dies nicht? Dann kommt ein Monteur zu Ihnen, zu einem Zeitpunkt, der Ihnen passt. Auch alle Spako-Händler garantieren dieses hohe Serviceniveau oder ziehen Spako direkt hinzu. Darüber hinaus hat Spako 90 % der Maschinenteile auf Lager, damit wir Ihnen schnell weiterhelfen können.

Service-Modul Spako Connect Network

Vermeiden Sie Probleme und Störungen über das Spako Connect Network. Wenn Sie Ihre Maschine mit diesem Netzwerk verbinden, führen die Spako-

Experten im Hintergrund Kontrollen durch. Mit dem Predictive-Maintenance-Service-Modul können sie sofort handeln, wenn eine Maschine oder Produktionslinie kurz vor dem Stillstand steht. Unverzichtbar in Ihrem Unternehmen, um Ausfälle und damit unnötige Kosten zu vermeiden.

Servicevertrag

Neben dem Standard-Service und dem Service-Modul im Spako Connect Network empfiehlt Spako den Abschluss eines Servicevertrags. Damit sind Sie auf strukturelle und präventive Wartungsservices versichert, die Ihre Kapazität erhöhen und unnötige Stillstandzeiten verhindern. Die Service- und Wartungskosten sind im Vertrag klar und transparent für Sie aufgeführt.





SPAKO GEBRAUCHTE MASCHINEN

Finanzielle Lösungen

Möglicherweise erscheint die Investition in eine Spako-Maschine zu gross oder passt einfach nicht in das Budget. Glücklicherweise bieten wir auch massgeschneiderte Finanzlösungen an. So gibt es für jeden eine Spako-Maschine.

Spako used

Über Spako Used werden gebrauchte Maschinen zurückgekauft. Diese werden von unseren Technikern überprüft und an über 30 Punkten überarbeitet, bevor sie für ein neues produktives Leben bereit sind. Auch hier sehen Sie einerseits, wie wichtig Nachhaltigkeit für Spako ist, und andererseits können wir Ihnen helfen, wenn eine neue Maschine einfach zu teuer ist.



SPAKO FINANZEN

Antwort auf jede finanzielle Frage

Die Mitarbeiter von Spako Financials unterstützen Sie bei all Ihren finanziellen Fragen im Zusammenhang mit dem Kauf einer Maschine oder Produktionslinie. Wenn Ihre Bank bestimmte Daten benötigt oder Sie den genauen Produktionspreis

wissen möchten, oder wie sich ein Kauf möglichst wenig auf den Cashflow auswirkt, Spako denkt gerne mit Ihnen über massgeschneiderte finanzielle Möglichkeiten nach.

Leasing

Finanzielle Sicherheit

Fester Monatsbetrag



Zeitraum

Fester Zeitraum mit festen Kosten



Cashflow

Keine Sorgen um den Cashflow, da ein fester Betrag pro Monat anstelle von hohen unerwarteten Kosten anfällt.



Wartung

Holen Sie das Beste aus jeder Maschine heraus mit dem Spako-Servicevertrag.



Rental



Finanzielle Sicherheit

Fester Monatsbetrag



Zeitraum

Flexibler Zeitraum feste Kosten



Cashflow

Keine Sorgen um den Cashflow, mit temporärer Kapazitätserweiterung in Ihrem Unternehmen.



Dienstleistung

Nur junge Maschinen mit vollem Service durch Spako.



SPAKO HÄNDLER

Spako arbeitet weltweit mit einem Netzwerk spezialisierter Händler und Agenten zusammen. Dank ihrer Expertise und lokalen Präsenz können wir unseren Kunden den besten Service, Unterstützung und massgeschneiderte Lösungen bieten. Gemeinsam sorgen wir für Innovation und Effizienz in jedem Produktionsprozess.

Darüber hinaus sind wir stets offen für die weitere Erweiterung unseres globalen Netzwerks, um noch besser auf die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden eingehen zu können.





**Effizientere Prozesse,
das ist es, worum es geht.**

2025 Auflage 6

Sind Sie neugierig auf
die vielen Möglichkeiten?
Besuchen Sie www.spako.nl
oder kontaktieren Sie
unser spezialisiertes
Verkaufspersonal unter
sales@spako.nl oder
+31 (0)493 - 35 21 80.



Spako-Maschinen in
der Produktionslinie
Vida Reistischprodukte

VIDA

Kortijzer 11
5721 VE Asten
+31(0)493 - 35 21 80
www.spako.nl