



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

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



Normal-Ausführung

Vakuum-Ausführung



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

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

## Anwendungen

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind Grundlagen der LASKA Kutter-Technologie. LASKA-Kutter dienen allgemein zur Herstellung von Wurstwaren, wobei das zu verarbeitende Ausgangsmaterial durch eine sich drehende ringförmige Schüssel den Schneidmessern zur Zerkleinerung zugeführt wird. Gleichzeitig ist die Zugabe von Wasser, Eis oder Zusatzstoffen möglich.



Dieser Prozess wird so lange durchgeführt, bis die gewünschte Feinheit des Endprodukts erreicht ist. Durch die hohe Leistungsfähigkeit von LASKA Kuttern wird die gewünschte Produktfeinheit in kürzest möglicher Zeit erreicht. Aufgrund optimaler Abstimmungsmöglichkeit ist die Verarbeitung von Frischfleisch und auch vorzerkleinertem Gefrierfleisch gut möglich.

LASKA-Kutter sind als Normalkutter und Vakuumkutter lieferbar und eignen sich bestens zur Herstellung von Qualitätsprodukten

Weitere detaillierte Informationen über

- moderne LASKA-Kuttertechnologie
- Rohwurstherstellung
- Brühwurstherstellung
- Kochwurstherstellung
- weitere Produkte

siehe >> *Kutter 200-750 Liter - Anwendungen*

■ **Produkte**

■ **Drucken** ■ **Exit**



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Technische Daten	Type		KU 65			KU 60 VAC
<b>Schüsselinhalt</b>	Liter		65			60
<b>Messer</b>			stufenlos regelbar			stufenlos regelbar
Messerwelle - Drehzahlen	Anzahl					
	UPM		max. 5100			max. 5100
Mischgang - Drehzahlen	Anzahl		stufenlos regelbar			stufenlos regelbar
	UPM		vorwärts +rückwärts			vorwärts +rückwärts
	UPM		rw.max.260			rw.max.260
Messerradius	mm		187,5			187,5
Schnittgeschwindigkeit max.	m/sec		100			100
<b>Schüssel</b>						
Schüssel - Drehzahlen	Anzahl		2			2
	UPM		6,5 / 13			7 / 14
<b>Auswerfer</b>						
Auswerfer - Drehzahlen	Anzahl		1			1
	UPM		105			105
<b>Schalldruck-Pegel</b> (ohne Produkt)						
Deckel geschlossen	db(A)		84			78

Änderungen vorbehalten





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Elektrische Daten	Type		KU 65			KU 60 VAC
	Schutzart IP 55					
<b>Motoren</b>						
Messerwelle	KW		22			22
Schüssel	KW		0,5 / 0,9			0,9 / 1,7
<b>Vakuumpumpe</b>						
Leistung	KW		-			1,5
Saugleistung	m <sup>3</sup> /h		-			63
<b>Anschlusswerte - gesamt</b> ( bei 400 V / 50 Hz )						
Leistung	KW		23			25
Nennstrom	A		44			80
Sicherung (träge)	A		63			80
Zuleitungs Querschnitt	mm <sup>2</sup> Cu		16			25

Änderungen vorbehalten





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



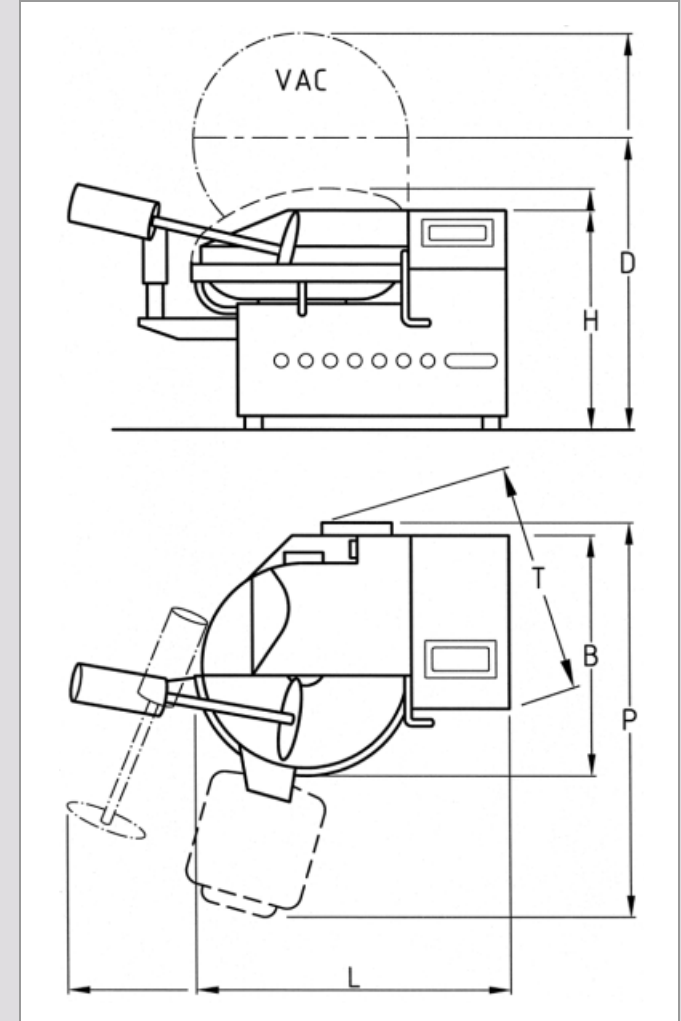
## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Maße und Gewichte	Type		K 65	K 60 VAC
Länge	L	mm	1.520	1.500
Breite	B	mm	1.110	1.200
Breite Platzbedarf	P	mm	1.950	2.000
Breite für Transport	T	mm	1.200	1.200
Höhe	H	mm	1.140	1.300
Höhe Deckel offen	D	mm	1.700	2.100
Wandabstand min.			mm	500
Raumhöhe min.			mm	2.400
Gewicht			kg	950
Gewicht			kg	1.300
Seekistenverpackung				
Länge		mm	1.800	1.800
Breite		mm	1.500	1.600
Höhe		mm	1.500	1.500
Gewicht		kg	300	300

