Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Anwendungen

LASKA-Gefrierfleischschneider eignen sich bestens zur Zerkleinerung von tiefgefrorenem Fleisch und Fett aber auch für gefrorenen Fisch, Käse, Gemüse, etc.

Gefrierfleischschneider dienen zur Zerkleinerung von ganzen tiefgefrorenen Blöcken, bevor diese in Kuttern oder Wölfen weiterverarbeitet werden. Das gefrorene Schnittgut wird durch Beschickungseinrichtungen der Maschine zugeführt und nach dem Zerkleinern meist in Standardtransportwagen aufgefangen.

Funktionsprinzip

Gefrierfleischblöcke werden durch einen sich auf und nieder bewegenden Schneidbalken mit einem darauf befestigten auswechselbaren Schneidmesser zu Platten mit einstellbarer Stärke geschnitten und bei Verwendung von zusätzlichen Querschneidmessern gleichzeitig auch in kleinere Stücke geteilt.

Die mögliche Verarbeitungs-Temperatur kann bis zu -25°C betragen.

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit, sowie langjährige Erfahrung sind Grundlage für die hervorragende Schnittleistung von LASKA-Gefrierfleischschneidern. Diese sind aus rostfreien Materialien gefertigt, entsprechen strengen Hygieneanforderungen und bieten eine leichte Reinigungsmöglichkeit. Die betriebssichere Konstruktion berücksichtigt die hohe Luftfeuchtigkeit in Wurstproduktions-Betrieben und gute Zugänglichkeit zu den wichtigsten Aggregaten beim Service.

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Technische Daten	Type	G 530	G 740
Blockquerschnitt max.	mm	520 x 300	700 x 400
Verarbeitungstemperatur	°C	bis -25°C	bis -25°C
Schnittstärke	mm	25 bis 60 mm einstellbar	25 bis 75 mm einstellbar
Schneidbalken	Anzahl	1	1
Schneidart		Schneidbalken mit Messer	Schneidbalken mit Messer
Hubanzahl	1 / min	60 - 20	60 - 15
Hubhöhe	mm	100 - 300 stufenlos einstellbar	100 - 400 stufenlos einstellbar
Querschneidemesser (Zusatz-Ausstattung)	Anzahl	2 oder 5	5
Beschickungsart		Hebe-Schwinge	Hebe-Plattform
Schalldruck-Pegel (mit Produkt) cirka	db(A)	80	80

Änderungen vorbehalten

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Elektrische Daten	Type Schutzart IP 55	G 530	G 740
Motor			
Messerbalken	KW	4	15
Anschlusswerte - gesamt (bei 400 V / 50 Hz)			
Leistung	KW	5,5	16,5
Nennstrom	A	13	32,5
Sicherung (träge)	A	25	50
Zuleitungs Querschnitt	mm²Cu	4	10

