

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО МЯСА

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТА ДО ОПТИМАЛЬНОГО
РАЗМЕРА ДЛЯ ЕГО ДАЛЬНЕЙШЕЙ ПЕРЕРАБОТКИ

G 530
G 740

GS 510
GFS 620



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО МЯСА ФИРМЫ LASKA

Измельчители мороженого мяса фирмы LASKA ценятся, прежде всего, своей производительностью резки и низким потреблением электроэнергии. Клиенты фирмы LASKA используют измельчители мороженого мяса для переработки следующих продуктов:

- › **мясо**
- › **жир**
- › **рыба**
- › **овощи**
- › **фрукты**
- и многие другие ...

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА

С помощью измельчителей мороженого мяса фирмы LASKA осуществляется переработка мороженого мяса и других продуктов, замороженных при температуре до - 25 °C. Бесступенчато регулируемая высота подъема режущей поперечины гильотины благодаря индивидуальной приспособляемости гарантирует максимально возможную производительность резки машины до требуемого размера продукта. Небольшой расход энергии и щадящая обработка продуктов во время измельчения обеспечивают существенно больший срок службы машины и тем самым делают ее для клиентов фирмы LASKA выгодным вложением в средства производства.

КАЧЕСТВО И ИСПЫТАНИЕ НА ПРАКТИКЕ

Как и все машины фирмы LASKA, измельчители мороженого мяса изготавливаются из прочных нержавеющей материалов, соответствуют строгим санитарно-гигиеническим требованиям и обеспечивают простоту очистки. Конструкция учитывает исключительные условия эксплуатации, простоту и надежность управления, а также доступность при проведении обслуживания.



КОНСТРУКЦИЯ

- › компактная, занимающая мало места конструкция с вмонтированным электрошкафом
- › продолжительный срок службы и длительное сохранение стоимости
- › регулируемые по высоте ножки машины
- › привлекательный, элегантный дизайн
- › закрытая опорная плита для обеспечения работы с низким уровнем шума

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО МЯСА ФИРМЫ LASKA

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- › минимальные затраты на обслуживание благодаря испытанной на практике концепции машины
- › легкодоступные люки для обслуживания
- › наличие разветвленной по всему миру сервисной сети и предоставление квалифицированных консультаций на всех континентах

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- › небольшой расход электроэнергии благодаря оптимизированной технике приводов и автоматического управления
- › встроенный электрошкаф для обеспечения длительного срока службы

ПРОИЗВОДСТВО

- › щадящее измельчение блоков мороженого мяса
- › высокая часовая производительность
- › отсутствие ухудшения качества в результате раздавливания измельчения блоков
- › непрерывная загрузка для обеспечения максимальной производительности
- › шарнирная трубчатая балка / загрузочная платформа может использоваться как поверхность для распаковывания
- › переработка больших и шарообразных блоков мороженого мяса

УПРАВЛЕНИЕ

- › простое обращение и удобные для пользователя прочные элементы управления
- › кнопочное управление или кнопочная панель с плёночно-контактной клавиатурой с текстовым индикатором
- › регулируемая толщина реза и бесступенчато регулируемая высота реза для гильотин

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- › закрытая опорная плита предотвращает загрязнение и проникновение пыли во внутреннее пространство машины
- › отполированные поверхности для обеспечения максимально возможного санитарно-гигиенического стандарта
- › предохранительные устройства для оптимальной безопасности работы



Измельчителя мороженого мяса G 740

ОБЗОР ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА ФИРМЫ LASKA



ОСОБЕННОСТИ ГИЛЬОТИННЫХ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА - G 530 / G 740

- › для блоков мороженого мяса размером макс. 520 x 300 мм (G 530) или 700 x 400 мм (G 740) (ширина x высота)
- › высокая часовая производительность и непродолжительное время резки благодаря бесступенчато регулируемой высоте подъема ножевой поперечины
- › демпфированное реверсирование хода ножей предотвращает жесткие удары и возникновение избыточных нагрузок машины



ПРИМЕНЕНИЕ ГИЛЬОТИННЫХ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА - G 530 / G 740

- › щадящая переработка разрезаемого продукта (особенно для сырой колбасы)
- › температура переработки до -25 °С
- › регулируемая толщина реза от 27 до 64 мм
- › возможность нарезки более мелких кусков благодаря поставляемым в качестве опции ножам
- › оптимальная переработка даже круглых, шарообразных блоков мороженого мяса благодаря гидравлическому прижиму блоков



ОСОБЕННОСТИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА С РЕЖУЩИМИ ВАЛИКАМИ GFS 620

