LASKA

FOOD PROCESSING MACHINERY

МАШИНЫ ДЛЯ МЕЛКОСЕРИЙНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

КЛЮЧ К УСПЕХУ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

W 130
WW 130
K 65
K 60 VAC
K 130
K 130 VAC
KCU 200
ME 130 N
ME 250 N



RU

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ
МАШИНЫ ДЛЯ МЕЛКОСЕРИЙНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Используемые в мелкосерийном производстве машины фирмы LASKA пригодны как для производства небольшого количества продукции, так и для средних производственных партий. Они также популярны для создания новых продуктов. Ассортимент включает в себя все наиболее важные группы машин и применения по назначению: измельчение, смешивание, переработка волчком, эмульгирование. Клиенты используют машины для мелкосерийных производств для производства следующих изделий:

- **вареная колбаса**
- **сырокопченая колбаса**
- **колбаса, приготовленная из вареных мясо- и субпродуктов**
- **паштеты**
- **рыба**
- **супы и соусы**
- **сыр и масло**
- **продукт переработки овощей и фруктов**
- **корм для животных**
- **кондитерские изделия**

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Машины для мелкосерийных производств фирмы LASKA ценятся своими различными характеристиками и удовлетворением предъявляемых к ним специальных требований. При этом на первом месте всегда стоит простая и надежная переработка ваших высококачественных продуктов.

КАЧЕСТВО И ИСПЫТАНИЕ НА ПРАКТИКЕ

Как и все машины фирмы LASKA, машины для мелкосерийных производств изготавливаются из прочных нержавеющих материалов, соответствуют строгим санитарно-гигиеническим требованиям и обеспечивают простоту очистки. Конструкция учитывает исключительные условия эксплуатации, простоту и надежность управления, а также доступность при проведении обслуживания.



WW 130 / K 130 / ME 250

ВОЛЧКИ ФИРМЫ LASKA
ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

УПРАВЛЕНИЕ

- простое обращение и удобные для пользователя, прочные элементы управления
- простая и быстрая замена режущего комплекта
- эргономичное управление

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- небольшой расход электроэнергии благодаря современному исполнению приводов и автоматическому управлению
- вмонтированный электрошкаф обеспечивает компактную конструкцию, а также длительный срок эксплуатации электрических компонентов.



СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- минимальные затраты на обслуживание благодаря испытанной на практике концепции машины
- легкодоступные люки для обслуживания
- наличие разветвленной по всему миру сервисной сети и предоставление квалифицированных консультаций на всех континентах

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- отполированные поверхности для обеспечения высочайшего санитарно-гигиенического стандарта
- закрытая опорная плита предотвращает загрязнение внутреннего пространства машины
- оснащенные специальными уплотнениями очистные каналы для безупречной с точки зрения гигиены очистки (только для WW 130)
- наглядное управление и высокая безопасность эксплуатации
- предохранительные устройства для оптимальной безопасности работы

КОНСТРУКЦИЯ

- компактная, занимающая мало места конструкция с вмонтированным электрошкафом
- длительный срок службы
- слабый эксплуатационный шум
- небольшой износ режущего комплекта минимизирует расходы
- привлекательный, элегантный дизайн

ПРОИЗВОДСТВО

- большое число вариантов режущих комплектов в зависимости от предъявляемых производством требований
- высокая производительность в час
- щадящая и непрерывная подача материала
- незначительное нагревание разрезанного продукта
- великолепное качество резки
- оптимальное автоматическое опорожнение бункера и рабочей горловины до режущего комплекта

ТИПЫ МАШИН – ВОЛЧКИ
РАЗНОСТОРОННЯЯ НОМЕНКЛАТУРА ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ ФИРМЫ LASKA



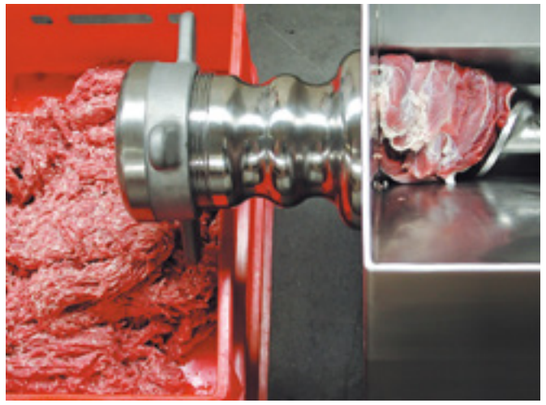
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВОЛЧОК W 130

- вместимость воронки 42 литра
- рабочий шнек с устройством для извлечения шнека
- простая загрузка



УГЛОВОЙ ВОЛЧОК - WW 130

- вместимость воронки 175 или 295 литров
- угловая конструкция, разработанная фирмой LASKA: подающий шнек щадяще и равномерно подает разрезаемый продукт к рабочему шнеку
- простая загрузка



ПРИМЕНЕНИЕ W 130

- производство всех сортов колбасы самого высокого качества
- великолепное качество резки , отсутствие смазывания и перетёртости продукта
- незначительное нагревание разрезанного продукта



ПРИМЕНЕНИЕ WW 130

- производство всех сортов колбасы самого высокого качества
- четкое, чистое резание, отсутствие смазывания и перетёртости продукта
- незначительное нагревание разрезанного продукта
- чрезвычайно быстрое опорожнение без остатка загрузочной воронки благодаря угловой конструкции



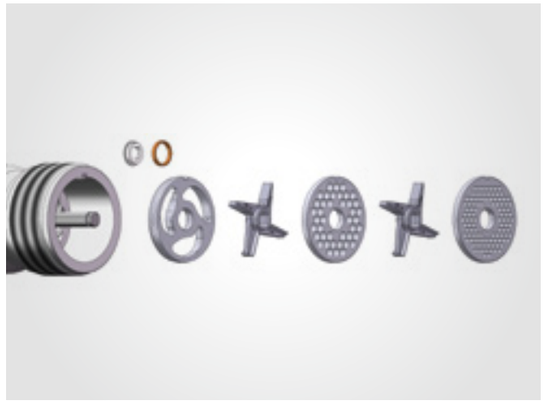
НАПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ВОЛЧОК W 130