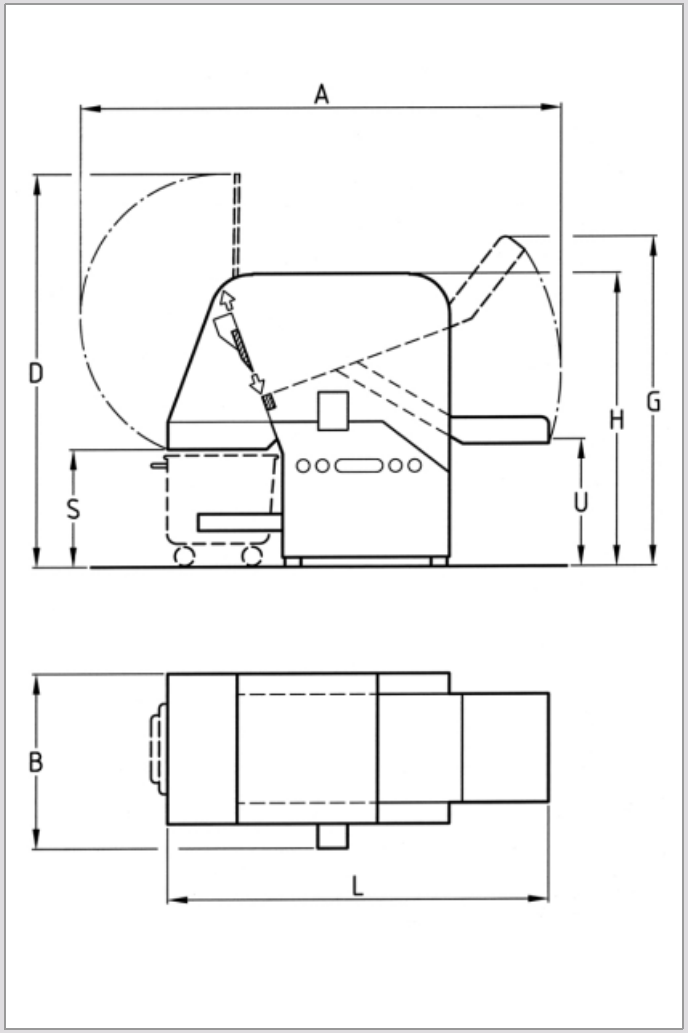
Änderungen vorbehalten

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Maße und Gewichte		Type		G 530
Länge	L	mm		2.400
Länge	A	mm		3.150
Breite	B	mm		1.100
Höhe	H	mm		1.860
Höhe	U	mm		830
Höhe	G	mm		2.200
Höhe	S	mm		740
Höhe	D	mm		2.470
Wandabstand min.		mm		1.200
Raumhöhe min.		mm		2.600
Gewicht		kg		1.000
Seekistenverpackung				
Länge		mm		2.400
Breite		mm		1.250
Höhe		mm		1.950
Gewicht		kg		390

Änderungen vorbehalten

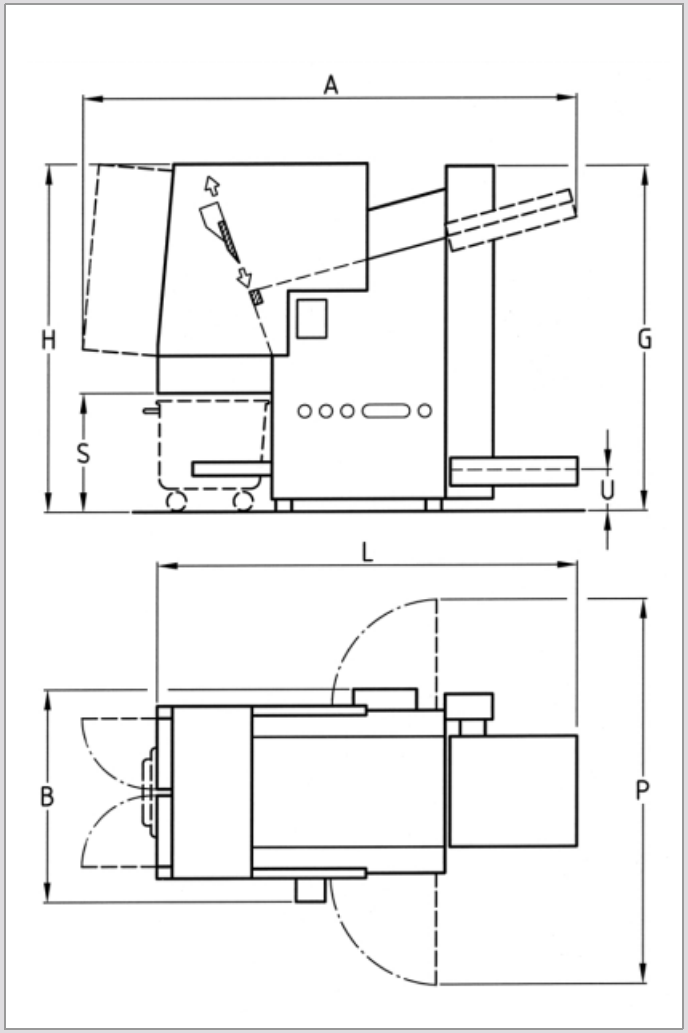


Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Maße und Gewichte	Type			G 740
Länge	L	mm		2.700
Länge	A	mm		3.140
Breite	B	mm		1.350
Breite	P	mm		2.450
Höhe	H	mm		2.200
Höhe	U	mm		270
Höhe	G	mm		2.180
Höhe	S	mm		750
Wandabstand min.		mm		1.200
Raumhöhe min.		mm		2.600
Gewicht		kg		1.800
Seekistenverpackung				
Länge		mm		2.400
Breite		mm		1.500
Höhe		mm		2.300
Gewicht		kg		490

