

WWW

WW 160
WW 200
WW 280



LASKA

www.laska.at



WINKELWÖLFE LASKA WW 160 / 200 / 280



Hochleistungsindustriewölfe 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, mit Sicherheitsauftritt elektrisch verriegelt

geschlossene Bodenplatte
Glanzpolierte Oberflächen,
besonders leicht zu reinigen

Schneckengehäuse: rostfrei

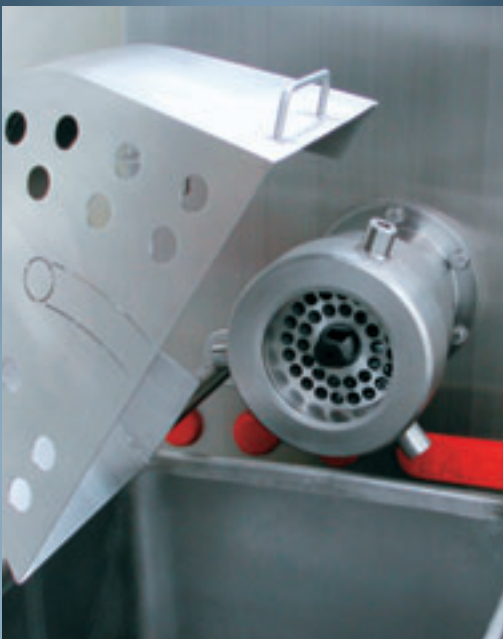
Arbeitsschnecke: rostfrei,
Schnecken-Ausstoßer hydraulisch

Zubringerschnecke: rostfrei,
horizontal ausziehbar

Verschlußmutter: rostfrei

Schneidsatz: inklusive, je nach Ausführung für Frisch- oder Gefrierfleisch

Elektr. Steuerung: Drucktaster, Schaltschrank eingebaut mit Hauptschalter



Zusatzeinrichtungen:

Paddel-Rührwerk für WW 160 und WW 200, 4 kW, Trichterinhalt 600 l (SPS + Schaltschrank rostfrei extern)

Stufenlos regelbare

Zubringerschnecke für WW 160 und WW 200 (Typen -1,-2)

Frischfleisch-Schneideinrichtung mit FF-Schneidsatz und Distanzringen für WW 160 und WW 200 (Typ G)

Sicherheitsabdeckung für Schneidsatz

Separier-Einrichtung mit SEP-Schneidsatz

Mast-Beschickungs-Anlage rostfrei, hydraulisch, für Standardwagen

FF-Frischfleisch-Schneidsatz

GF-Gefrierfleisch-Schneidsatz (5-teilig)

SEP-Separier-Schneidsatz

Reinigungswagen für Arbeitsschnecke, Zubringerschnecke und Schneidsätze



ANGLE MINCERS LASKA WW 160 / 200 / 280

High capacity industrial mincers with excellent cut. 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, incl. electr. interlocked safety platform

closed bottom plate
Smooth, polished surfaces - easy to clean

Worm housing: stainless

Working worm: stainless, hydr. operated worm ejector

Feed worm: stainless, can be drawn out horizontally

Closing nut: stainless

Cutting set: incl., depending on execution either for fresh or for frozen meat

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

Optional equipment:

Special design with **paddle-mixing system** for WW 160 and WW 200, 4 kW, hopper volume 600 l

(PLC + external stainless control box)

Infinitely variable feed worm for WW 160 and WW 200 (types -1,-2)

Fresh meat cutting equipment with FF-cutting set and spacer rings for WW 160 and WW 200 (type G)

Safety cover for cutting set

Desinewing equipment with SEP-desinewing cutting set

Loading device: stainless, hydr. operated, for standard trolleys

FF-Fresh meat cutting set

GF-Frozen meat cutting set (5-parts)

SEP-Desinewing cutting set

Cleaning trolley for working worm, feed worm and cutting sets

HACHOIR LASKA WW 160 / 200 / 280

Hachoir de construction robuste et fiable, le rythme régulier et soutenu de la vis d'amenée optimise la qualité de la coupe.