ОСНАЩЕНИЕ
ДЛЯ ВАШЕГО ВОЛЧКА ФИРМЫ LASKA



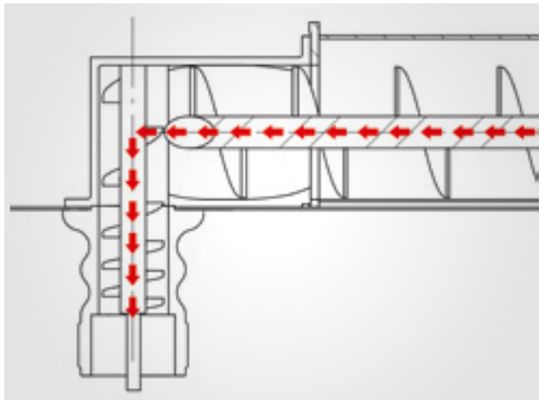
ПРОСТАЯ ЗАГРУЗКА

- большие загрузочные воронки
- эргономическая высота для загрузки



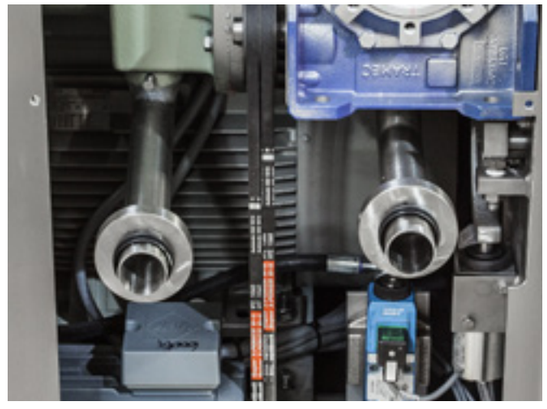
РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- режущий комплект для свежего мяса: для переработки свежего мяса (до -4 °C)
- сепарирующий режущий комплект: для отделения жилистых и твердых составляющих
- режущий комплект для дефростированного мяса: для переработки мяса (при температуре до -10 °C)
- режущий комплект для мороженого мяса: для переработки мороженого мяса



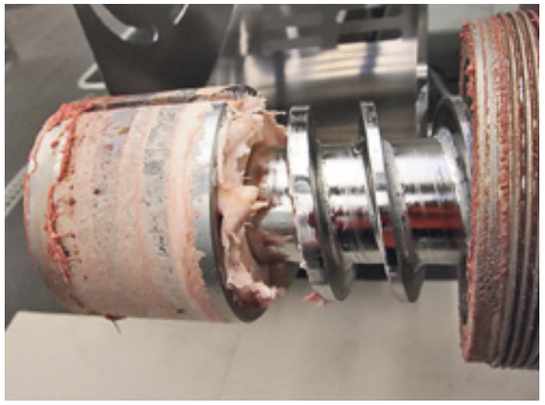
УГЛОВАЯ КОНСТРУКЦИЯ
только для WW 130

- материал щадящим образом захватывается подающим шнеком и непрерывно подается к рабочему шнеку
- высокая производительность в час
- щадящая обработка перерабатываемого материала
- незначительное нагревание разрезанного продукта
- надежно и с низким уровнем шума



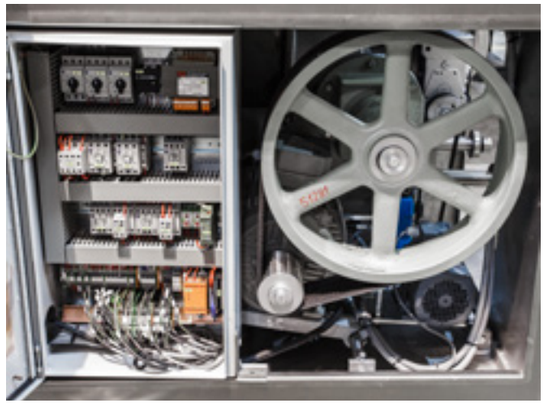
ГИГИЕНА
только для WW 130

- двойное уплотнение между пространством нахождения продукта и расположением приводов
- пространства нахождения продукта надежно защищены от проникновения смазок подшипников или трансмиссионных масел
- пространства расположения приводов надежно защищены от проникновения остатков продукта



ОПОРОЖНЕНИЕ БЕЗ ОСТАТКА

- оптимальное автоматическое опорожнение при переналадке на другой продукт или в конце производства благодаря специальной геометрии корпуса шнека и самого шнека
- облегченная очистка машины
- максимальное использование сырья



ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- небольшой расход электроэнергии благодаря современному исполнению приводов и автоматическому управлению
- удобство обслуживания благодаря наглядной системе управления
- надежный в работе специальный приводной двигатель с защитным автоматом электродвигателя
- простая и наглядная релейная система управления для обеспечения высокой безопасности эксплуатации



ОПЦИИ
ДЛЯ ВАШЕГО ВОЛЧКА ФИРМЫ LASKA



ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КОЖУХ ДЛЯ РЕЖУЩЕГО КОМПЛЕКТА
необходимо для маркировки CE

- откидной и с электрической фиксацией
- включение машины возможно только при закрытом предохранительном кожухе



УВЕЛИЧЕННАЯ ВОРОНКА ВОЛЧКА С МЕШАЛКОЙ
только для WW 130

- лопастный вал-смеситель или Z-образные лопасти смесителя
- машина с увеличенной воронкой
- для подмешивания пищевых добавок или для посола
- щадящая обработка смешиваемого материала (возможно цикличное включение)
- предотвращение застревания продукта в воронке волчка