- › оснащены режущими зубьями
- › для блоков мороженого мяса размером макс. 600 x 380 мм (ширина x высота) высокая часовая производительность благодаря непрерывной загрузке и мощному приводу
- › привод, рассчитанный на большие нагрузки
- › надежная в работе машина с длительным сохранением стоимости



ПРИМЕНЕНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА С РЕЖУЩИМИ ВАЛИКАМИ GFS 620

- › щадящая переработка разрезаемого продукта
- › температура переработки до -25 °С
- › толщина реза 35 мм
- › оптимальная переработка даже круглых, шарообразных блоков мороженого



ОСОБЕННОСТИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА С РЕЖУЩИМИ ВАЛИКАМИ GS 510

- › оснащены лучковым ножами
- › для блоков мороженого мяса размером макс. 500 x 300 мм (ширина x высота)
- › высокая часовая производительность благодаря непрерывной загрузке и мощному приводу
- › привод, рассчитанный на большие нагрузки
- › надежная в работе машина с длительным сохранением стоимости



ПРИМЕНЕНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА С РЕЖУЩИМИ ВАЛИКАМИ GS 510

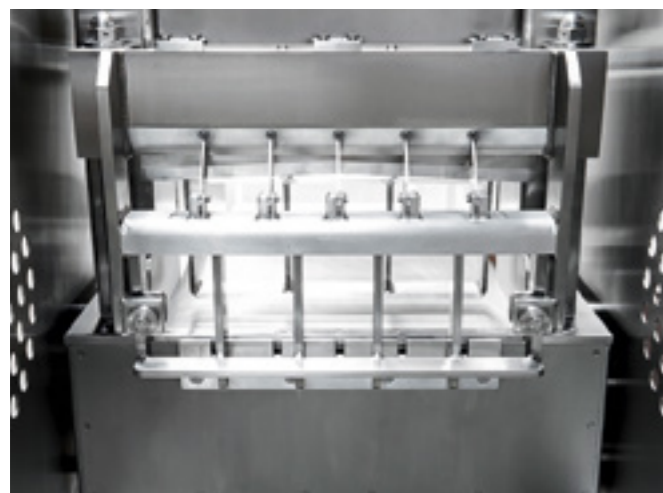
- › щадящая переработка разрезаемого продукта
- › температура переработки до -15 °С
- › толщина реза 25 мм
- › оптимальная переработка даже круглых, шарообразных блоков мороженого



Измельчителя мороженого мяса G 530

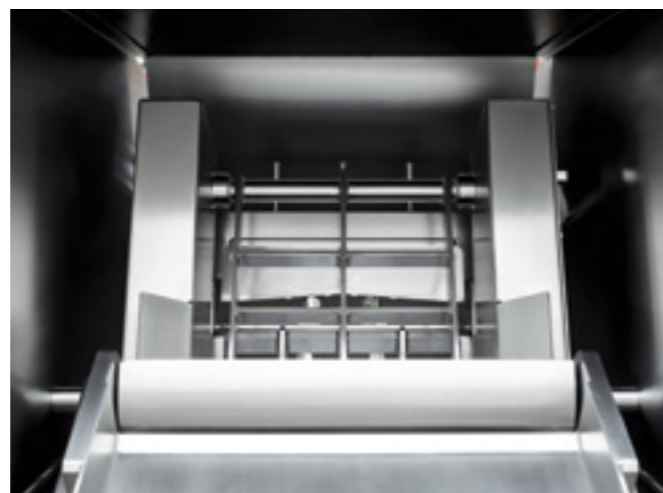


ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШИХ ГИЛЬОТИННЫХ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО МЯСА



РЕЖУЩАЯ ПОПЕРЕЧИНА

- › с гидроприводом
- › демпфируемое реверсирование хода ножей предотвращает жесткие удары и возникновение избыточных нагрузок машины
- › бесступенчато регулируемый на кнопочной панели по высоте блоков ход ножей уменьшает время резки
- › сменный, состоящий из двух частей нож гильотины
- › нарезка более мелких кусков благодаря поставляемым в качестве опции ножам, осуществляющим разрез в поперечном направлении