Änderungen vorbehalten



Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

LEISTUNGSANGABEN LASKA - GEFRIERFLEISCH-SCHNEIDER

unverbindliche Richtwerte bei kontinuierlicher Beschickung

	Type	G 530	G 740
Gefrierfleisch			
Temperatur	°C	-20 °C	-20 °C
Blockquerschnitt maximal	mm	520 x 300	700 x 400
Schnittstärke	mm	25 - 60	25 - 75
Leistung	kg / h	bis 5.000	bis 12.000

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Normal-Ausstattung

Robuste Maschine zum Zerkleinern von Gefrierfleischblöcken in der das gefrorene Schnittgut durch ein sich auf und nieder bewegendes Schneidmesser zu Platten geschnitten und mit zusätzlichen Querschneid-messern auch noch in kleinere Stücke geteilt werden kann.
Qualitativ hochwertige Ausführung mit großer Betriebssicherheit, langem Werterhalt und Lebensdauer, einfach in der Handhabung, übersichtliche und benutzerfreundlich angeordnete Bedienelemente, ansprechendes, elegantes Design, ausgereifte, bewährte Konstruktion mit zeitgemäßer Technik, internationalen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften entsprechend.

Maschinengehäuse

- solide Massivbauweise aus dickwandigen Blechen aus rostfreiem Edelstahl
- glanzpolierte Oberflächen für leichte Reinigungsmöglichkeit aller Außen- und Innen-Flächen, allen Hygieneanforderungen entsprechend
- leicht zu öffnende Sicherheitsabdeckung vor den Schneidmessern schützt vor möglichen Verletzungen. Aus Sicherheitsgründen kann Maschine nur mit geschlossener Abdeckung in Betrieb genommen werden bzw. schaltet die Maschine sofort und automatisch ab, sobald Abdeckung geöffnet wird
- Maschine kann nur dann eingeschaltet werden, wenn ein Standard-transportwagen unter dem Auslaufbereich des Schnittgutes positioniert ist
- Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse - somit optimaler Schutz gegen Verschmutzung
- niedriges Betriebsgeräusch durch geschlossene Bodenplatte und durch geräuscharme Antriebstechnik
- optimale Servicemöglichkeit durch große leicht zugängliche Wartungsöffnungen
- Maschinenfüße höhenverstellbar und schwingungsgedämpft

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Beschickung

eine spezielle Hebeschwinge aus rostfreiem Edelstahl, die auch sehr gut als Auspackfläche für die zu verarbeitenden Gefrierfleischblöcke dienen kann, hebt hydraulisch betätigt, auf Tastendruck die Gefrierfleischblöcke hoch und kippt diese dann auf eine schiefe Ebene, wodurch die Blöcke automatisch dem Schneidbalken zugeführt werden.

Niederhalter

ein hydraulisch betätigter Niederhalter fixiert die Blöcke beim Schneidvorgang automatisch. Dies ist besonders bei runden, balligen Gefrierfleisch-Blöcken von großem Vorteil, da diese fast immer das Bestreben haben dem Schneidmesser auszuweichen.
Permanente Synchronbewegung von Niederhalter und Schneidbalken.