СЕПАРАТОР СВЕЖЕГО МЯСА

- автоматическое отделение из разрезаемого продукта жилистых и твердых составляющих, таких как сухожилия или хрящи
- сепаратор с сепарирующим режущим комплектом
- с регулируемой выходной трубой для требуемой степени сепарации



ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ 200 ЛИТРОВЫХ СТАНДАРТНЫХ ТРАНСПОРТНЫХ ТЕЛЕЖЕК
только для WW 130 с повышением высоты корпуса

- включая увеличенную воронку на 295 литров
- простота управления
- гидравлическое исполнение и из нержавеющей стали.
- прочное, не требующее трудоемкого обслуживания и долговечное благодаря гидравлическому приводу



КУТТЕР ФИРМЫ LASKA
ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- отполированные поверхности для обеспечения высочайшего санитарно-гигиенического стандарта
- закрытая опорная плита предотвращает загрязнение внутреннего пространства машины
- далеко откидываемый кожух ножей, чем обеспечивается хорошая доступность при замене ножей и при осуществлении очистки
- наглядное управление и высокая безопасность эксплуатации
- предохранительные устройства для оптимальной безопасности работы

УПРАВЛЕНИЕ

- простое обращение и удобные для пользователя, прочные элементы управления
- кнопочная панель с плёночно-контактной клавиатурой и текстовым индикатором – по желанию с сенсорным экраном
- шумоизоляционная крышка из акрилового стекла (по желанию из нержавеющей высококачественной стали)
- 4 бесступенчато, произвольно выбираемые скорости вращения ножевого вала для обеспечения оптимальной работы с продуктом
- благодаря далеко откидываемому кожуху ножей оптимально доступная ножевая головка
- скорость смешивания вперед и назад



ПРОИЗВОДСТВО

- великолепное качество резки
- бесступенчато регулируемая скорость ножевого вала
- высокая производительность

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- небольшой расход электроэнергии благодаря современному исполнению приводов и автоматическому управлению по заданной программе с помощью микропроцессоров
- не требующие трудоемкого обслуживания трехфазные электродвигатели
- встроенный в корпус машины электрошкаф

СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- легко заменяемые ножи
- износостойкие специальные уплотнения ножевого вала
- минимальные затраты на обслуживание благодаря испытанной на практике концепции машины
- легкодоступные люки для обслуживания
- наличие разветвленной по всему миру сервисной сети и предоставление квалифицированных консультаций на всех континентах

КОНСТРУКЦИЯ

- компактная, занимающая мало места конструкция с вмонтированным на выбор электрошкафом
- отсутствие воздействия изгибающей нагрузки на ножевой вал, так как задний подшипник расположен точно по оси с приводным шкивом
- чаша куттера с высокой точностью по радиальному биению
- длительный срок службы
- слабый эксплуатационный шум
- привлекательный, элегантный дизайн

ТИПЫ МАШИН – КУТТЕР
РАЗНОСТОРОННЯЯ НОМЕНКЛАТУРА ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ ФИРМЫ LASKA



КУТТЕРЫ
K 65 / K 130 / KCU 200

- вместимость чаши 65, 130 или 200 литров
- не требующий трудоемкого обслуживания трехфазный электродвигатель мощностью 22 кВт, 60 кВт или 90 кВт
- микропроцессорное устройство управления с автоматической диагностикой неисправностей для обеспечения высокой безопасности эксплуатации и упрощенного технического обслуживания
- быстро и легко заменяемые унифицированные узлы ножевой головки



ВАКУУМ-КУТТЕРЫ
K 60 VAC / K 130 VAC / KCU 200

- вместимость чаши 65 или 130 литров
- не требующий трудоемкого обслуживания трехфазный электродвигатель мощностью 22 кВт или 60 кВт
- вакуумная крышка из нержавеющего материала, пневматический кожух ножей
- исключение включений воздуха благодаря вакуумной конструкции



ПРИМЕНЕНИЕ - K 65 / K 130

- переработка как свежего, так и мороженого мяса
- переработка крупных кусков без предварительной переработки волчком
- первоклассное резание и одинаковая зернистость фарша
- особо тонкая дисперсность при максимальном выходе белка



ПРИМЕНЕНИЕ - K 60 VAC / K 130 VAC

- более интенсивное, равномерное созревание
- улучшение качества и более длительный срок годности продуктов
- привлекательный внешний вид и улучшение вкуса продуктов
- вакуумная крышка с окошком для внесения добавок и для наблюдения за идущим в куттере процессом



Куттер K 130

ОСНАЩЕНИЕ
ДЛЯ ВАШЕГО КУТТЕРА ФИРМЫ LASKA



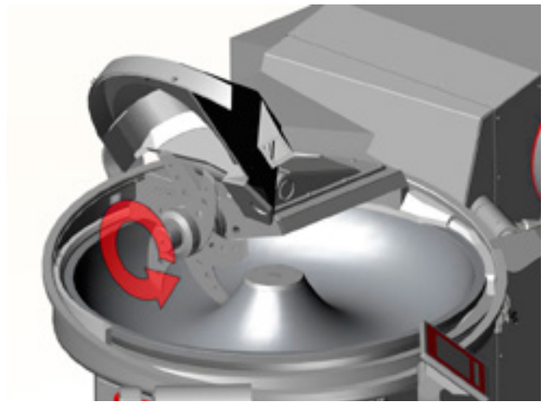
НОЖЕВОЙ ВАЛ

- бесступенчатое регулирование частоты вращения
- 4 частоты вращения с гибким программированием
- специальные подшипники и уплотнения ножевого вала для высокой скорости вращения
- износостойкие специальные уплотнения
- отсутствие воздействия изгибающей нагрузки на ножевой вал
- длительный срок службы подшипников и уплотнений



НОЖИ

- оптимальная форма ножей в зависимости от предъявляемых к продукту требований: универсальный нож FL (для вареной колбасы, колбасы, приготовленной и для сырой колбасы), специальный нож FLT или FLTH (для экстратонких эмульсий), специальный нож FLR (для сырой колбасы)
- минимальное расстояние между чашей куттера и ножом
- непревзойденная стойкость и первоклассное резание
- простая и быстрая замена ножей



СКОРОСТЬ СМЕШИВАНИЯ

- щадящее подмешивание в колбасный фарш начинок или приправ
- бесступенчатая скорость смешивания вперед и назад
- оптимальное удаление воздуха из колбасного фарша
- сохранение размера частиц и консистенции в процессе перемешивания.



ВАКУУМНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

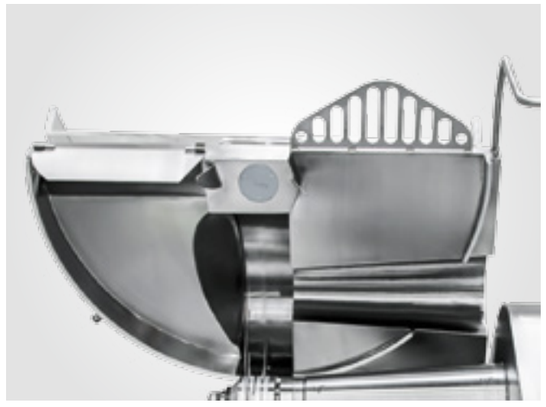
только для K 65

- до 30 рецептов с 100 технологическими операциями для каждого
- возможность редактирования рецептов
- кнопочная панель с плёночно-контактной клавиатурой
- запись программы способом „обучения“



НОЖЕВАЯ ГОЛОВКА

- быстро и легко монтируемая ножевая головка
- возможность использования на выбор до 6 ножей
- лучшая доступность к ножевой головке при замене ножей
- предотвращение балансировочным устройством дисбаланса ножей и вибраций (K 130 и KCU 200)



КОЖУХ НОЖЕЙ

- прочная конструкция с двойными стенками
- легко демонтируемое для осуществления очистки и подпружиненное уплотнение
- кожух ножей с гидроприводом (KCU 200)



ФИЛЬТРОВАЛЬНАЯ СИСТЕМА

- встроенный фильтр в крышке машины для обеспечения грубой фильтрации
- отсутствие термического замкнутого контура благодаря целенаправленному подводу воздуха в машину
- сменный фильтр



ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- компактное, санитарно-гигиеническое конструктивное исполнение благодаря встроенному электрошкафу
- небольшой расход электроэнергии благодаря оптимизированной технике автоматического управления и привода
- отдельный вентилятор для отвода тепла из внутреннего пространства машины
- постоянный контроль напряжения, потребления тока, частот вращения и температур

ОПЦИИ
ДЛЯ ВАШЕГО КУТТЕРА ФИРМЫ LASKA



ВЫГРУЖАТЕЛЬ КОЛБАСНОГО ФАРША

- быстрое опорожнение чаши
- убирающийся и откидывающийся в качестве опции гидравлически одним нажатием кнопки (K 130 (опция) / KCU 200 (стандартно))



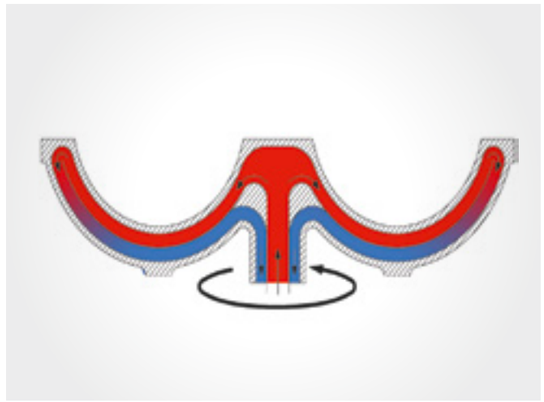
БАЛАНСИРОВОЧНОЕ УСТРОЙСТВО НОЖЕЙ

- простая возможность балансировки унифицированных узлов ножевой головки
- предотвращение дисбаланса и вибраций



ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ 200 ЛИТРОВЫХ СТАНДАРТНЫХ ТРАНСПОРТНЫХ ТЕЛЕЖЕК
кроме K 65 / K 60 VAC

- простота управления
- гидравлическое и из нержавеющего материала
- прочное, не требующее трудоемкого обслуживания и долговечное благодаря гидравлическому приводу



ВАРОЧНАЯ УСТАНОВКА
поставляется только с вакуумным исполнением

- производство вареной колбасы и паштетов в одной технологической операции
- улучшение качества благодаря интенсивному вкусу
- отсутствие нежелательного разбавления водой
- небольшие временные интервалы управления процессом и оптимальный КПД
- экономия расходов на содержание персонала

СМЕСИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ ФИРМЫ LASKA
ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

КОНСТРУКЦИЯ

- компактная, занимающая мало места конструкция
- длительный срок службы
- слабый эксплуатационный шум
- привлекательный, элегантный дизайн



ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- специальная система с двойным уплотнением с очистными каналами для безупречной с точки зрения гигиены очистки
- предохранительные устройства для оптимальной безопасности работы
- отполированные поверхности для обеспечения высочайшего санитарно-гигиенического стандарта

ПРОИЗВОДСТВО

- взаимно взаимодействующие лопастные валы-смесители для избежания мертвых зон (даже в углах дежи)
- щадящее подмешивание, точное и быстрое распределение смешиваемого материала и его приправ
- оптимальное, равномерное промешивание отличного качества даже в случае чувствительных и трудно смешиваемых продуктов
- никакого перетирания из-за „чрезмерного перемешивания“ смешиваемого продукта.
- быстрая, полная и щадящая выгрузка смешиваемого продукта благодаря наклону дежи

УПРАВЛЕНИЕ

- простое обращение и удобные для пользователя, прочные элементы управления
- автоматика смешивания для управления частотой вращения, направлением вращения и временем смешивания