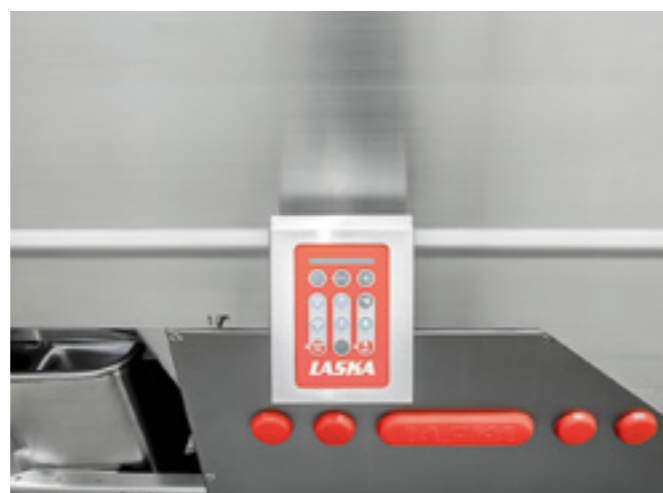
ПРИЖИМ

- › автоматическая фиксация блоков в процессе резки
- › предотвращение смещения блоков
- › чрезвычайно предпочтительно в случае круглых, шарообразных блоков мороженого мяса
- › постоянно синхронное движение прижима и режущей поперечины
- › с гидроприводом



ПРИВОД

- › расположение приводных элементов в закрытом корпусе машины
- › гидравлический привод
- › возможность включения машины только с помощью установленной в заданное положение стандартной транспортной тележки
- › небольшой расход электроэнергии благодаря оптимизированной технике автоматического управления и привода
- › низкий эксплуатационный шум



ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- › встроенный электрощит и главный двигатель
- › надежный в работе и мощный агрегат с защитным автоматом электродвигателя
- › управление по заданной программе с помощью микропроцессоров
- › удобство обслуживания благодаря наглядной системе управления

ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО ВАЛИКОВОГО ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ МОРОЖЕНОГО МЯСА



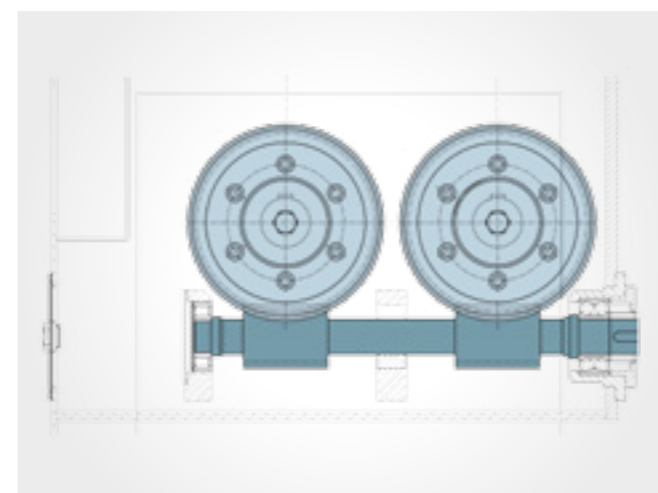
РЕЖУЩИМИ ЗУБЬЯМИ GFS 620

- › наиболее эффективны для стандартизации для размера кусков около 38 (опционально 30) x 40 x 80 мм
- › предотвращение смещения блоков двумя противоположно вращающимися друг относительно друга режущими валиками
- › чрезвычайно предпочтительно в случае круглых, шарообразных блоков мороженого мяса
- › отсутствие необходимости переточки режущих зубьев



ЛУЧЕВЫМИ НОЖАМИ GS 510

- › особенно эффективно при производстве сырокопченых колбас без удаления сухожилий
- › для обрезков размером с ладонь толщиной 25 мм
- › предотвращение смещения блоков двумя противоположно вращающимися друг относительно друга режущими валиками
- › чрезвычайно предпочтительно в случае круглых, шарообразных блоков мороженого мяса
- › переточка для лучковых ножей прим. раз в 3 года



ПРИВОД

- › червячная передача в масляной ванне для работы с большими нагрузками
- › предотвращение предохранительным устройством перегрузки и уменьшение повреждений в результате попадания в зону резки инородных тел
- › расположение приводных элементов в закрытом корпусе машины
- › возможность включения машины только с помощью установленной в заданное положение стандартной транспортной тележки



ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- › встроенный электрощит и главный двигатель
- › надежный в работе и мощный агрегат с защитным автоматом электродвигателя
- › удобство обслуживания благодаря наглядной системе управления



ОПЦИИ

ДЛЯ ВАШЕГО ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ МОРОЖЕНОГО МЯСА ФИРМЫ LASKA



ЗАГРУЗОЧНАЯ ШАРНИРНАЯ ТРУБЧАТАЯ БАЛКА
G 530 СТАНДАРТНО – GS 510, GFS 620 ОПЦИЯ

- › гидравлическая и из нержавеющей стали
- › простота управления
- › также хорошо использовать как поверхность для распаковывания