Änderungen vorbehalten





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Technische Daten	Type		KU 130		KR 130 VAC	KU 130 VAC
<b>Schüsselinhalt</b>	Liter		130		130	130
<b>Messer</b>			stufenlos regelbar		2	stufenlos regelbar
Messerwelle - Drehzahlen	Anzahl				1950 / 3900	max. 4700
	UPM		max. 4700			
Mischgang - Drehzahlen	Anzahl		stufenlos regelbar		2	stufenlos regelbar
	UPM		vorwärts +rückwärts		vorwärts	vorwärts +rückwärts
	UPM		rw.max.240		90 / 180	rw.max.240
Messerradius	mm		240		240	240
Schnittgeschwindigkeit max.	m/sec		120		100	120
<b>Schüssel</b>						
Schüssel - Drehzahlen	Anzahl		2		2	2
	UPM		6,5 / 13		7 / 14	7 / 14
<b>Auswerfer</b>						
Auswerfer - Drehzahlen	Anzahl		1		1	1
	UPM		110		105	105
<b>Schalldruck-Pegel</b> (ohne Produkt)						
Deckel geschlossen	db(A)		85		80	80

Änderungen vorbehalten





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Elektrische Daten	Type		KU 130		KR 130 VAC	KU 130 VAC
	Schutzart IP 55					
<b>Motoren</b>						
Messerwelle	KW		60		30 / 38	60
Schüssel	KW		0,8 / 1,4		0,9 / 1,7	0,9 / 1,7
<b>Vakuumpumpe</b>						
Leistung	KW		-		2,2	2,2
Saugleistung	m <sup>3</sup> /h		-		100	100
<b>Anschlusswerte - gesamt</b> ( bei 400 V / 50 Hz )						
Leistung	KW		61		44	64
Nennstrom	A		128		86	123
Sicherung (träge)	A		125		100	100
Zuleitungs Querschnitt	mm <sup>2</sup> Cu		50		35	35

Änderungen vorbehalten





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



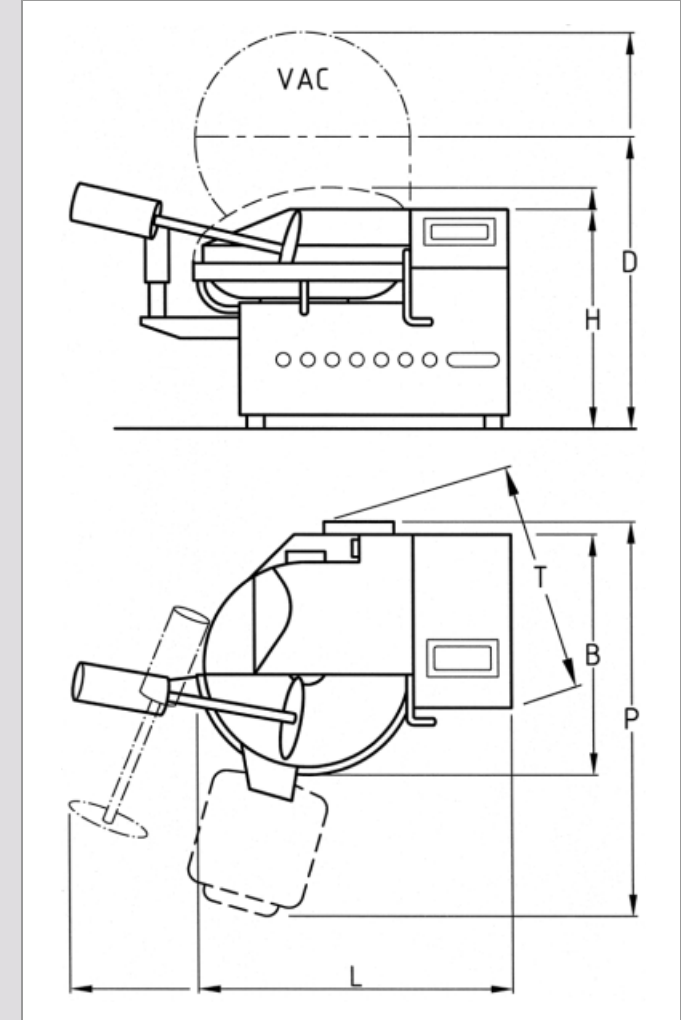
## Kutter 65-130 Liter

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
  - K 65
  - K 130
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- Service