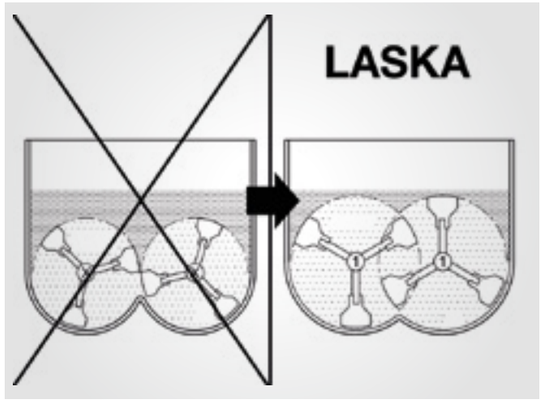
ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- небольшой расход электроэнергии благодаря самой современной технике приводов и автоматического управления
- бесступенчато регулируемая частота вращения валов-смесителей (ME 130 N (опция) или ME 250 N (стандартно))

СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- минимальные затраты на обслуживание благодаря испытанной на практике концепции машины
- легкодоступные люки для обслуживания
- наличие разветвленной по всему миру сервисной сети и предоставление квалифицированных консультаций на всех континентах

ОСНАЩЕНИЕ
ДЛЯ ВАШЕЙ СМЕСИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ С ОПРАКИДЫВАЕМЫМ БАКОМ



ВЗАИМНО ВЗАИМОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛОПАСТНЫЕ ВАЛЫ-СМЕСИТЕЛИ

› большая, активная область действия валов-смесителей в сравнении с эффективным объемом дежа



РАЗГРУЗКА

› небольшое время выгрузки по сравнению со смесительными машинами с боковой выгрузкой благодаря наклону дежи

› великолепная выгрузка смешиваемого материала даже в случае очень малого объема продуктов

› никакого перетирания смешиваемого продукта во время выгрузки



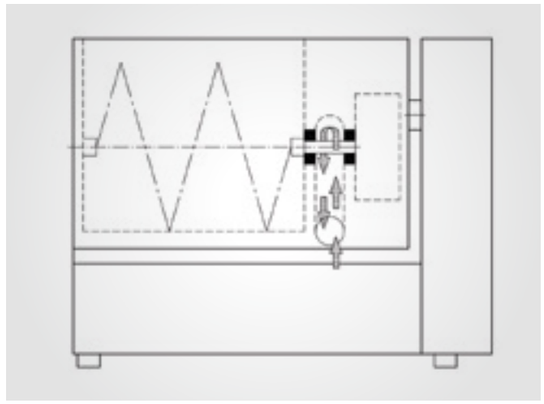
БЕССТУПЕНЧАТО РЕГУЛИРУЕМАЯ ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВАЛОВ-СМЕСИТЕЛЕЙ

ME 130 N (опция) / ME 250 N (стандартно)

› чрезвычайно щадящее перемешивание материала

› оптимальное согласование частоты вращения валов-смесителей с соответствующим смешиваемым материалом

› предотвращение перетирания смешиваемого материала



ГИГИЕНА

› сдвоенное уплотнение валов-смесителей между пространством нахождения продукта и расположения привода

› пространство нахождения продукта надежно защищено от проникновения смазок подшипников или трансмиссионных масел

› пространства расположения привода надежно защищены от проникновения остатков продукта

› очистные каналы для безупречной с точки зрения гигиены очистки

ОПЦИИ
ДЛЯ ВАШИХ СМЕСИТЕЛЬНЫХ МАШИН ФИРМЫ LASKA



Z-ОБРАЗНЫЕ ЛОПАСТИ СМЕСИТЕЛЯ

- идеальная форма для вязких, замешиваемых продуктов, таких как, например, кебаб
- оптимально для подмешивания в колбасный фарш начинок, а также для жидких продуктов
- идеально для частой смены продуктов
- чрезвычайно легкая очистка
- полное опорожнение, продукт не прилипает



ОХЛАЖДЕНИЕ CO_2 ИЛИ АЗОТОМ (N_2)

- с помощью расположенных в крышке или днище сопел для различных применений
- автоматическое регулирование температуры с помощью датчика температуры
- крышка дежи из нержавеющего материала
- отсасывающий фланец



ДОЗИРОВАНИЕ ВОДЫ

- автоматическое добавление любого на выбор количества воды
- возможность выбора во время производственного процесса одним нажатием кнопки
- возможность подачи помимо воды любых других жидкостей температурой до +90 °C



ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ МАЧТОВОЕ ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ 200 ЛИТРОВЫХ СТАНДАРТНЫХ ТРАНСПОРТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

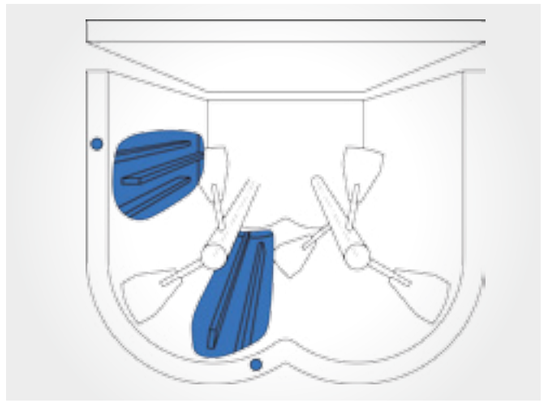
только для ME 250 N

- гидравлическое и из нержавеющего материала
- простота управления
- прочное, не требующее трудоемкого обслуживания и долговечное благодаря гидравлическому приводу



ВАКУУМНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

- меньше включений воздуха, благодаря чему более длительный срок годности продуктов
- для улучшения качества и вкуса
- для красивого, компактного колбасного фарша мясного цвета
- более интенсивное, более равномерное созревание
- свежий и привлекательный внешний вид



