



Produktionslinien

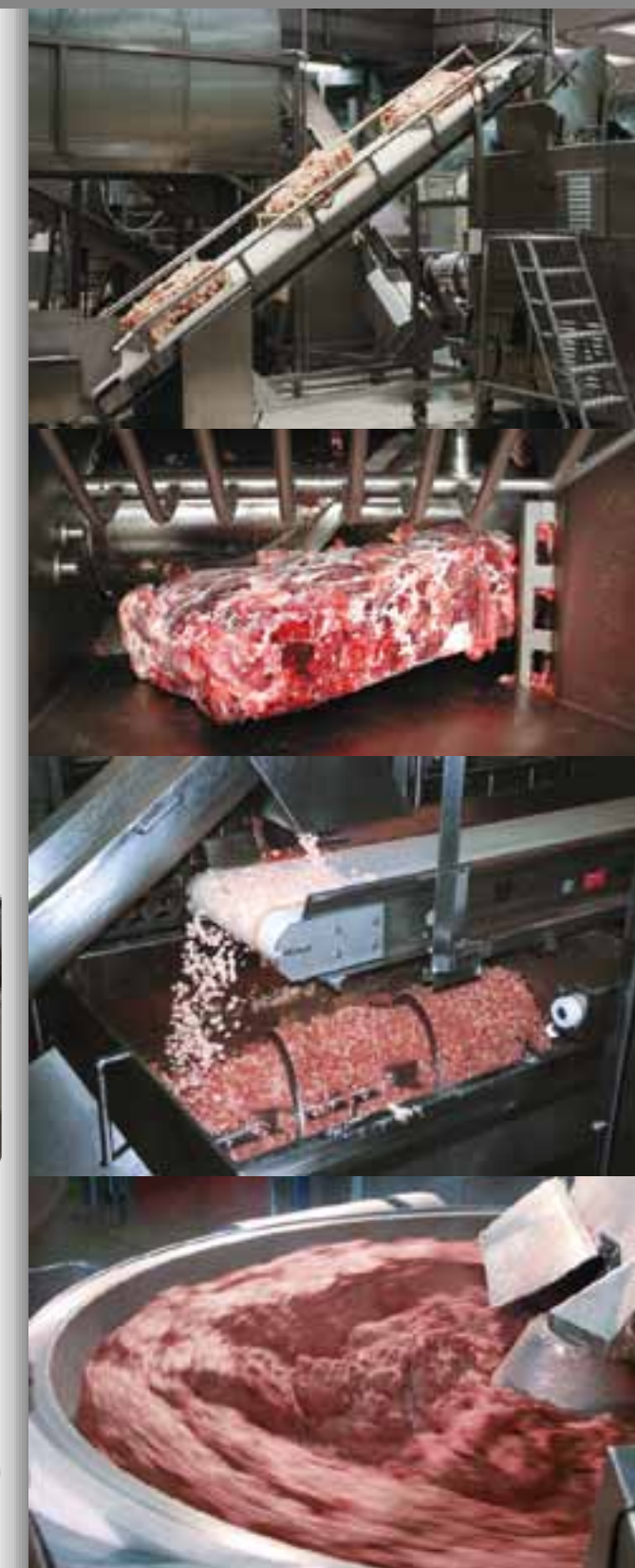
für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Individual Solutions





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Anwendungen

Bei der Verarbeitung von Fleisch zu Wurstwaren wird das Rohmaterial ausgewählt, gemischt, analysiert, zerkleinert und Zusatzstoffe beigegeben, um dann in Därme oder Dosen gefüllt oder weiterbehandelt zu werden. Je nach gewünschtem Endprodukt sind vielfache und individuelle Variationen des Produktionsprozesses möglich.

Auf Grund hoher Kosten in den Bereichen Rohmaterial, Hilfsstoffe und Personal ist es erforderlich diese Kosten zu minimieren, die Produktqualität und Ertragssituation zu verbessern und marktgerechte Preise zu bieten.

