

LASKA



Perfektion. Bis ins Detail.

Präsentation für
Sebastian Payrleitner
Herr

LASKA



W 130-H

LASKA

**W 130-H.
Kompakter
Hochleistungswolf für
Fleischmanufakturen.**



W 130-H. Vorteile im Überblick.

Performance



Optimale Materialannahme

Schonende Verarbeitung und geringe Erwärmung des Schnittgutes, restlose Entleerung

Reduziert Kosten durch effizienten Einsatz des Rohmaterials

Großer Trichter

10 % größerer Trichter als beim Vorgängermodell

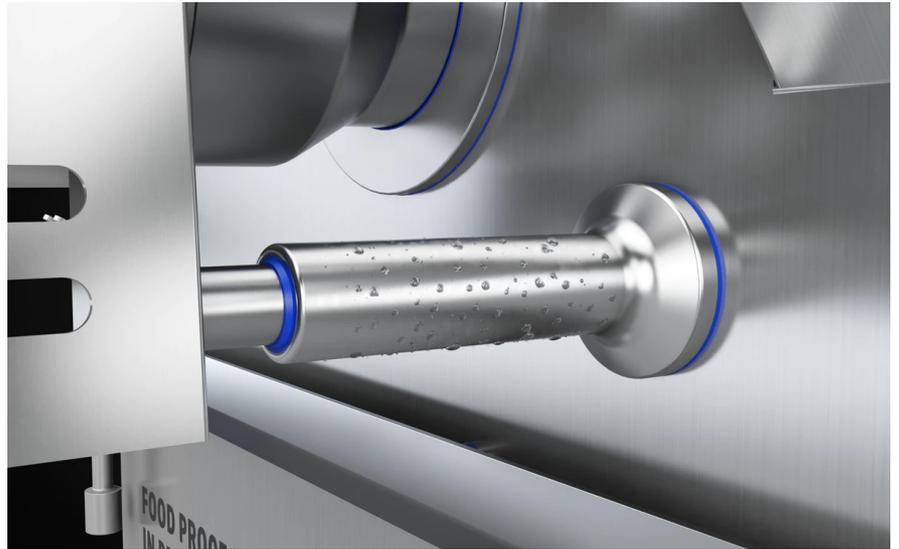
Beschleunigt den Beschickungsvorgang

Wartungsarmes energieeffizientes Antriebskonzept

Hoher Wirkungsgrad

Senkt Betriebskosten und schont die Umwelt

Hygiene



Hygienic Design Richtlinie

Dokumentierte, geprüfte Umsetzungen von Hygienic Design Anforderungen
Reduziert Reinigungszeit, senkt Kosten und vermindert das Risiko kontaminierter Ware

Offener Reinigungskanal

Visuelle Kontrolle der Dichtungen und einfache Reinigung von außen ohne Demontage möglich
Minimiert Verunreinigungen, reduziert Reinigungszeit und vermindert das Risiko kontaminierter Ware

Offene Lagerung

Erleichterter Reinigungszugang und visuelle Kontrolle der Dichtung möglich
Reduziert Reinigungszeit und vermindert das Risiko kontaminierter Ware

Erhöhter Bodenabstand

Bestmögliche Maschinenreinigung durch 250 mm höhenverstellbare, EHEDG-zertifizierte Maschinenfüße
Reduziert Reinigungszeit und senkt Kosten

EHEDG-Komponenten

Konsequenter Einsatz von EHEDG-zertifizierten Komponenten
Reduziert Reinigungszeit und vermindert das Risiko kontaminierter Ware

Hygienic Design Schraube

Konsequente Umsetzung von Hygienic Design Richtlinien
Minimiert Verunreinigungen, reduziert Reinigungszeit und vermindert das Risiko kontaminierter Ware

Wartung



Robuster Getriebemotor

Kein Nachspannen oder Wechseln des Keilriemens, dank wartungsarmen Getriebemotor

Senkt Wartungskosten und reduziert Stehzeiten

Absolute Staub- und Wasserdichtheit

Maschinenausführung IP 66, Bedientasten in IP 67

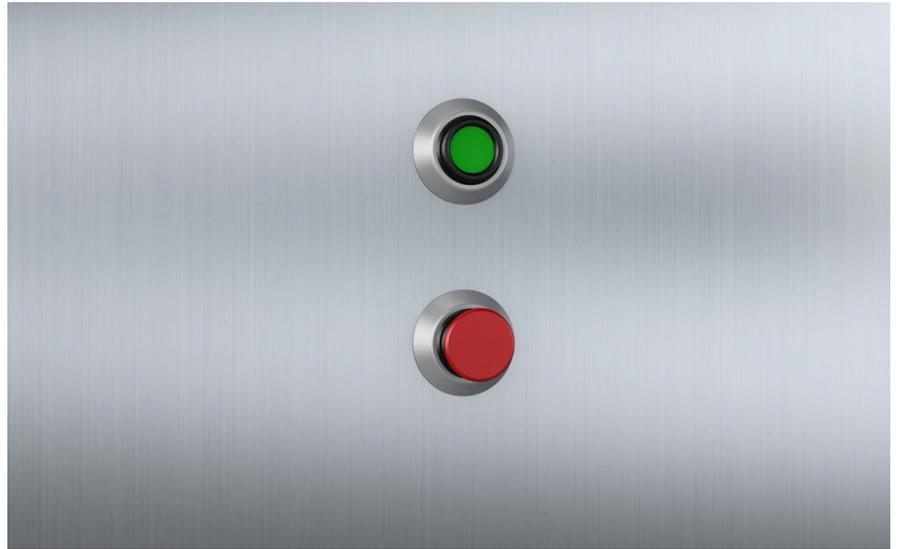
Verlängert Lebensdauer, senkt Wartungskosten und reduziert Stehzeiten