ВАРОЧНАЯ ИЛИ ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА БЛАГОДАРЯ ЗАМКНУТОМУ ПАРОВОМУ ИЛИ ОХЛАЖДАЮЩЕМУ КОНТУРУ

только для ME 250 N

- замкнутая паровая система и система охлаждения благодаря двойной рубашке дежи
- автоматическое регулирование температуры
- электрическое управление
- возможность дополнительного непосредственного впрыска пара



Мешалок ME 250



ЧТО ГОВОРЯТ НАШИ КЛИЕНТЫ О СВОЕМ ИСПОЛЬЗУЕМОЙ В РЕМЕСЛЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ МАШИНЕ ФИРМЫ LASKA



МЯСНОЙ МАГАЗИН PREM
АВСТРИЯ

„Мы считаем фирму LASKA компетентным и заботливым бизнес-партнером, поставляющим великолепные машины. Мы пользовались машинами фирмы LASKA, которым было уже более 40 лет. Пару лет назад мы решили инвестировать в наше будущее и купили KU 65 и W 130 также фирмы LASKA.

В ближайшее время мы снова планируем осуществить покупку. Куттер стал нашей гордостью. Он отлично вписался в наше производство. Фирма LASKA всегда обслуживает быстро и в соответствии с интересами клиента.“

Г-ЖА И Г-Н ПРЕМ
ВЛАДЕЛЕЦ



CARNOSA AG
ШВЕЙЦАРИЯ

„Нашим волчком с рабочим органом, расположенным у угла корпуса, мы довольны на все 100 %. Четкое, чистое резание конечного продукта, плавность хода и незначительные остатки при частой смене партий продукции являются для нас существенным фактором. Мы осуществляем переработку как больших кусков мяса, так и регулярно используем мороженое мясо для гамбургеров.

Очистка машины очень удобна для пользователя, прежде всего, благодаря тележке для очистки. В лице фирмы LASKA мы нашли себе надежного партнера.“

Г-Н ШЕТТЕР
ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ



МЯСНОЙ МАГАЗИН REINHARD BAUER
ГЕРМАНИЯ

„LASKA – это ведущий бренд среди производителей машин. Удовольствие доставляет не только качество их машин, но и личное общение с фирмой LASKA по работе.

Вот уже более 10 лет как я работаю со своими машинами для мелкосерийного производства, и за все эти годы им ни разу не требовался ремонт. После работы волчка никаких дополнительных доработок уже не требуется, что существенно облегчает мою работу. Если говорить о куттере, то он создает самую лучшую эмульсию. Возможности разгрузки просто фантастические. Помимо всего прочего, машины очень легко чистить.“

Г-Н БАУЭР (МЛ.)
ВЛАДЕЛЕЦ

ФИРМА LASKA ПРОИЗВОДИТ МАШИНЫ ДЛЯ МЕЛКОСЕРИЙНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И МАШИНЫ ПРОМЫШЛЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ СООТВЕТСТВИЕ ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПРОДУКТАМ ВЫСОКИХ ТРЕБОВАНИЙ И УЧИТЫВАЮЩИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ





ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ВОЛЧКОВ
ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОЛЧКОВ

ТИП		W 130	WW 130
Ø ножевой решетки	мм	130	130
Стандартная вместимость воронки	л	42	175
Мощность двигателя	кВт	7,5 11[3]	- 1: 11 - 2: 12,5/15 - G: 15
Номинальная мощность	кВт	7,5 11[3]	- 1: 14 - 2: 19 - G: 18
Предохранитель	A	25 25[3]	- 1: 35 - 2: 50 - G: 50
Площадь поперечного сечения питающего кабеля	мм², медь	4 4[3]	- 1: 6 - 2: 10 - G: 10
Предохранительный кожух[1]		o (CE)	o (CE)
Тележка для очистки		–	o
Управление		кнопочные выключатели	кнопочные выключатели
Бесступенчато регулируемый питающий шнек		–	o
Автоматическая оптимизация частоты вращения питающего шнека		–	o (G)
Бесступенчато регулируемый питающий и рабочий шнек		–	o
Выталкиватель шнека		–	o (мех.)
Поднятие машины с увеличенной воронкой на 295 л		–	o
Сепаратор	пневм. или мех.	o	o
Мешалка[2] + увел. воронка	л	–	o
Мачтовое загрузочное устройство		–	o

ПОЯСНЕНИЕ

•	стандартно
o	опция
–	недоступно
- 1	1-скоростной волчок
- 2	2-скоростной волчок
G	1-скоростной волчок в исполнении для мороженого мяса
1	для режущего комплекта
2	лопасти или Z-образная лопасть
3	усиленное исполнение

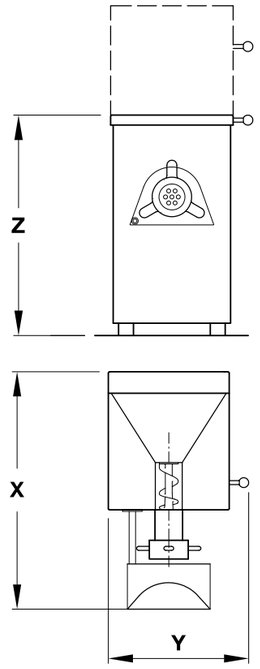
РАЗМЕРЫ И ВЕС

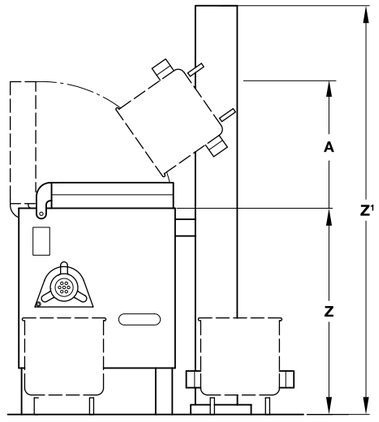
ТИП		W 130	WW 130		WW 130[1]
Длина мм	X	1220	1350	X[1]	2180
Ширина мм	Y	770	1250	Y[1]	1660
Высота мм	Z	1100	1260	Z[1]	2900
Высота мм	A	1650	2170		
Вес кг		300	780		850