Maße und Gewichte	Type	K 130	K 130 VAC
Länge	L mm	2.350	2.350
Breite	B mm	1.370	1.630
Breite Platzbedarf	P mm	2.300	2.500
Breite für Transport	T mm	1.370	1.550
Höhe	H mm	1.270	1.450
Höhe Deckel offen	D mm	1.950	2.400
Wandabstand min.	mm	500	500
Raumhöhe min.	mm	2.400	2.500
Gewicht	kg	1.700	1.650
Seekistenverpackung			
Länge	mm	2.700	2.800
Breite	mm	2.100	2.400
Höhe	mm	2.100	2.300
Gewicht	kg	550	650

Änderungen vorbehalten







# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

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

## LEISTUNGSANGABEN LASKA-KUTTER

*unverbindliche Richtwerte*

	Type	K 65	K 130
<b>Rohwurstprodukte</b>			
Chargenmenge	kg	20 - 30	40 - 50
Chargenzeit	min	3 - 5	3 - 5
<b>Brühwurstprodukte</b>			
Chargenmenge	kg	55	105
Chargenzeit	min	6 - 8	6 - 8
<b>Kochwurstprodukte</b> (Kochprozeß im Kutter)			
Chargenmenge	kg	55	105
Chargenzeit	min	8 - 15	8 - 15

■ Produkte

■ Drucken ■ Exit



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

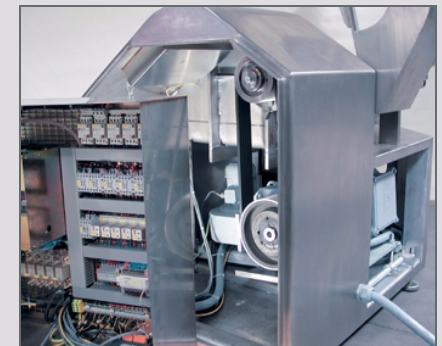
## Normal-Ausstattung

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 rostfreiem Edelstahl
- glanzpolierte Oberflächen für leichte Reinigungsmöglichkeit, allen Hygieneanforderungen entsprechend
- Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse - somit optimaler Schutz gegen Verschmutzung
- niedriges Betriebsgeräusch durch geschlossene Bodenplatte
- Lärmreduzierung mittels Schalldämmelementen im Maschineninneren und durch geräuscharme Antriebstechnik
- optimale Servicemöglichkeit durch große leicht zugängliche Wartungsöffnungen
- Maschinenfüße höhenverstellbar und schwingungsgedämpft





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

## Kutter 200-750 Liter

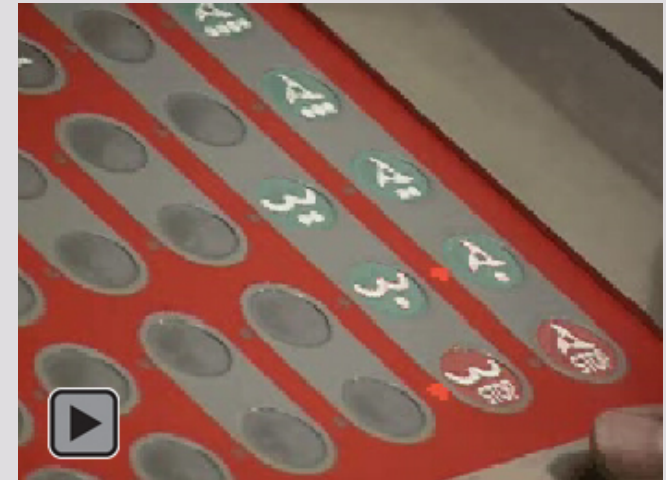
- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

### Kutterschüssel

- massiv rostfreier Stahlguss mit großer Rundlaufgenauigkeit
- stabile Lagerung ermöglicht exakte Messereinstellung
- leicht zu öffnende Spezial Schüssel- Ablass-Schraube zur Entleerung beim Reinigen (K130)
- Antrieb durch robusten geräuscharmen Getriebemotor mit 2 Geschwindigkeiten

### Brätauswerfer

zur optimalen und raschen Entleerung der Schüssel - als Zusatzausstattung lieferbar