ЗАГРУЗОЧНАЯ ПОДЪЕМНАЯ ПЛАТФОРМА
G 530 СТАНДАРТНО

- › гидравлическая и из нержавеющей стали
- › простота управления
- › горизонтальная, открытая платформа облегчает укладку блоков мороженого мяса
- › также хорошо использовать как поверхность для распаковывания
- › размер платформы: 1000 x 820 мм



НАКЛОННЫЙ ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР

- › нержавеющая высококачественная сталь
- › вкл. каплесобиратель и приемную ванну
- › откидная для очистки боковая направляющая по обеим сторонам
- › регулируемая по высоте +/- 75 мм рама с 4 фиксируемыми направляющими роликами
- › дополнительное устройство: сенсорное управление с помощью фотоэлементов для обеспечения оптимального заполнения



МЕТАЛЛОИСКАТЕЛЬ

- › для обнаружения металлических инородных предметов
- › с движением конвейерной ленты в прямом и обратном направлении
- › визуальный и акустический предупредительный сигнал

ЧТО ГОВОРЯТ НАШИ КЛИЕНТЫ О СВОЕМ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕ МОРОЖЕНОГО МЯСА ФИРМЫ LASKA



PERUTNINA PTUJ
СЛОВЕНИЯ

Пищевая промышленность является сложной в технологическом отношении и требующий очень больших затрат сил промышленной сферой. Поэтому мы уделяем особое внимание и придаем большое значение надежности наших партнеров, занимающихся внедрением технологического оборудования. В этом смысле фирма LASKA проявила завидное постоянство. Наше сотрудничество с фирмой LASKA началось в 1989 году, и с ее помощью нам удалось создать концерн по производству продуктов питания.

Наше решение по модернизации и внедрению технологических линий было predetermined, начиная с самого первого куттера. И мы выбрали для этого LASKA. Надежность, высокое качество и положительная оценка со стороны наших клиентов стали теми очень важными причинами, на основании которых мы и сделали наш выбор.

Д-Р. РОМАН ГЛАЗЕР
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

DELIKA A/S ДАНИЯ

„С 2011 года мы производим салями, используя наш измельчитель мороженого мяса фирмы LASKA, и очень довольны сделанным нами выбором по следующим причинам:

Машина такая прочная, что позволяет без каких-либо проблем измельчать мясо, непосредственно вынутое из холодильника, температура которого ниже -20 °C. Мясо измельчается равномерно, и у нас еще никогда мясные блоки не застревали в машине. Подъемное устройство удобно в работе для оператора, и тот факт, что оператор может загрузить в машину

более одного блока, экономит нам уйму времени.

Мы сделали выбор в пользу машины фирмы Laska не только из-за ее повышенной производительности, но и благодаря хорошей репутации измельчителей мороженого мяса фирмы LASKA, а также наличию ее представительства в Дании.“

Г-Н ХАНСЕН
ВЛАДЕЛЕЦ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП		GS 510	GFS 620	G 530	G 740
Поперечное сечение блока (ширина x высота)	мм	500 x 300	600 x 380	520 x 300	700 x 400
Температура сырья	°C	до - 15	до - 20	до - 25	до - 25
Размер кусков / толщина реза	мм	130 x 80 x 25	80 x 40 x 35	28 - 60	27 - 64
Способ резания		лучковые ножи	режущие зубья	гильотина	гильотина
Мощность двигателя	кВт	18,5	30	4	15
Предохранитель	A	50	63	25	50
Площадь поперечного сечения питающего кабеля	мм ² , медь	10	16	4	10
Частота вращения	об/мин	50	50	–	–
Загрузка с помощью шарнирной трубчатой балки		o	o	•	–
Загрузка с помощью подъемной платформы		–	–	–	o
Ножи, осуществляющие разрез в поперечном направлении				o 2 или 5 шт.	o 5 шт.
Загрузка ленточным транспортером		o	o	o	o
Сенсорное управление (для загрузки ленточным транспортером)		o	o	o	o
Металлоискатель (для загрузки ленточным транспортером)		o	o	o	o
Система очистки (для загрузки ленточным транспортером)		o	o	o	o
Бесступенчатое регулирование скорости движения (для загрузки ленточным транспортером)		o	o	o	o