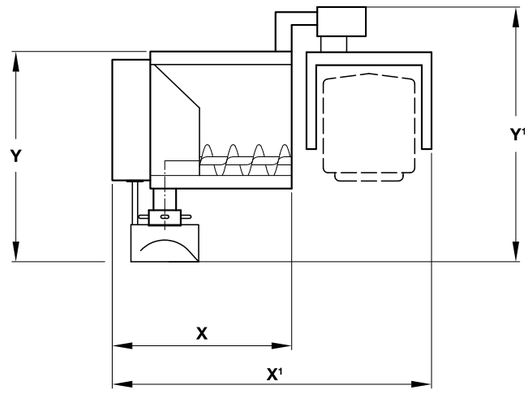
ЯЩИК ДЛЯ ОТПРАВКИ ПО МОРЮ*

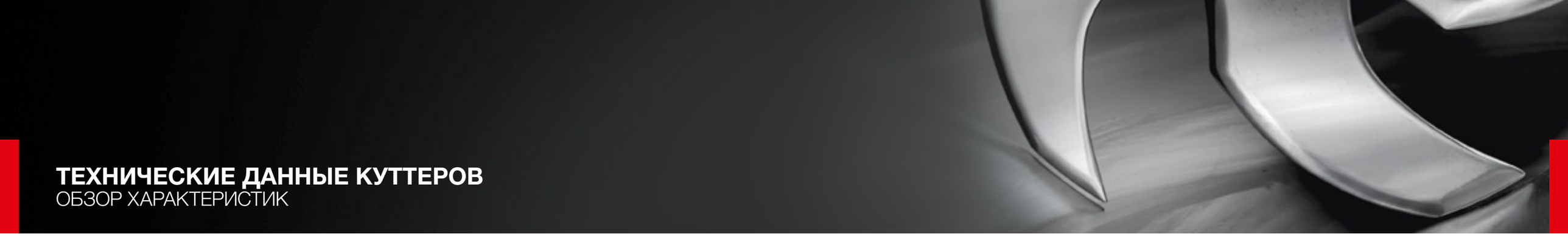
Длина мм	1500	1800		1800
Ширина мм	900	1500		1580
Высота мм	1390	1650		1890
Вес кг	130	250		280

* в зависимости от вида перевозки
[1] вкл. загрузочное устройство и необходимое поднятие машины









ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ КУТТЕРОВ
ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КУТТЕРОВ

ТИП		K 65	K 130	KCU 200	K 60 VAC	K 130 VAC
Вместимость чаши	л	60	130	200	60	130
Мощность двигателя	кВт	22	60	98	22	60
Предохранитель	A	63	125	250	63	125
Площадь поперечного сечения питающего кабеля	$мм^2$, медь	16	50	120	16	50
Максимальная частота вращения ножевого вала	об/мин	5100	4700	4600	5100	4700
Максимальная частота вращения скорости смешивания	об/мин	260	240	230	260	240
Радиус ножа	мм	187,5	240	365	187,5	240
Скорость резания	м/сек	100	120	128	100	120
Частота вращения чаши	об/мин	13	13	16	14	14
Скорость откачки вакуумного насоса	$м^3/ч$	–	–	–	63	100
Выгружатель колбасного фарша		o	o	o	o	o
Кожух ножей		(ручн.)[1]	o (пневм.)	(гидравл.)	–	(пневм.)
Шумоизоляционная крышка из нержавеющего материала или вакуумная крышка		o	o	o	(пневм.)	(пневм.)
Варочная установка		–	–	–	o	o
Система управления производством (PMS)		–	–	o	o	o
Сенсорный экран		–	–	–	o	o
Версия Multi Speed[2]		o	o	o	o	o
Балансировочное устройство		–	o	o	–	o
Холодильная установка		–	–	–	o	–
Принудительная вентиляция		–	–	o	–	–
Дозирование воды		–	–	o	–	–
Внутренний электрошкаф		•	•	пост. ток	–	–
Наружный электрошкаф		–	–	пост. ток o пер. ток	•	•
Загрузочное устройство		–	o	o	–	o

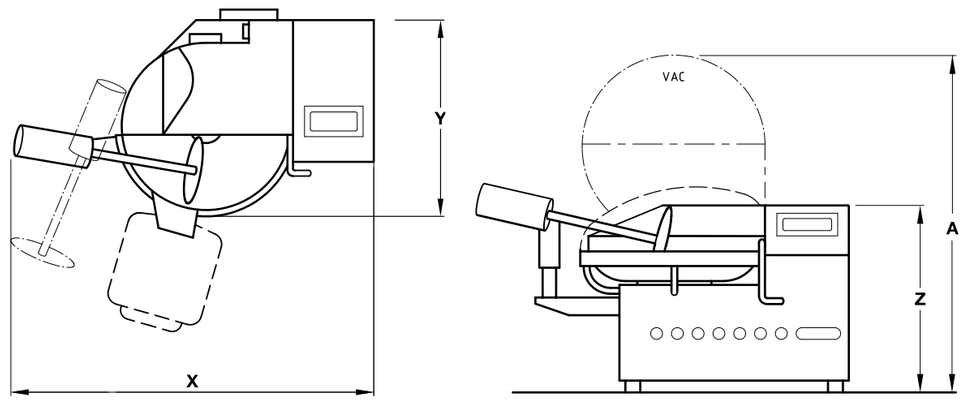
РАЗМЕРЫ И ВЕС

ТИП	K 65	K 130	KCU 200	K 60 VAC	K 130 VAC
Длина мм | **X**	1520	2350	2700	1500	2350
Ширина мм | **Y**	1110	1370	1880	1200	1630
Высота мм | **Z**	1140	1270	1380	1300	1450
Высота мм | **A**	1700	1950	2000	2100	2400
Вес кг	950	1700	2900	1300	1650

