

# W

W 130  
WW 130



**LASKA**



[www.laska.at](http://www.laska.at)

**W 130****WW 130****FLEISCHWOLF  
LASKA W 130, WW 130****FÜLLWOLF W 130**

Handwerksmaschine mit exzellentem Schnittbild und hoher Leistung, robust und geräuscharm durch spezielle Antriebstechnik.

**WINKELWOLF WW 130**

Hochleistungswolf mit exzellentem Schnittbild. Die spezielle Winkelkonstruktion sorgt mit der groß dimensionierten, langsamlaufenden Zubringerschnecke für eine schonende und kontinuierliche Materialzufuhr zur Arbeitsschnecke. Dadurch werden höchste Stundenleistungen bei gleichzeitig schonender Behandlung des zu verarbeitenden Materials erzielt. Robust und geräuscharm durch spezielle Antriebstechnik.



**Maschinengehäuse:** massiv rostfrei, Trichterinhalt 170 l (WW 130), mit Schutzdeckel, geschlossene Bodenplatte  
**Glanzpolierte Oberflächen,** besonders leicht zu reinigen  
**Schneckengehäuse:** rostfrei  
**Arbeitsschnecke:** rostfrei, Schneckenauszieher  
**Zubringerschnecke:** rostfrei, horizontal ausziehbar (WW 130)  
**Verschlussmutter:** rostfrei  
**Schneidsatz:** inklusive, je nach Ausführung für Frisch- (W 130), Frisch- oder Gefrierfleisch (WW 130)  
**Elektr. Steuerung:** Drucktaster, Schaltschrank eingebaut, mit Hauptschalter

**Zusatzeinrichtungen:**

**Sicherheitsabdeckung** für Schneidsatz

**Paddel-Rührwerk:** 1,5 KW (WW 130)

vergrößerter Trichterinhalt 250 l, inkl. Maschinenerhöhung und Sicherheitsauftritt

(beim Mischen dreht Zubringerschnecke rückwärts)

**Frischfleisch-Schneideinrichtung** mit Schnecke und Schneidsatz (nur für Type WW 130-G)

**Separier-Einrichtung** mit SEP-Schneidsatz

**Mast-Beschickungs-Anlage** rostfrei, elektromechanisch, für Standardwagen (WW 130) dazu notwendige **Maschinenerhöhung** inkl. klappbarem Trichter (Inhalt 300 Liter) anstatt Schutzdeckel

**Reinigungswagen** für Arbeitsschnecke, Zubringerschnecke und Schneidsätze (WW 130)



## MINCER LASKA W 130, WW 130

### MINCER W 130

Machine for butchers, with excellent cutting performance and high output. Robust machine with low noise level due to special drives.

### ANGLE MINCER WW 130

High capacity mincer with excellent cutting performance. The special angle construction in combination with the largely dimensioned, slow turning feed worm guarantees gentle and continuous product movement to the working worm. This leads to gentle product treatment and highest hourly output rates. Robust and with low operation noise level due to special drives.

**Machine housing:** solid stainless, hopper volume 170 l (WW 130), with safety cover, closed bottom plate

Smooth, polished surfaces - easy to clean

**Worm housing:** stainless

**Working worm:** stainless, worm extractor

**Feed worm:** stainless, can be drawn out horizontally (WW 130)

**Closing nut:** stainless

**Cutting set:** incl., depending on execution either for fresh (W 130), fresh or frozen meat (WW 130)

**Electrics:** push buttons, built-in control box, with main switch

### Optional equipment:

**Safety cover** for cutting set

**Special design** with paddle-mixing-system 1,5 KW (WW 130) enlarged hopper volume 250 l, incl. raised machine housing and safety platform

(during mixing process feed worm turns in reverse direction)

**Fresh meat cutting equipment** with worm and cutting set (WW 130 only for type G)

**Desinewing equipment** with SEP-desinewing cutting set

**Loading device:** stainless, electro-mechanically operated, for standard trolleys (WW 130) necessary **raised machine housing** incl. hinged hopper (volume 300 litres) instead of safety cover

**Cleaning trolley** for working worm, feed worm and cutting sets (WW 130)

## HACHOIR LASKA W 130, WW 130

### HACHOIR W 130

Machine muni d'un remarquable système de coupe performant, robuste et silencieux.

### HACHOIR WW 130

Le hachoir WW130, performant, de conception robuste, vis d'amenée de grande dimension pour une bonne alimentation de la vis de travail.