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



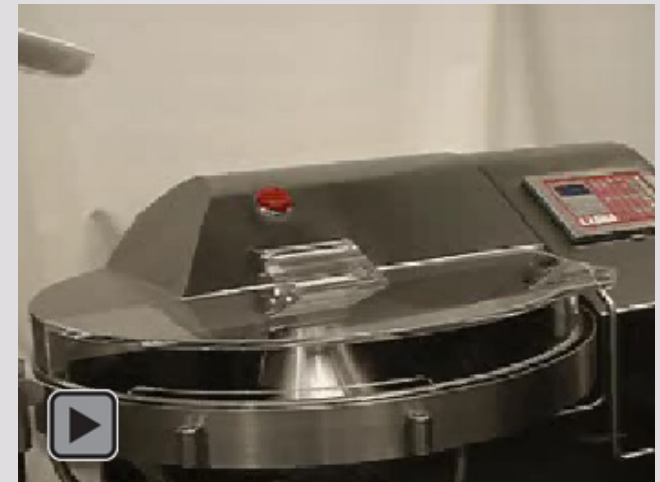
## Kutter 65-130 Liter

## Kutter 200-750 Liter

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

### Messerhaube

- massive doppelschalige Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- einfaches manuelles Öffnen oder Schließen mit Handhebel (Gasdruckzylinder)
- spezielle Ausformung des Schneidraumes für universellen Einsatz zur Produktion von Brüh-, Roh- und Kochwurst
- weit aufschwenkbar, daher gute Zugänglichkeit beim Messerwechsel und bei der Reinigung
- spezielle federbelastete Dichtung zur Kutterschüssel verhindert Austritt von Brät, zum Reinigen einfach demontierbar



### Lärmschutzdeckel

- zur wirkungsvollen Dämpfung des Betriebsgeräusches beim Kutterprozess
- Klarsichtdeckel aus Acrylglas zum guten Beobachten des Kuttervorgangs
- einfaches manuelles Öffnen und Schließen
- beim Öffnen des Lärmschutzdeckels bei laufender Maschine wird zur Lärmreduzierung die Messerdrehzahl automatisch reduziert





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

## Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- Ausstattung
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- Vorteile
- Service

### Messer und Messerkopf

- rasch und einfach montierbarer Messerkopf
- Messerauswuchtvorrichtung bei Type K130 vermeidet Unwucht und Vibrationen

6 Kuttermesser Type FL aus gehärtetem rostfreien Edelstahl standardmäßig eingebaut (Type M auf Wunsch)

siehe >> *Schneidwerkzeuge und Service*

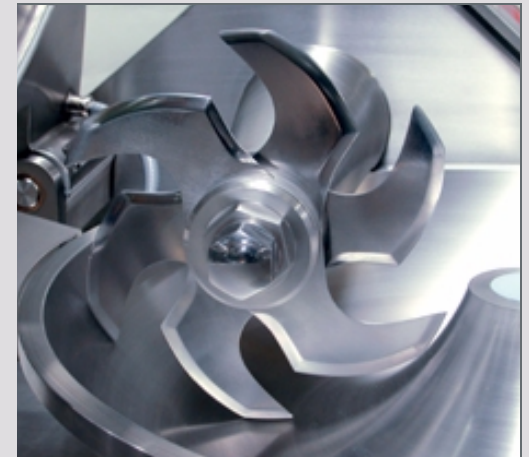
### Messerwelle

Type KU: stufenlose Drehzahlregelung und zusätzlich mit 4 frei programmierbaren Fixdrehzahlen

KU 65, KU 130: Drehstromantrieb mit Frequenzumformer  
siehe >> *Kutter 200-750 Liter - Normalausstattung - Elektrik*

- spezielle Lagertechnologie und Dichtungen für höchste Drehzahlen und große Betriebssicherheit
- keine Biegebelastung auf Messerwelle, da Lager genau in der Achse der Riemenkraft sitzt - dadurch minimierte Schwingungen und reduzierte Lärmentwicklung, sowie längere Lebensdauer von Lagern und Dichtungen

**Messerwellenbremse:** standardmäßige Sicherheitseinrichtung für raschen Messerstop in Notfällen, durch Not-Aus-Taster elektrisch betätigt (bei Vakuumausführung nur auf Wunsch)