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Schneidbalken

- massive Ausführung aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbarem zweiteiligen Guillotine-messer
- der hydraulisch angetriebene Schneidbalken ist mit einer speziellen Steuerung ausgeführt, welche die Umkehrung der Bewegungsrichtung im oberen und unteren Scheitelpunkt des Messerhubes gedämpft und dadurch ganz sanft durchführt und dabei harte Schläge und Über-beanspruchung der Maschine vermeidet
- die gewünschte Schnittstärke des Gefrierflei-sches kann auf einfache Art manuell eingestellt werden, indem die Distanz zwischen dem Schneidmesser und einem Anschlag-Balken justiert wird

Hubhöhenverstellung

während des Arbeitens kann der Hubweg des Messerbalkens einfach von der Tasterplatte aus, der Höhe der Gefrierfleischblöcke entsprechend angepasst und stufenlos verstellt werden, wodurch die Schnittzeit verkürzt wird und eine höhere Stundenleistung erreicht wird

Querschneidmesser

falls kleinere Abschnitte erforderlich sind, können als Zusatzausstattung Querschneidmesser eingesetzt werden, wobei jede Gefrierfleisch-Platte dann in kleinere Teile geschnitten wird

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Elektro-Ausstattung

- niedriger Stromverbrauch durch modernste Antriebs- und Steuerungstechnik
- einfache Bedienbarkeit durch übersichtliche Folientaster
- Sicherheitseinrichtungen für optimale Arbeitssicherheit
- Schaltschrank und Hauptschalter im Maschinengehäuse eingebaut
- robustes leistungsstarkes Hydraulikaggregat mit Motorschutzschalter
- SPS - speicherprogrammierbare Steuerung mit Mikroprozessoren für hohe Betriebssicherheit, genaueres Schaltverhalten, kürzere Schaltzeiten, wesentlich geringere Fehlermöglichkeiten, Statusanzeige über Leuchtdioden, permanente Überwachung von Spannung und Strom
- Notbetrieb der Maschine auch bei defektem Endschalter möglich
- Anschlusskabel mit 3,5 m Länge

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Argumente die für LASKA-Guillotinen sprechen

Vorteile in der Bauweise

- qualitativ hochwertige Maschine mit großer Betriebssicherheit, langem Werterhalt und Lebensdauer
- stabile selbsttragende Bauweise mit dickwandigen Blechen aus rostfreiem Edelstahl - gegenüber Rahmenkonstruktionen, welche schon nach kurzer Zeit rosten können und nur mit dünnen Blechen verkleidet sind oder Bauteile aus instabilen Kunststoffen verwenden
- LASKA-Gefrierfleischschneider bringen bei geringerem Energieaufwand größere Leistung als Gefrierfleischwölfe
- Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse - somit optimaler Schutz gegen Verschmutzung
- niedriges Betriebsgeräusch durch geschlossene Bodenplatte
- kleiner Platzbedarf
- höhenverstellbare schwingungsgedämpfte Maschinenfüße
- internationalen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften entsprechend

Vorteile in der Elektrik

- niedriger Stromverbrauch durch optimierte Steuerungs- und Antriebstechnik
- eingebauter Schaltschrank bewirkt längere Lebensdauer der elektrischen Schaltgeräte und Elektronik
- speicherprogrammierbare Steuerung mit Mikroprozessoren für hohe Betriebssicherheit, genaues Schaltverhalten, kürzere Schaltzeiten, Statusanzeige über Leuchtdioden, permanente Überwachung von Spannung und Strom

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Vorteile bei der Bedienung

- einfach in der Handhabung, übersichtliche und benutzerfreundlich angeordnete Bedienelemente
- gute Bedienbarkeit durch übersichtliche Drucktastensteuerung
- Verarbeitung von größeren Gefrierfleischblöcken - gegenüber Maschinen bei denen Blöcke mit nur geringer Höhe oder Stärke verarbeitet werden können
- Verarbeitung auch von runden, balligen Gefrierfleischblöcken, da der standardmäßige Niederhalter diese Blöcke beim Schneidvorgang automatisch fixiert - gegenüber Gefrierfleischschneidern, bei denen derartige Blöcke immer ausweichen und manuell festgehalten oder nachgeschoben werden müssen
- leicht einstellbare Schnittstärke
- einfache Hubhöhenverstellung von der Tasterplatte aus ermöglicht Schnittzeiteinsparung
- Querschneidmesser zum Zerschneiden der Blöcke in kleinere Abschnitte
- kontinuierliche Beschickungsmöglichkeit ergibt höhere Leistung - gegenüber Maschinen deren Block-Schiebeeinrichtung zum Schneidmesser immer erst zurückfahren muß, damit nächster Block eingelegt werden kann
- geräuscharmer Betrieb - gegenüber schnell laufenden Fräswalzen, die beim Betrieb besonders und unzumutbar laut sind
- Sicherheitseinrichtungen für optimale Arbeitssicherheit