**Bâti:** acier poli, entretien facile  
**Corps de vis** inox

**Vis de travail** démontable horizontalement

**Vis d'amenée** démontable horizontalement

**Écrou** inoxydable

**Système de coupe** selon modèle pour viande fraîche ou congelée

**Commande électronique** à boutons, armoire incorporée avec interrupteur principal

### Option:

**Couvercle de sécurité** pour système de coupe

**Mélange à pale** 1.5 KW

(WW130) : trémie 250 litre (pendant le temps de mélange, la vis sans fin tourne en sens inverse) système avec vis sans fin et jeu de coupe pour viande fraîche (uniquement type WW 130-G)

**Système séparateur** avec jeu de coupe

**Élévateur** à colonne inox pour chariot standard nécessitant surélévation de la machine y compris trémie basculante 300 litres en place et lieu du couvercle antibruit

**Chariot de nettoyage** mobile, pour vis d'amenée et jeu de coupe



## PICADORA LASKA W 130, WW 130

### PICADORA W 130

Máquina para carnicerías con corte excelente y alto rendimiento, robusta y con nivel sonoro bajo gracias a la técnica de accionamiento especial.

### PICADORA ANGULAR WW 130

Picadora de alto rendimiento con corte excelente. La construcción angular especial en combinación con el sinfin de alimentación grande, de marcha lenta garantiza el suministro cuidadoso y continuo de material al sinfin de trabajo. Con ello se logra un tratamiento cuidadoso del producto y un alto rendimiento por hora. Robustas y con nivel sonoro bajo gracias a la técnica de accionamiento especial.

**Estructura:** acero inox. macizo, contenido de la tolva 170 l (W 130), con tapa protectora Superficies lisas, pulidas de fácil limpieza

**Cuerpo del sinfin:** acero inoxidable

**Sinfin de trabajo:** acero inox., con extractor del sinfin

**Sinfin de alimentación:** acero inox., extraíble horizontalmente (WW 130)

**Tuerca de cierre:** acero inox.

**Juego de corte:** incluido, según el modelo, para carne fresca (W 130) o carne fresca o congelada (WW 130)

**Sistema eléctrico:** botonera, armario de distribución incorporado, con interruptor principal

### Equipos adicionales:

**Cubierta de seguridad** para el juego de corte

**Modelo especial con brazo de mezcla** con paletas 1,5 kW (WW 130), contenido de la tolva amplificado 250 l, incl. **elevación de la máquina** y estribo de seguridad (al mezclar gira el sinfin de alimentación hacia atrás)

**Dispositivo de corte para carne fresca** con sinfin y juego de corte (sólo tipo WW 130-G)

**Dispositivo separador de nervios** con juego de corte SEP

**Elevador** de mástil de acero inox., electromecánico, para carros standard (WW 130)

**elevación necesaria de la máquina** incl. tolva plegable (contenido 300 litros) en lugar de tapa protectora

**Carro de limpieza** para sinfin de trabajo, sinfin de alimentación y juegos de corte (WW 130)

## TRITACARNE LASKA W 130, WW 130

### TRITACARNE W 130

Macchina ad alto rendimento con taglio eccellente, robusta e silenziosa a causa della tecnica speciale di azionamento.

### TRITACARNE ANGOLARE WW 130

Tritacarne con taglio eccellente, macchina ad alto rendimento e tecnologicamente all'avanguardia. La costruzione speciale a forma angolare con la grande vite d'alimentazione a bassa velocità provvede di trasportare in modo delicato e continuo il materiale alla vite di lavoro. In questo modo vengono raggiunti alti rendimenti nonostante un delicato trattamento del prodotto. Robusto e a bassa rumorosità per via di uno speciale azionamento della macchina.

### Struttura della macchina:

acciaio inox massiccio, capienza della tramoggia 170 l (WW130), coperchio di sicurezza, chiusa di sotto

Superficie liscia e lucidata a specchio per una pulizia facile e veloce

**Tubo della vite di lavoro:** acciaio inox

**Vite di lavoro:** acciaio inox, estraibile

**Vite d'alimentazione:** acciaio inox, estraibile orizzontalmente (WW 130)

**Vite di chiusura:** acciaio inox

**Gioco di taglio:** compreso, secondo modello per carne fresca (W 130), fresca o congelata (WW130)

**Sistema elettrico:** pulsanti, armadio incorporato, con interruttore principale

### A richiesta:

**Coperchio di sicurezza** del gioco di taglio

**Premesciolazione a palette:** 1,5 KW (WW 130)

Capienza della tramoggia 250 l, con innalzamento della base e con marcia di sicurezza (durante la mescolazione la vite d'alimentazione gira nella direzione contraria)