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

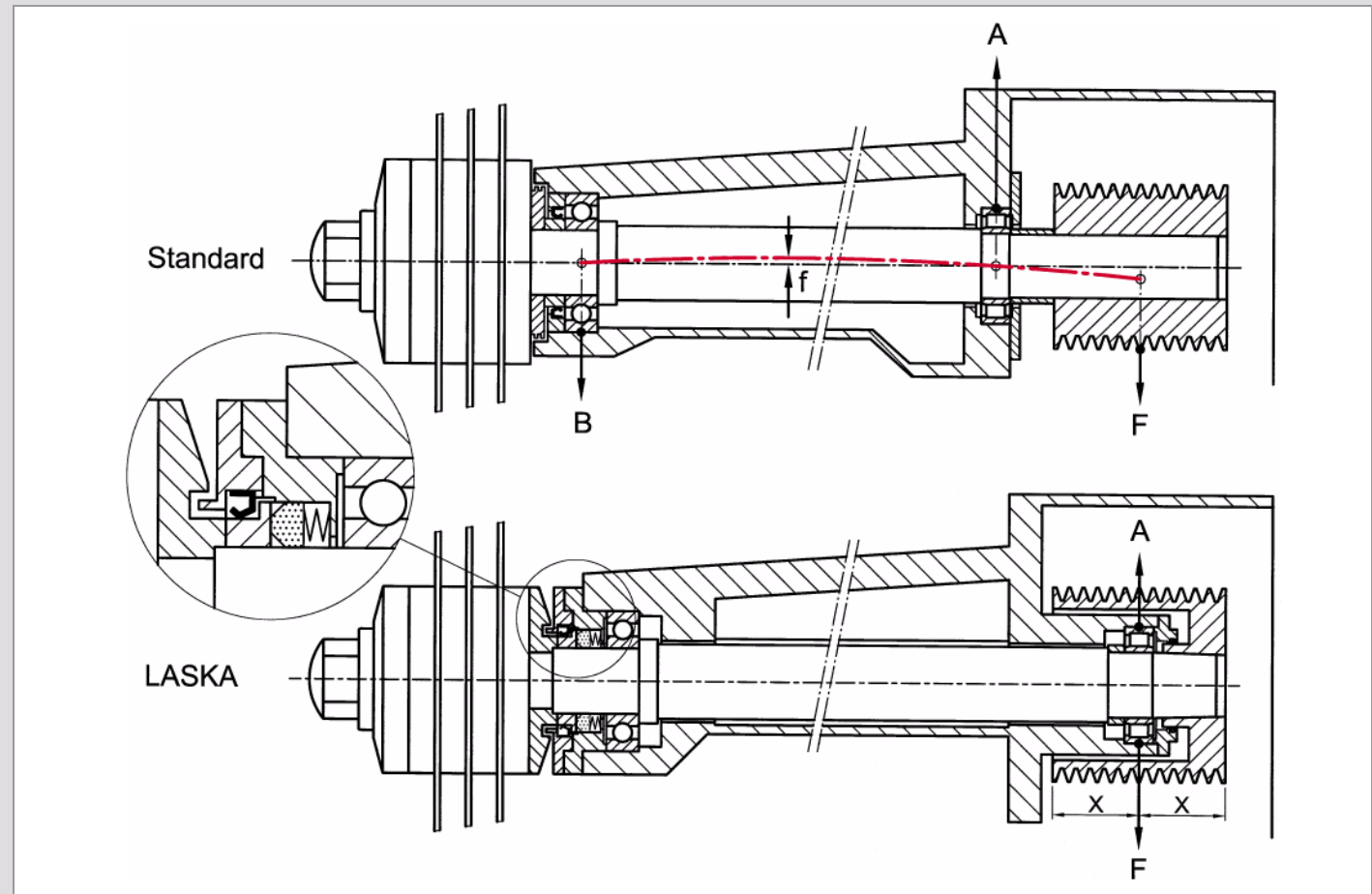
**Kutter 200-750 Liter**

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- Vorteile
- Service

## Messerwelle

bei LASKA-Kutter **keine Biegebelastung**  $>f<$

Lagerbelastung **A+B**  
Zugkraft Antriebsriemen **F**





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

## Mischgang

- zum schonenden Einmischen von Einlagestücken oder Zutaten ins Brät, ohne dass Material geschnitten wird
- zum Eliminieren von Lufteinschlüssen im Brät, speziell nach Zerkleinerung mit hohen Schnittgeschwindigkeiten
- zur Beibehaltung von Korngröße und Konsistenz beim Entleeren der Schüssel
- Schüssel läuft bei Mischgang mit, damit Körnung des Produkts erhalten bleibt
  
- Type KU: stufenlos regulierbare Geschwindigkeit für Vor- und Rückwärts-Lauf





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

## Elektro-Ausstattung

- niedriger Stromverbrauch durch modernste Antriebs- und Steuerungstechnik
- robuste Spezial-Antriebsmotoren mit Motorschutzeinrichtung
- separater Ventilator zur Abfuhr der Wärme aus dem Maschineninnenraum (Type KU)
- Schaltschrank im Maschinengehäuse eingebaut (bei Vakuumausführung: separater Schaltschrank aus rostfreiem Edelstahl mit Verbindungskabel zu Schaltschrank mit 3,5 m Länge)
- SPS - Speicherprogrammierbare Steuerung mit Mikroprozessoren für hohe Betriebssicherheit durch doppelte Speicherung aller Daten, permanente Überwachung von Spannung, Strom, Drehzahlen, Temperaturen, Sicherungen und für automatische Fehleranzeige

## Tasterplatte

- einfache Bedienbarkeit durch übersichtliche Folientastatur mit großer gut ablesbarer Anzeige von:
  - Messerwellendrehzahl
  - Anzahl Schüsselumdrehungen
  - Chargenzeit
  - Temperatur des Verarbeitungserzeugnisses
  - Vakuumwert
  - Wasserzugabemenge
  - Sonderfunktionen
- Anzeigetexte in verschiedenen Sprachen auswählbar



Automatische Abschaltmöglichkeit der Maschine nach vorwählbarer Brät-Temperatur, Chargenzeit oder Schüsselumdrehungsanzahl







# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

## Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
    - Vakuumausführung
    - Schneidwerkzeug
- Vorteile
- Service