Vorteile bei der Herstellung von Qualitätsprodukten

- Gefrierfleischschneider schonen das Schnittgut - gegenüber Gefrierfleischwölfen die durch erhebliche Quetschung das Fleischgefüge zerstören, sodass beim Fertigprodukt weniger Bindung und Qualitätsverluste zu verzeichnen sind
- optimale produktschonende Arbeitsweise durch kraftvoll schneidenden Messerbalken - gegenüber Maschinen mit schnell laufenden Fräswalzen, bei denen beim Zerkleinern viele Kleinstabschnitte und Fleischmehl entstehen. Sehnen und Flechsen werden aus dem Fleisch nicht herausgezogen

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Vorteile bezüglich Hygiene und leichter Reinigung

- allen Hygieneanforderungen entsprechende Konstruktion
- geschlossene Bodenplatte verhindert Verschmutzung des Maschinen-Innenraumes
- durch glatte glanzpolierte Oberflächen besonders gut zu reinigen (besser als gestrahlte Oberflächen)

Vorteile bei Service und Wartung

- minimaler Wartungsaufwand durch solide, den neuesten Erkenntnissen entsprechende Technik
- optimale Servicemöglichkeit durch große leicht zugängliche Wartungsöffnungen
- leicht auswechselbare Guillotine-Messer
- Nachschleifen der Schneidmesser ist im Normalfall nicht erforderlich
- Mikroprozessorsteuerung zum einfachen Erkennen von Betriebszuständen beim Service
- Verfügbarkeit von Ersatzteilen - mindestens 25 Jahre
- weltweit verzweigtes Servicenetz und fachkundige Beratung in allen Erdteilen - bestens ausgebildete und laufend geschulte Servicetechniker stehen zur Verfügung, falls Unterstützung gewünscht wird
- Wartungsverträge für LASKA-Produkte ermöglichen eine optimale und kostengünstige Betreuung der Maschinen

Gefrierfleischschneider

Guillotinen - G 530, G 740

Service

LASKA-Maschinen sind für minimalen Service-Aufwand und optimale Service-Freundlichkeit durch leicht zugängliche große Wartungsöffnungen im Maschinengehäuse konzipiert. Regelmäßige Kontrolle und Wartung, sowie eventuelle Instandhaltung sind Voraussetzung für einwandfreie Funktion der Maschine. Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur durch fachkundige Personen durchgeführt werden.

Trotz Zuverlässigkeit und solider Technik können bei einer Maschine eventuell Störungen auftreten. Die Partnerschaft mit LASKA wird auch in diesem Fall unter Beweis gestellt, da fachkundige Beratung und Dienstleistungen zur Verfügung stehen. Dies in vielen Ländern weltweit. Technische Beratung oder eventueller Ersatzteilbedarf wird durch LASKA direkt oder durch viele Repräsentanten geboten.

Ein großes Ersatzteillager gewährleistet, dass Teile innerhalb kürzester Zeit für Kunden verfügbar sind. Original LASKA-Ersatzteile gewährleisten Passgenauigkeit und einwandfreie Funktion der Maschine und ermöglichen eventuelle Garantieleistungen.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen - mindestens 25 Jahre. Die Ausführung der Maschinen wird genau und detailliert dokumentiert. Daher ist es auch nach Jahrzehnten noch gut möglich eventuelle Störungen zu finden und passende Ersatzteile zu liefern.

Weltweit verzweigtes Servicenetz in allen Erdteilen.

Bestens ausgebildete und laufend geschulte Servicetechniker stehen gerne zur Verfügung, falls Unterstützung gewünscht wird.

Wartungsverträge für LASKA-Produkte ermöglichen eine optimale und kostengünstige Betreuung der Maschinen.