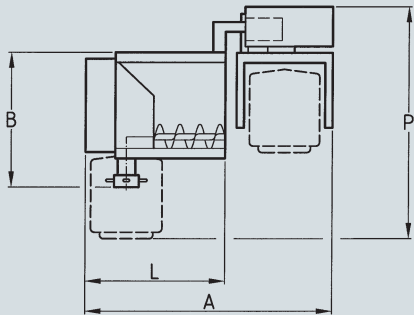
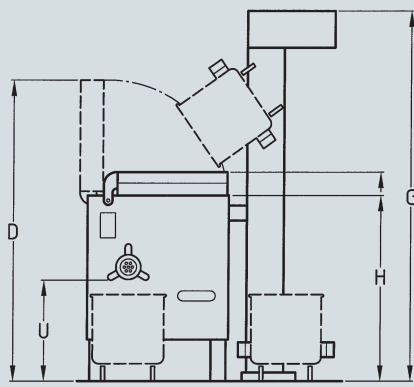
**Gioco di taglio per carne fresca:** per tipo (WW130-G)

**Separatore** con SEP-gioco di taglio

**Elevatore:** acciaio inox, elettromeccanico, per carrelli standard (WW 130)

è necessario l'innalzamento della base inc. parte superiore di tramoggia ribaltabile (300 litri) invece del coperchio

**Carrello di pulizia** per vite di lavoro, vite d'alimentazione e giochi di taglio (WW 130)



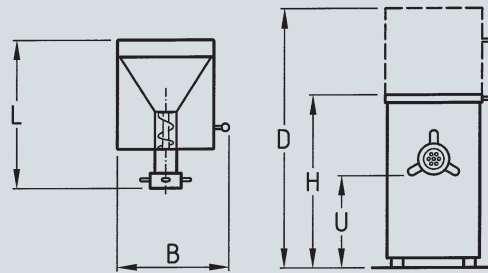
Maße/Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/pesos Dimensioni/pesi	Type Type Type Tipo Tipo	W 130	WW 130	WW 130*
L	mm	990	1.230	1230
A	mm			2130
B	mm	770	1.060	1090
P	mm			1960
H	mm	1.100	1.240	1670
D	mm	1.650	2.170	2420
U	mm	595	540	810
G	mm			2900

Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso kg 300 780 850

Seekiste/verpackung / Sea crate / Caisse maritime  
Caja de madera / Cassa marittima

Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	mm	1.200	1.500	1600
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	mm	900	1.300	1500
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	mm	1.300	1.540	1890
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	150	210	280

WW130\* = mit Maschinenerhöhung/with raised machine housing  
machine élevée/con elevación de la máquina/con inalzamento de la macchina



Technische Daten Technical data Données techniques Datos técnicos Dati tecnici	Type Type Type Tipo Tipo	W 130	WW 130-1	WW 130-2	WW 130-G
Lochscheibendurchmesser Holeplate diameter Diamètre des plaques perforées Diámetro de placas perforadas Diametro dischi	mm	130	130	130	130
Inhalt Einfülltrichter Hopper capacity Volume de trémie Capacidad tolva de llenado Capacità della tramoggia	Liter Litre Litres Litros Litri	42	175 *295 **355	175 *225 **355	175 *225 **355
Motorleistung Arbeitsschnecke Motorpower working worm Puissance du moteur vis de travail Rendimiento del motor sinfin de trabajo Potenza del motore vite di lavoro	KW	7,5	11	10,5 / 13,5	15
Zubringerschnecke Feed worm Vis d'alimentation Sinfin de alimentación Vite d'alimentazione	KW		1,8	1,5 / 2,2	1,8
Rührwerk Mixing arm Agitateur Brazo de mezcla Braccio di mescolazione	KW		2,2	2,2	2,2
Nennstrom/Nominal rating/ Courant nominal/Corriente nominal/Corrente nominale	A	16	26 **31	29 **34	34
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	25	35 **35	35 **50	50
Zuleitung Querschnitt/Cross section / supply line/Coupe transversale - câble d'amenée/Sec. cable de alimentación/ Sezione cavo d'alimentazione	mm <sup>2</sup> Cu	4	6 **6	6 **10	10
* Erhöhte Ausführung/raised machine housing/exécution enlevée/con elevación de la maquina/ con inalzamento della macchina					
** mit Rührwerk/with mixing arm/avec agitateur/con brazo de mezcla/con braccio di mescolazione					
Änderungen vorbehalten / The right to make alterations is reserved/Sous réserve de modifications/ Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones /Con riserva di modificazioni					



# LASKA

Beste Technik für Ihr Fleisch

MASCHINENFABRIK LASKA Gesellschaft m.b.H.  
Makartstraße 60  
A-4050 Traun-Austria  
Tel. +43 (72 29) 606-0  
Fax +43 (72 29) 606-400  
e-mail: laska@laska.at  
www.laska.at