



Gefrierfleischschneider

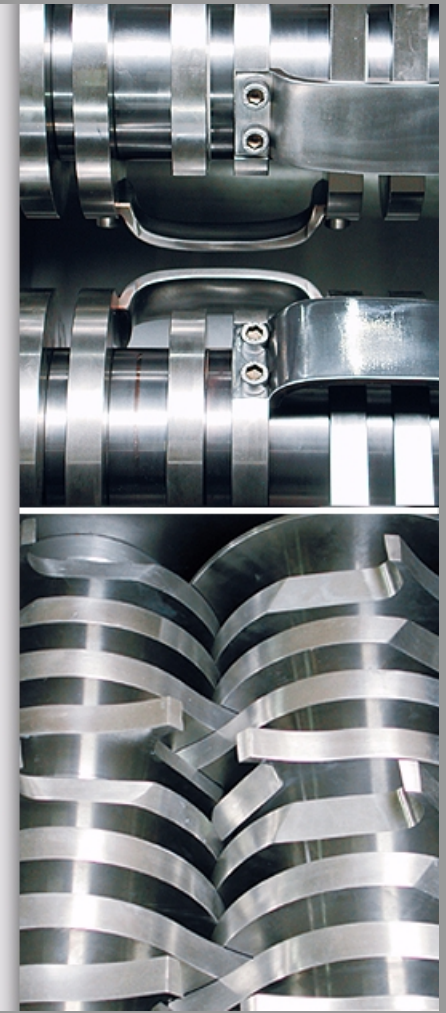
Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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



■ Produkte

■ Drucken ■ Exit



Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

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

Zwei im Gegenschnitt zueinander laufende Schneidwalzen aus rost-freiem Edelstahl zerkleinern das gefrorene Schnittgut auf eine ideale Stückgröße zur Weiterverarbeitung in Kutter, Wolf oder Mischmaschine, weil jede gewünschte Körnung des Fertigprodukts noch gut erreicht werden kann.

Die ideale Verarbeitungstemperatur von Gefrierfleisch liegt

bei Type **GS 510** zwischen -10°C und -15°C,
bei Type **GFS 620** zwischen -10°C und -20°C.

Diese wird dann erreicht, wenn die tiefgefrorenen Gefrierfleischblöcke am Tag vor der Verarbeitung in einem Normkühlraum nicht zu eng aneinander gelagert werden, sodass Luft zwischen diesen zirkulieren kann und eine Kälteabgabe möglich ist.

Bei einer Verarbeitungstemperatur unter -20°C ist allgemein zu beachten, dass beim Gefrierfleisch ein Qualitätsverlust durch Absplittern von kleinen Teilen und Verlust an Bindekraft zu verzeichnen ist. Außerdem ist dabei das Betriebsgeräusch der Maschine bei der Zerkleinerung wesentlich stärker.





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

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

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Technische Daten	Type	GS 510	GFS 620
Blockquerschnitt max.	mm	500 x 300	600 x 380
Verarbeitungstemperatur	°C	-10°C bis -15°C	-10°C bis -20°C
Stückgrösse cirka (nach Zerkleinerung)	mm	130 x 80 x 18	80 x 40 x 35
Schneidwalzen			
	Anzahl	2	2
Schneidart		Bügelmesser	Schneidzähne
Drehzahlen	Anzahl	1	1
Drehzahlen	UPM	50	50
Beschickungsart		Hebe-Plattform	Hebe-Plattform
Schalldruck-Pegel (mit Produkt) cirka	db(A)	80	85

Änderungen vorbehalten





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Elektrische Daten		Type	GS 510	GFS 620
		Schutzart IP 55		
Motor				
Schneidwalzen		KW	18,5	30
Anschlusswerte - gesamt				
(bei 400 V / 50 Hz)				
Leistung		KW	20	31
Nennstrom		A	40	62
Sicherung (träge)		A	63	80
Zuleitungs Querschnitt		mm ² Cu	16	25