LASKA erfüllt INDIVIDUELLE Anforderungen





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Standardisierung von Fleischwarenprodukten

Festlegung eines optimierten Produktionsablaufes für gleichbleibend hohen Qualitätsstandard für Produkte mit ansprechendem Aussehen und bestem Geschmack. Dabei sind rationelle Arbeitsabläufe erforderlich, die einerseits hohe Produktionsmengen ermöglichen und andererseits die Personalkosten minimieren. Dies kann durch Verkettung von Produktionsmaschinen mit automatischen Fördersystemen erfolgen.

Durch die Vereinheitlichung der Ausgangsmaterialien (Rohstoffe und Zugabestoffe) können die Materialkosten gesenkt werden und gleichzeitig eine große Produktionssicherheit bei gleichbleibend guter Produktqualität erreicht werden.

Bei der Standardisierung kann – je Produkt - viel enger an die technologischen und gesetzlich zulässigen Grenzwerte von Eiweiß, Fett, Wasser gegangen werden ohne dass die Qualität des Endproduktes beeinträchtigt wird.

LASKA verfügt über langjährige internationale Erfahrung, entwickelt und produziert viele Modelle der erforderlichen Maschinen und kann somit INDIVIDUELLEN ANFORDERUNGEN entsprechend, optimierte Anlagen aus einer Hand anbieten.

Brühwurstlinie



Hackfleisch/Hamburger-Linie





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Anwendungen

Bei einer Produktionslinie sind die erforderlichen Maschinen durch Förderanlagen verbunden. Je nach Maschinenauswahl kann gefrorenes aber auch frisches Fleisch verarbeitet werden, wobei dieses automatisch zu den einzelnen Produktionsschritten gefördert wird.



Dabei können folgende Schritte erforderlich sein:

- Auspacken und Verwiegen der gefrorenen Rohware,
- Untersuchung auf metallische Fremdkörper
- maschinelle Vorzerkleinerung des Frischfleisches bzw. der Gefrierfleischblöcke
- Analyse des Verarbeitungsprodukts
- Zusammenstellung einer – je nach Rezeptur - stets gleichartigen Verarbeitungsmasse in einer Mischmaschine
- Zugabe von Wasser, Eis, Zusatzstoffen etc. wobei das Produkt beim Mischvorgang gleichzeitig gekühlt, erwärmt, durch Vakuum haltbarer gemacht oder auch gewogen werden kann.
- Weiterverarbeitung auf Wolf, in Kutter oder Feinstzerkleinerer.
- nach Erreichen der gewünschten Feinheit Förderung zu Abfüllmaschine, thermischer Behandlung etc.



Verarbeitungslinien ermöglichen eine hohe Leistung und stets gleichbleibende Qualität, bedingen aber eine geringere Variation an Endprodukten.





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Brühwurst-Linie ca. 3.000 kg/Stunde

- Hubtisch für Paletten
- Tisch zum Auspacken und Förderband
- Förderband mit Waage
- Schrägförderband mit Metallsuchgerät
- Wolf für Gefrierfleisch W 400
- Schneckenförderer
- Verteil-Förderband
- 2 Mischmaschinen ME 2000
- Silo mit Pumpe
- Kutter K 750 Vakuum
- >>> Weiterverarbeitung (Abfüllanlagen)





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Brühwurst-Linie ca. 6.000 kg/Stunde



- Hubtisch für Paletten
- Tisch zum Auspacken und Förderband
- Förderband mit Waage
- Schrägförderband mit Metallsuchgerät
- Wolf für Gefrierfleisch WWB 300
- Schneckenförderer
- Verteil-Förderband
- 2 Mischmaschinen ME 2000
- Feinstzerkleinerer FZ 225
- Pumpe
- >>> Weiterverarbeitung (Abfüllanlagen)





Produktionslinien

für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Rohwurst-Linie ca. 2.500 kg/Stunde

- Gefrierfleischschneider mit Bügelmesser GFS 620
- Wolf für Frischfleisch WW 200
- Schrägförderband
- Winkelmischwolf WMW 2012
- Förderband
- Mischmaschine ME 1000 Vakuum neigbar
- >>> Weiterverarbeitung (Abfüllanlagen)