### Zusatz-Ausstattung

- **Vakuumausführung:** zur wesentlichen Verbesserung der Qualität der Verarbeitungsprodukte
- **Beschickungseinrichtung:** für Standardtransportwagen mit 200 Liter Inhalt (nur für Type K 130)
- **Messerhaube hydraulisch betätigt:** nur in Verbindung mit Beschickungseinrichtung (nur für Type K 130)
- **Brätauswerfer:** zur Schüsselentleerung, mit 1 Drehzahl
- **Kocheinrichtung:** zur einfachen Herstellung von Kochwurstprodukten in einem Arbeitsprozess  
*siehe >> Kutter 200-750 Liter - Zusatz-Ausstattung*
- **Messerwellenbremse:** Sicherheitseinrichtung für raschen Messerstop in Notfällen, durch Not-Aus-Taster elektrisch betätigt für Type K 130 VAC (bei Typen KU65-130 Standard)
- **Messerschleifmaschine**  
*siehe >> Kutter 200-750 Liter - Service*
- **individuelle Ausführungen nach speziellen Kundenanforderungen\*\***





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
    - Vakuumausführung
    - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

## Technologie Vakuumkutter

Während des Kuttervorgangs wird, bedingt durch die hohen Messergeschwindigkeiten, eine erhebliche Menge an Luft und somit an Sauerstoff in das Brät eingebracht (21% Sauerstoffanteil in der Luft).

Dieser Vorgang kann zu verschiedenen Mängeln führen:

- es können kleinere und größere Poren entstehen, an denen es zu Farbveränderungen kommen kann
- ein luftreiches Brät hat ein farblich blasseres Aussehen als ein unter Vakuum produziertes Brät
- der Sauerstoff bewirkt nachteilige Geschmacksveränderungen die sich in Ranzigkeit und „Altgeschmack“ äußern
- die Konsistenz eines nicht vakuumierten Brätes ist (falls nicht anders gewünscht) zu locker und zu weich

Für Konserven und Dosenwürstchen ist Luft ein großes Problem, denn beim Sterilisationsprozess können durch Druckunterschiede schnell Risse im Brätgefüge entstehen. Schließlich bedeutet Luft im Produkt auch ein größeres Volumen, welches beim Abfüllen des Brätes einen erhöhten Verbrauch von Därmen verursacht.





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
    - Vakuumausführung
    - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

Diesen Nachteilen kann durch Vakuum-Technik entgegengewirkt werden. Vergleiche zeigen, dass weder in Füllern noch in Mischern und auch nicht in Feinstzerkleinerungsmaschinen in Vakuumausführung eine annähernd so gute Vakuumierung erreicht werden kann, wie in einem Vakuumkutter, denn es mangelt sowohl an der nötigen Einwirkungsdauer als auch an der großen Oberfläche, um Luft aus dem Brät zu entfernen.

Nach Schließen des massiv rostfreien Vakuumdeckels kann die gesamte Brätmasse während des Kutterprozesses vakuumiert werden, wobei der Zeitpunkt, die Dauer und die Höhe des Vakuums je nach Produkt und Arbeitsweise frei gewählt werden kann. In der Praxis wird mit Vakuumwerten zwischen 50% und 90% gearbeitet.

**Das Vakuumverfahren** eignet sich für fast alle Fleisch- und Wurstarten, ob Brüh-, Koch- oder Rohwurst, Luncheon Meat, Konservenware, etc. und **ermöglicht folgende Vorteile:**

- Qualitätsverbesserung und längere Haltbarkeit der Produkte
- kompaktes Brät, höhere Schnittfestigkeit und schöneres Schnittbild beim Anschnitt des Fertigprodukts
- intensivere und gleichmäßige Umrötung, ansprechendes Aussehen
- Geschmacksverbesserung - das Aroma bleibt erhalten
- kleineres Brätvolumen bringt Einsparung von Därmen beim Abfüllen



■ **Produkte**

■ **Drucken** ■ **Exit**





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
    - Vakuumausführung
    - Schneidwerkzeug
- **Vorteile**
- **Service**

## Vakuumdeckel

- massiv rostfrei
- hydraulisch betätigt - einfaches Öffnen oder Schließen durch Tastendruck
- Zugabeöffnung mit Klarsichtdeckel zum Beobachten des Kuttervorgangs
- Beleuchtung des Produkts in der Schüssel bei geschlossenem Vakuumdeckel
- beim Öffnen wird Messerdrehzahl automatisch auf 50% der Maximaldrehzahl reduziert (CE konform)



## Vakuumpumpe

- mit hoher Saugleistung
- inklusive automatischem Wasser-Abscheider zum Schutz der Vakuumpumpe
- Saugschlauchlänge 5m

siehe >> *Technische Daten*





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

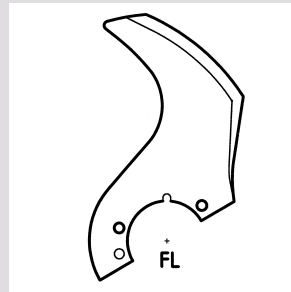
- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
  - Normalausstattung
  - Zusatzausstattung
  - Schneidwerkzeug  
Messerkopf FL
- **Vorteile**
- **Service**

**Original LASKA Kuttermesser in verschiedenen Formen gewährleisten:**

stabiles, bindiges, homogenes Brät mit höchster Eiweißausbeute, bester Qualität und extremer Feinheit, erstklassigen Schnitt und gleichmäßigste Körnung bei Rohwurstproduktion, unübertroffene Schneidhaltigkeit durch Verwendung von hochfesten, zähen, nichtrostenden Spezialstahlsorten