Garantierte Ersatzteilverfügbarkeit

Laska Original Ersatzteile für mindestens 25 Jahre schnell und weltweit verfügbar garantiert

Verkürzt Stehzeiten und senkt Kosten

Bedienung



Start - Stopp

Simple Bedienung ohne Vorkenntnisse

Schließt fehlerhafte Bedienung aus

Ergonomische Bedienhöhe

Beschickungshöhe von nur 1060 mm

Schont Bediener durch ergonomische Arbeitsweise

W 130-H. Anwendungen im Überblick.

Wurst- und Fleischwaren

Hackfleisch grob

Hackfleisch fein

Fisch und Meeresfrüchte

Fischmasse

Molkereiprodukte

Schmelzkäse

Süßwaren

Füllmasse

Gemüse und Salate

Kohlmasse

W 130-H. Technische Daten.

Basisausstattung

Option - nicht verfügbar

Lochscheibendurchmesser	130 mm	
Trichterinhalt	48 l	
Auslaufhöhe Schutzhaube	550 mm	
Output je Lochscheibenbohrung (Trimblings / +4°C)	2500 kg/h bei 3 mm	
Motorleistung	7,5 kW	
Nennleistung	7,5 kW	
Sicherung gG	25 A	
Zuleitung Querschnitt	4 mm ² CU	
Bedienung	Drucktaster	
Sicherheitsabdeckung	für CE-Kennzeichnung erforderlich	<input type="radio"/>
Maschinenerhöhung	Auslaufhöhe Schutzhaube 750 mm zur Entleerung in Standardtransportwagen	<input type="radio"/>
Fahrbare Ausführung	auf Rollen (Auslaufhöhe Schutzhaube 550 mm)	<input type="radio"/>
Separier-Einrichtung pneumatisch	bestehend aus P-SEP-Separier-Schneidsatz und Separierstützkreuz mit pneumatischem Regelventil inkl. Steuerung	<input type="radio"/>
Separier-Einrichtung mechanisch	bestehend aus SEP-Separier-Schneidsatz und Separierstützkreuz mit Verstell- und Ausleitrohr	<input type="radio"/>

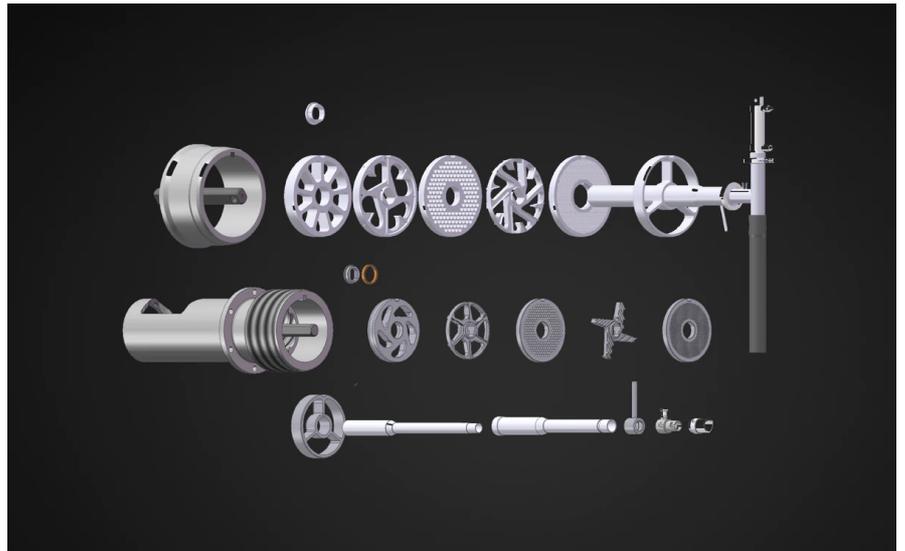
W 130-H. Optionen.



Sicherheitsabdeckung für Schneidsatz

Für die CE-Kennzeichnung erforderlich

Schützt Bediener und ermöglicht sicheres Arbeiten



Separier-Schneidsatz

Aussortieren flechsiger und harter Bestandteile des Rohmaterials

Verbessert Güteklasse des Fleisches

LASKA

Ihr Kontakt:

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.
Sebastian Payrleitner

T +43 732 7732110
s.payrleitner@laska.at

laska.at