ПОЯСНЕНИЕ

•	стандартно
o	опция
–	недоступно

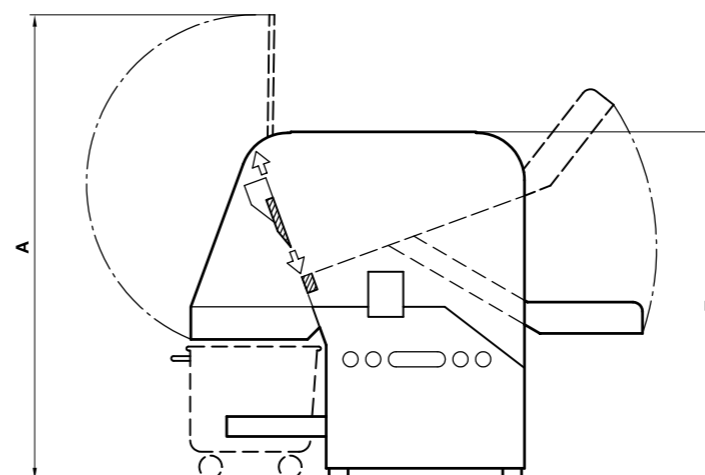
РАЗМЕРЫ И ВЕС

ТИП		GS 510	GFS 620	G 530	G 740
Длина мм X		1580	2020	2400	2700
Ширина мм Y		1620	1900	1100	1350
Высота воронки мм Z		2050	2150	1860	2200
Макс. высота мм A		2470	2350	2470	–
Вес кг		1360	1500	1000	2600

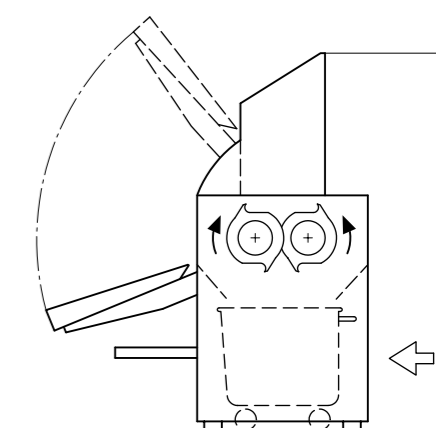
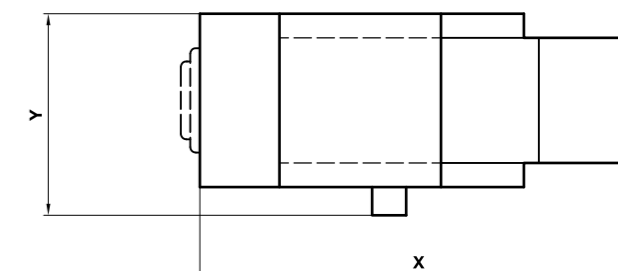
ЯЩИК ДЛЯ ОТПРАВКИ ПО МОРЮ*

	GS 510	GFS 620	G 530	G 740
Длина мм	1930	2330	2550	3020
Ширина мм	1900	2200	1350	1720
Высота мм	1610	1710	2150	2360
Вес кг	260	400	300	420

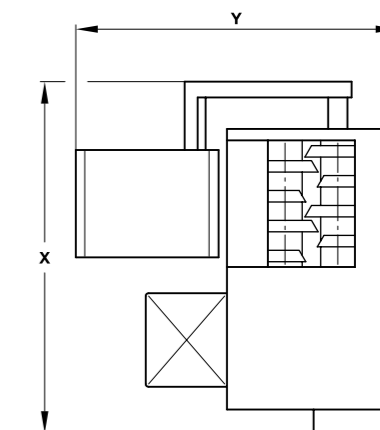
* в зависимости от вида перевозки



G 534



GFS 620



ТРАДИЦИЯ И ИННОВАЦИЯ БОЛЕЕ 130 ЛЕТ ОПЫТА



Являясь надежным партнером с более чем 130 летним опытом, мы помогаем нашим клиентам в решении задач, связанных с производством первоклассных пищевых продуктов.

Фирма LASKA разрабатывает и изготавливает высококачественные машины специального назначения, которые с самого момента основания фирмы отличаются своей безотказностью и надежностью. Эксперты нашей фирмы в сотрудничестве с нашими клиентами разрабатывают инновационные решения, призванные улучшить переработку мяса. Помимо всего прочего, наши устойчивые к высоким нагрузкам машины также хорошо зарекомендовали себя в других сферах применения.

Семейное предприятие LASKA поставляет свою продукцию во все уголки мира. Наши машины успешно используются нашими клиентами на всех континентах в более чем 140 странах мира.



Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60, 4050 Traun – Австрия

Тел. +43 7229 / 606-0

Факс. +43 7229 / 606-400

laska@laska.at

www.laska.at

НОМЕНКЛАТУРА ВЫПУСКАЕМЫХ НАМИ ИЗДЕЛИЙ:

- куттеры
- волчки
- измельчители мороженого мяса
- эмульсаторы
- мешалки
- производственные линии

ДИЛЕРЫ / ПАРТНЕРЫ