Änderungen vorbehalten





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



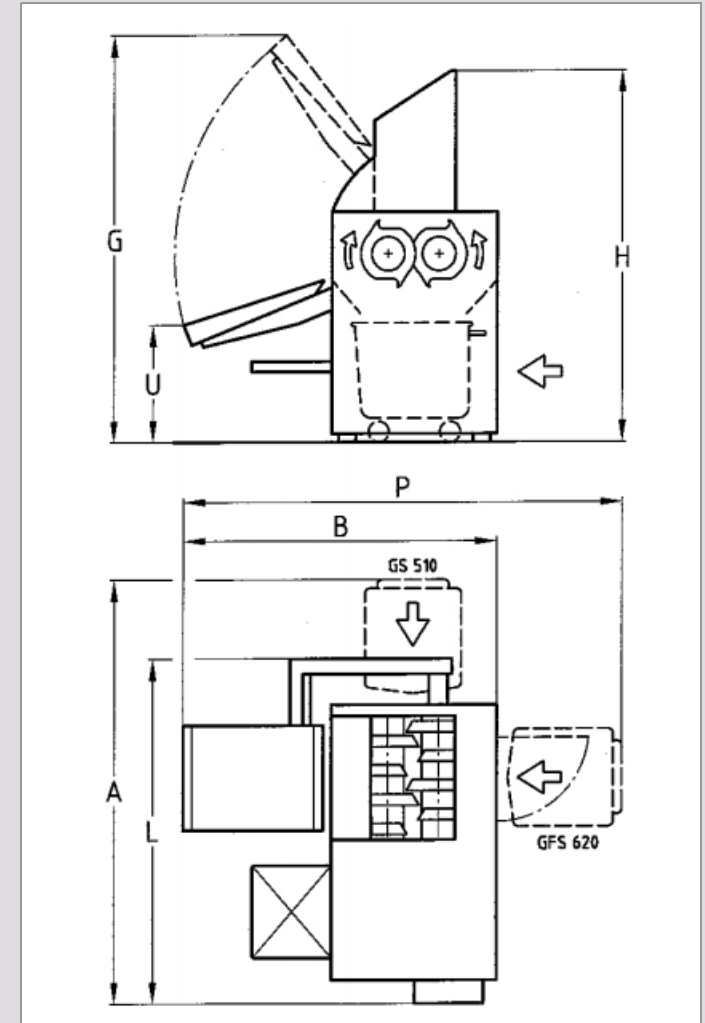
Guillotinen

Walzenschneider

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

Maße und Gewichte			Type	GS 510	GFS 620
Länge	L	mm		1.580	2.020
Länge	A	mm		2.100	2.850
Breite	B	mm		1.620	1.900
Breite	P	mm		2.500	2.500
Höhe	H	mm		2.050	2.150
Höhe	U	mm		340	680
Höhe	G	mm		2.470	2.350
Wandabstand min.				mm	1.200
Raumhöhe min.				mm	2.600
Gewicht				kg	1.360
Seekistenverpackung					
Länge		mm		1.900	1.900
Breite		mm		1.300	1.300
Höhe		mm		1.400	1.500
Gewicht		kg		280	300

Änderungen vorbehalten





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

LEISTUNGSANGABEN LASKA - GEFRIERFLEISCH-SCHNEIDER

unverbindliche Richtwerte bei kontinuierlicher Beschickung

	Type	GS 510	GFS 620
Gefrierfleisch			
Temperatur	°C	-15 °C	-20 °C
Blockquerschnitt maximal	mm	500 x 300	600 x 380
Leistung	kg / h	bis 4.000	bis 10.000

■ Produkte

■ Drucken ■ Exit



Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Normal-Ausstattung

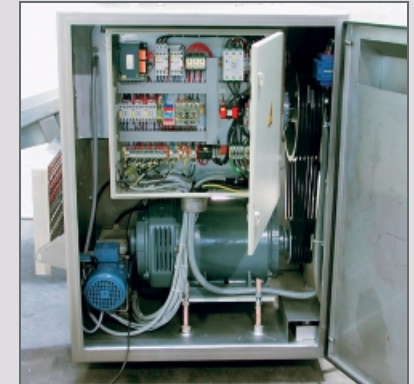
Robuste Maschine zum Zerkleinern von Gefrierfleischblöcken in der das gefrorene Schnittgut durch zwei zueinander laufende Schneidwalzen auf schonende Weise in kleine Stücke geschnitten wird.

Besonders geräuscharme Arbeitsweise.

Qualitativ hochwertige Maschine 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 auch nur dann eingeschaltet werden, wenn ein Standardtransportwagen 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

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Beschickung

Maximaler Blockgrößenquerschnitt: **GS 510** 500 x 300 mm
GFS 620 380 x 600 mm

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 sie dann in den Einwurfschacht, wo sie automatisch den Schneidwalzen zugeführt werden. Da die Zeit für einen Beschickungsvorgang nur 15 Sekunden dauert, kann eine kontinuierliche Arbeitsweise erreicht werden.

Auf Wunsch kann die Beschickung der Maschine auch durch ein Förderband erfolgen.