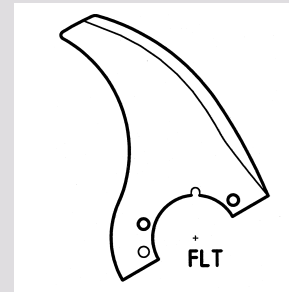
## Universalmesser für

Brühwurst  
Kochwurst  
Rohwurst



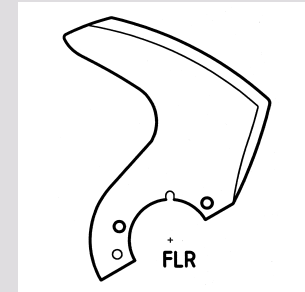
## Spezialmesser für

extrafeine Emulsionen  
Schwartenverarbeitung



## Spezialmesser für

Rohwurst  
erstklassigen klaren Schnitt,  
gleichmäßigste Körnung



Sondermesser für spezielle Einsatzfälle auf Anfrage.



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

## ■ Anwendungen

## ■ Technische Daten

## ■ Leistungsangaben

## ■ Ausstattung

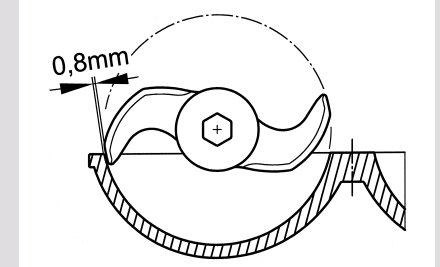
- Normalausstattung
- Zusatzausstattung
- Schneidwerkzeug  
Messerkopf FL

## ■ Vorteile

## ■ Service

## LASKA Messerkopf Type FL

- Ausführung in Spezial-Leichtmetall für Messer der Typen FL, FLT, FLR
- einfacher und rascher Messerwechsel
- standardmäßig sind wahlweise bis zu 6 Messer einsetzbar
- 3 Messerkopfeinheiten mit jeweils 2 Messern
- Messer in Winkel-Schritten von 15 Grad einsetzbar
- europäischen Hygieneanforderungen entsprechende Ausführung



Messer haben je Messerkopfeinheit unterschiedliche Längen. Ersatz-Messer werden von LASKA in richtiger Länge geliefert.

Messer dürfen im Bereich in dem die Messerspitze entlang der Schüssel schneidet nicht geschliffen werden. Empfohlener Abstand der Messerspitze zur Schüssel ca. 0,8mm. Große Messer-Spannflächen minimieren Vibrationen und Messerbrüche. Messerkopfeinheiten zueinander durch auswechselbare Gummidichtung (O-Ring) abgedichtet.

Einfache Auswuchtmöglichkeit der Messerkopfeinheiten (nur für Type K130) durch **Messer- Auswucht-Vorrichtung**

Messer einsetzen und schleifen  
*siehe >> Service*





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

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

## Argumente die für LASKA-Kutter 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
- kompakte platzsparende Bauweise mit eingebautem Schaltschrank (separater Schaltschrank bei Vakuum-Ausführung)
- Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse - somit optimaler Schutz gegen Verschmutzung
- niedriges Betriebsgeräusch durch geschlossene Bodenplatte und Schalldämmelemente
- Kutterschüssel mit großer Rundlaufgenauigkeit ermöglicht besonders exakte Messereinstellung
- robuster Schüsselgetriebemotor für 2 Drehzahlen
- leicht zu öffnende Schüsselablassschraube bei Type K 130
- Messerwelle rundgeschliffen, höchste Präzision für Messerkopfaufnahme (besser als Sechskant)
- keine Biegebelastung auf Messerwelle, da Lager genau in der Achse der Riemenkraft sitzt - dadurch minimierte Schwingungen und reduzierte Lärmentwicklung, sowie längere Lebensdauer von Lagern und Dichtungen
- verschleißarme federbelastete Spezialdichtungen mit keramikbeschichteten Gleitflächen für höchste Drehzahlen minimieren Wartungsaufwand und garantieren lange Lebensdauer
- höhenverstellbare schwingungsgedämpfte Maschinenfüße
- internationalen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften entsprechend





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

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

## Vorteile in der Elektrik

- niedriger Stromverbrauch durch optimierte Steuerungs- und Antriebstechnik
- eingebauter Schaltschrank aus rostfreiem Edelstahl bewirkt längere Lebensdauer der elektrischen Schaltgeräte (separater Schaltschrank bei Vakuum-Ausführung)
- speicherprogrammierbare Steuerung mit Mikroprozessoren für hohe Betriebssicherheit durch Speicherung aller Daten, permanente Überwachung von Spannung, Strom, Drehzahlen, Temperaturen, Sicherungen und automatische Fehleranzeige
- bei stufenlos regelbarem Gleichstrom-Antrieb Stromkostenreduzierung bis zu 20%