Produktionslinien

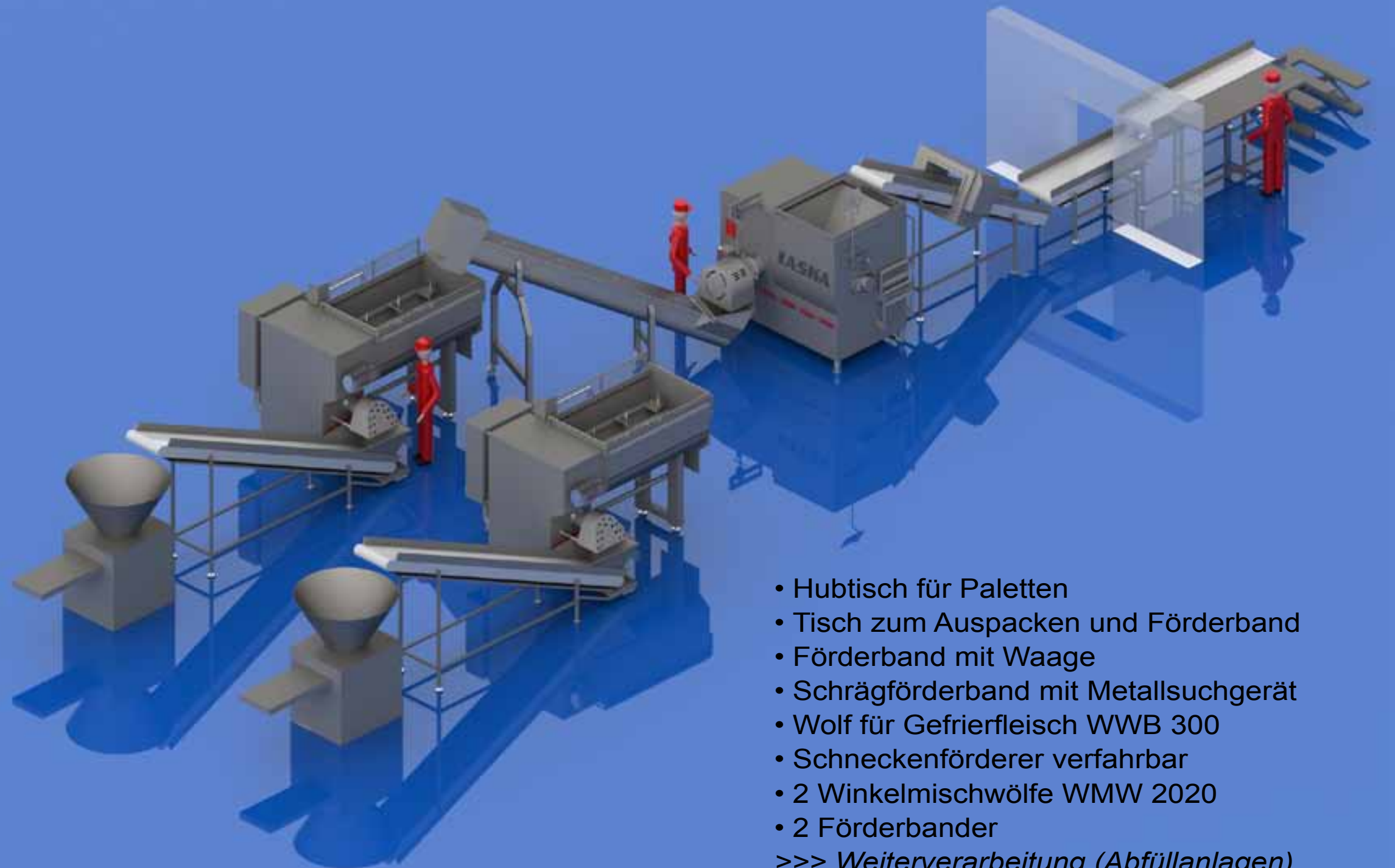
für Fleisch- und Wurstwaren



Produktionslinien

■ Produktionslinien

Hackfleisch- / Hamburger - Linie ca. 4.000 kg/Stunde



- Hubtisch für Paletten
- Tisch zum Auspacken und Förderband
- Förderband mit Waage
- Schrägförderband mit Metallsuchgerät
- Wolf für Gefrierfleisch WWB 300
- Schneckenförderer verfahrbar
- 2 Winkelmischwölfe WMW 2020
- 2 Förderbänder
- >>> Weiterverarbeitung (Abfüllanlagen)