Schneidwalzen

- zwei im Gegenschnitt zueinander laufende Schneidwalzen zentrieren und fixieren auch runde, ballige Gefrierfleischblöcke beim Schneidvorgang automatisch und lassen diese vor den Schneidmessern nicht ausweichen, sondern erfassen das Schnittgut optimal. Dadurch ist eine große Stundenleistung möglich.
- Antrieb ist für schwerste Belastung konzipiert und erfolgt über ein spezielles Schneckenradgetriebe im Ölbad
- Antrieb ist zusätzlich mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, um Überlastungen oder Schäden zu vermeiden, wenn Fremdkörper, wie zum Beispiel Fleischhaken, in den Schneidbereich gelangen sollten





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

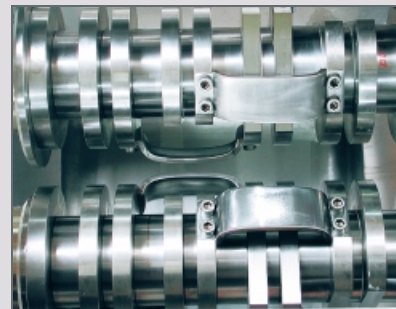
- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- **Ausstattung**
- Vorteile
- Service

Schneidwalzen

Type GS 510:

Zwei gegeneinander laufende Schneidwalzen mit wechselbaren **Bügelmessern** aus rostfreiem Edelstahl zerkleinern Gefrierfleischblöcke zu handflächengroßen Abschnitten mit einer Stärke von 15-18 mm.

Besonders geeignet zur Rohwurstherstellung, da keine Flechsen oder Sehnen aus dem Fleisch herausgezogen werden.



■ Produkte

■ Drucken ■ Exit





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Schneidwalzen

Type GFS 620:

Zwei gegeneinander laufende Schneidwalzen (patentiertes System) mit extrem massiven **Schneidzähnen** aus rostfreiem Edelstahl die auch im Dauerbetrieb nicht nachgeschliffen werden müssen und jahrelang schneidhaltig bleiben, zerkleinern Gefrierfleischblöcke zu einer Stückgröße von circa 38 x 40 x 80 mm.

Als Sonder-Ausstattung sind Schneidwalzen mit schmalen Schneidzähnen (30 mm) lieferbar, wodurch die Stückgröße gegenüber der Normalausführung verkleinert wird.



■ Produkte

■ Drucken ■ Exit





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



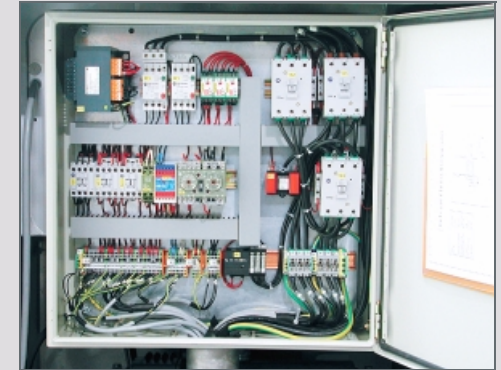
Guillotinen

Walzenschneider

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

Elektro-Ausstattung

- niedriger Stromverbrauch durch modernste Antriebs- und Steuerungstechnik
- einfache Bedienbarkeit durch übersichtliche Drucktastensteuerung
- Sicherheitseinrichtungen für optimale Arbeitssicherheit
- Schaltschrank und Hauptschalter im Maschinengehäuse eingebaut
- robuste Spezial-Antriebsmotoren mit Motorschutzeinrichtung
- einfache und übersichtliche Relais-Steuerung mit Schützen und hoher Betriebssicherheit
- Anschlusskabel mit 3,5 m Länge





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

Argumente die für LASKA-Gefrierfleischschneider mit 2 Schneidwalzen 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
- patentiertes System der Schneidwalzen
- LASKA-Gefrierfleischschneider bringen bei geringerem Energieaufwand größere Leistung als Gefrierfleischwölfe
- Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse - somit optimaler Schutz gegen Verschmutzung
- niedriges Betriebsgeräusch durch geschlossene Bodenplatte
- betriebssicher durch robusten Spezial-Schneckengetriebeantrieb
- kleiner Platzbedarf
- höhenverstellbare schwingungsgedämpfte Maschinenfüße
- internationalen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften entsprechend

Vorteile in der Elektrik

- niedriger Stromverbrauch durch optimierte Steuerungs- und Antriebstechnik
- Schaltschrank aus rostfreiem Edelstahl bewirkt längere Lebensdauer der elektrischen Schaltgeräte und Bauteile
- einfache und übersichtliche Relais-Steuerung mit Schützen, für hohe Betriebssicherheit
- elektrische Sicherheitsschaltungen für optimale Arbeitssicherheit





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

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 - gegenüber Gefrierfleischschneidern, bei denen derartige Blöcke immer ausweichen und manuell festgehalten und nachgeschoben werden müssen
- 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 im Gegenschnitt arbeitende langsam und kraftvoll laufende Schneidwalzen - gegenüber schnell laufenden Fräswalzen, da bei dieser Zerkleinerungsart viele Kleinstabschnitte und Fleischmehl entstehen





Gefrierfleischschneider

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

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
- kein Nachschleifen der Schneidzähne bei Type GFS 620
- Nachschleifen der Bügelmesser bei Type GS 510 nur circa alle 3 Jahre bei Normalbetrieb
- 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

Walzenschneider - GS 510, GFS 620



Guillotinen

Walzenschneider

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

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.



■ Produkte

■ Drucken ■ Exit