## Vorteile bei der Bedienung

- einfach in der Handhabung, übersichtliche und benutzerfreundlich angeordnete Bedienelemente
- Tasterplatte mit Folientastatur und Klartextanzeige
- automatische Abschaltmöglichkeit der Maschine nach vorwählbarer Brät-Temperatur, Chargenzeit, Schüsselumdrehungsanzahl ( Wassermenge oder Vakuumwert )
- Positionierung von Beschickungseinrichtung und Auswerfer an der linken Maschinenseite ermöglicht besseren Zugang zur Schüssel und bessere Materialaufnahme in der Schüssel
- Lärmschutzdeckel aus Plexiglas oder rostfreier Vakuumdeckel mit Zugabefenster ermöglichen niedriges Betriebsgeräusch und geringe Lärmbelastung sowie laufende Beobachtung des Kuttervorgangs
- automatische Reduktion der Messerdrehzahl und damit Absenkung des Geräuschpegels beim Öffnen des Lärmschutz- oder Vakuumdeckels
- optimal zugänglicher Messerkopf durch seitlich weit aufschwenkbare Messerhaube
- schneller und einfacher Messerwechsel (Messerkopf für 6 Messer)







# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

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

## **Vorteile bei der Herstellung von Qualitätsprodukten**

- leicht wechselbare Spezialmesser für Feinstzerkleinerung oder optimale Rohwurstherstellung mit klarem Schnittbild und gleichmäßiger Körnung
- Messerwellengeschwindigkeit stufenlos einstellbar (Type KU) mit 4 frei programmierbaren Fixdrehzahlen
- Mischgang zum schonenden Einmischen von Einlagestücken oder Zutaten ins Brät, ohne dass Material geschnitten wird
- Schüsselantrieb mit 2 Drehzahlen für optimale Produktanpassung
- Stickstoffkühlung - für optimale Temperaturführung während des Arbeitsprozesses (auf Wunsch)
- Kocheinrichtung - zur Herstellung von Kochwurstprodukten in einem Arbeitsprozess (auf Wunsch)

## **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)
- Dichtung zwischen Messerhaube und Schüssel zum Reinigen einfach demontierbar
- O-Ring-Dichtungen zwischen den Messerspannscheiben

## **Vorteile bei Service und Wartung**

- minimaler Wartungsaufwand durch solide, den neuesten Erkenntnissen entsprechende Technik
- optimale Servicemöglichkeit durch große leicht zugängliche Wartungsöffnungen
- Mikroprozessorsteuerung mit automatischer Störungsanzeige für vereinfachte Wartung, wobei eventuelle elektrische Störungen am Tasterplattendisplay angezeigt werden
- Anzeige von Servicezeitpunkten
- 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

■ **Produkte**

■ **Drucken**   ■ **Exit**





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

**Kutter 200-750 Liter**

- **Anwendungen**
- **Technische Daten**
- **Leistungsangaben**
- **Ausstattung**
- **Vorteile**
- **Service**
  - Allgemein
  - Service speziell
  - Schneidwerkzeug

## 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 unterschiedlichste 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**



# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



## Kutter 65-130 Liter

## Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- **Service**
  - Allgemein
  - Service speziell
  - Schneidwerkzeug

### Service - Spezielle Hinweise

**Servicezeitpunkte** werden auf Grund der Einsatzdauer berechnet und am Display der Tasterplatte angezeigt und sind genau einzuhalten.

Mikroprozessorsteuerung mit **automatischer Störungsanzeige** für vereinfachte Wartung, wobei eventuelle elektrische Störungen am Tasterplattendisplay angezeigt werden.

**Ferndiagnose:** Möglichkeit zur Erkennung von elektrischen Störungen durch LASKA direkt.





# Kutter

65 - 130 Liter Schüsselinhalt



**Kutter 65-130 Liter**

Kutter 200-750 Liter

- Anwendungen
- Technische Daten
- Leistungsangaben
- Ausstattung
- Vorteile
- **Service**
  - Allgemein
  - Service speziell
  - Schneidwerkzeug

## Einsetzen und Wartung von Kuttermessern

Kuttermesser sind immer gut und sorgfältig zu reinigen.

Wichtig ist besonders auch die Reinigung der Spannflächen der Messer, da auf diesen durch Rückstände von Brät, Salz, Wasser etc. Lochfraß und feine Risse im Messerstahl entstehen können. Risse können aber auch durch Druckeinwirkung von Brät-Rückständen beim Messerspannen entstehen. Beides kann zu Messerbrüchen führen.

Vor der Montage der Messer im Kutter sind die Spannflächen mit einem für Lebensmittel zulässigen Fett leicht einzufetten. Um Vibrationen zu vermeiden, dürfen je Messerkopfereinheit nur Messer mit gleicher Form und gleichem Gewicht eingesetzt werden.

Eventuelle Garantieansprüche können nur dann anerkannt werden, wenn Messer nach dieser Anleitung behandelt wurden.

**Nur ORIGINAL von LASKA gelieferte Kuttermesser garantieren optimale Schneidhaltigkeit und Qualität.**

## Schleifen von Kuttermessern und Hinweise

*siehe >> Kutter 200-750 Liter - Service*