ЯЩИК ДЛЯ ОТПРАВКИ ПО МОРЮ*

Длина мм	1800	2700	3330	1800	2800
Ширина мм	1500	2100	2220	1600	2400
Высота мм	1500	2100	2240	1500	2300
Вес кг	300	550	850	300	650

* в зависимости от вида перевозки



ПОЯСНЕНИЕ

•	стандартно	1	приведение в действие вручную с поддержкой подъема
o	опция	2	8 + 2 частоты вращения ножа или скорости смешивания с гибким программированием
–	недоступно		

Данные и размеры необязательны к исполнению. Возможны изменения.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ СМЕСИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ
ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

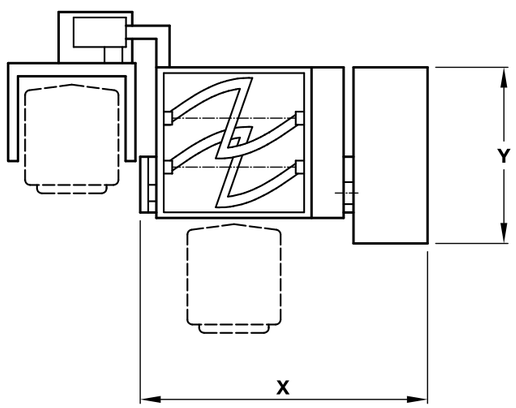
РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СМЕСИТЕЛЬНЫХ МАШИН			
ТИП		**ME 130 N**	**ME 250 N**
Смесительная емкость	л	130	250
Макс. количество заполняющего вещества	кг	110	200
Мощность двигателя	кВт	4	5,5
Предохранитель	A	20	25
Площадь поперечного сечения питающего провода	$мм^2$, медь	2,5	4
Взаимно взаимодействующие валы-смесители (стандартно)		2 лопасти	2 лопасти
Взаимно взаимодействующие валы-смесители (опция)		2 Z-образные лопасти	2 Z-образные лопасти
Частота вращения валов-смесителей	об/мин	55	35
Бесступенчато регули-руемая частота вращения валов-смесителей	об/мин	o	•
Вакуумное исполнение		o	o
Скорость откачки вакуумного насоса	$м^3$/ч	63	63
Охлаждение CO_2 или азотом (N_2)		o	o
Индикатор температуры		o	o
Дозирование воды		o	o
Варочная или холодильная установка (замкнутая система)		–	o
Мачтовое загрузочное устройство		–	o
Автоматика массирования мяса		o	o
Система управления производством (PMS)		–	o
Автоматика смешивания		o	o
Электротехнические данные: вид защитыdegree of protection		IP 55	

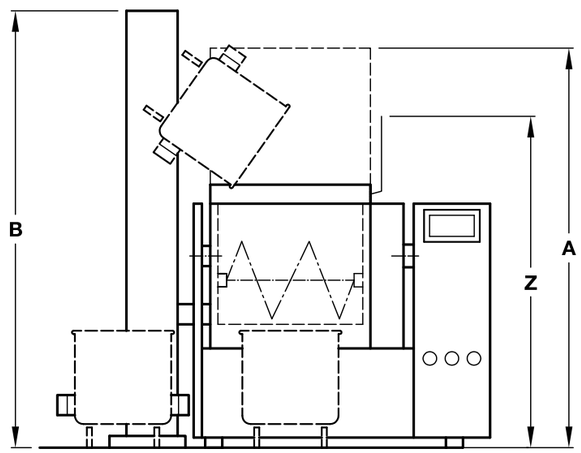
ПОЯСНЕНИЕ	
•	стандартно
o	опция
–	недоступно

РАЗМЕРЫ И ВЕС			
ТИП		**ME 130 N**	**ME 250 N**
Длина мм	**X**	1170	1430
Ширина мм	**Y**	730	1200
Высота мм	**Z**	1450	1920
Высота мм	**A**	1740	2770
Высота мм	**B**		2600
Вес кг		600	1250

ЯЩИК ДЛЯ ОТПРАВКИ ПО МОРЮ*		
Длина мм	1300	1600
Ширина мм	1300	1500
Высота мм	1600	1850
Вес кг	200	300

* в зависимости от вида перевозки





Данные и размеры необязательны к исполнению. Возможны изменения.

ТРАДИЦИЯ И ИННОВАЦИЯ
БОЛЕЕ 130 ЛЕТ ОПЫТА



Являясь надежным партнером с более чем 130 летним опытом, мы помогаем нашим клиентам в решении задач, связанных с производством первоклассных пищевых продуктов.

Фирма LASKA разрабатывает и изготавливает высококачественные машины специального назначения, которые с самого момента основания фирмы отличаются своей безотказностью и надежностью. Эксперты нашей фирмы в сотрудничестве с нашими клиентами разрабатывают инновационные решения, призванные улучшить переработку мяса. Помимо всего прочего, наши устойчивые к высоким нагрузкам машины также хорошо зарекомендовали себя в других сферах применения.

Семейное предприятие LASKA поставляет свою продукцию во все уголки мира. Наши машины успешно используются нашими клиентами на всех континентах в более чем 140 странах мира.

НОМЕНКЛАТУРА ВЫПУСКАЕМЫХ НАМИ ИЗДЕЛИЙ:

- куттеры
- волчки
- измельчители мороженного мяса
- эмульситаторы
- мешалки
- производственные линии

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60, 4050 Traun – Австрия
Тел. +43 7229 / 606-0
Факс. +43 7229 / 606-400
laska@laska.at
www.laska.at

ДИЛЕРЫ / ПАРТНЕРЫ