Machine en acier massif inoxydable, sécurité par fermeture électrique, fond fermé polie, particulièrement facile à nettoyer

Corps en acier inoxydable

Vis de travail inoxydable avec éjecteur hydraulique

Vis d'amenée en acier inoxydable démontable horizontalement

Écrou en acier inoxydable

Système de coupe au choix,

viande fraîche ou congelée

Commande électrique,

armoie incorporée avec interrupteur principal

Option :

Système de mélange à pales pour WW160 et WW 200-4KW trémie 600 litres

armoie extérieure en inox

Réglage sans palier de la vis

d'amenée pour WW 160 et

WW 200

Système de coupe pour viande fraîche

Couvercle de sécurité pour système de coupe

Système de séparation avec jeu de coupe

Élévateur hydraulique inox pour chariot standard

FF jeu de coupe pour viande fraîche

GF jeu de coupe pour pain de viande congelée

SEP jeu de coupe séparateur

Chariot de nettoyage pour vis

de travail, vis d'amenée et jeu

de coupe

PICADORAS ANGULARES LASKA WW 160 / 200 / 280

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. Máquinas robustas y con nivel sonoro bajo gracias a la técnica de accionamiento especial.

Estructura: acero inox. macizo, con estribo de seguridad de bloque eléctrico, chapa de fondo cerrada

Superficies lisas, pulidas de fácil limpieza

Cuerpo del sinfin: acero inoxidable

Sinfin de trabajo: acero inoxidable, con expulsor hidráulico

Sinfin de alimentación: acero

inoxidable, extraíble horizontalmente

Tuerca de cierre: acero inoxidable

Juego de corte: incluido, según el modelo, para carne fresca o carne congelada

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

Equipos adicionales:

Modelo especial con brazos de mezcla con paletas para WW 160 y WW 200, 4 kW, contenido de la tolva 600 l (PLC + armario de distribución externo de acero inox.)

Sinfin de alimentación con progresión continua para WW 160 y WW 200 (tipos -1,-2)

Dispositivo de corte para carne fresca con juego de corte FF y anillos distanciadores para WW 160 y WW 200 (tipo G)

Cubierta de seguridad para el juego de corte

Dispositivo separador de

nervios con juego de corte SEP

Elevador de mástil de acero inoxidable, hidráulico, para carros standard

Juego de corte para carne fresca FF

Juego de corte para carne congelada GF (5 partes)

Juego de corte separador SEP

Carro de limpieza para sinfin de trabajo, sinfin de alimentación y juegos de corte

TRITACARNI ANGOLARI LASKA WW 160 / 200 / 280

Questo tritacarne, macchina ad alto rendimento e con un taglio eccellente è tecnologicamente all'avanguardia. La speciale costruzione 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 si raggiungono alti rendimenti nonostante un delicato trattamento del prodotto. Robusto e con una bassa rumorosità grazie ad una speciale azionamento della macchina.

Struttura della macchina:

acciaio inox massiccio, con marcia di sicurezza a bloccaggio elettrico,

chiusa di sotto

Superficie liscia e lucidata per una pulizia facile e veloce

Tubo della vite di lavoro:

acciaio inox

Vite di lavoro: acciaio inox, spinta idraulica

Vite d'alimentazione: acciaio inox estraibile orizzontalmente

(ottimale numero di giri della vite senza fine dell'alimentatore nei modelli per carne congelata - G)

Vite di chiusura: acciaio inox

Gioco di taglio: compreso, secondo modello per carne fresca o congelata

Sistema elettrico: pulsanti, armadio incorporato ,con interruttore principale

A richiesta:

Premescolazione a palette (per WW 160 e WW 200)

4 kW, capienza della tramoggia 600 l

(PLC + armadio esterno , acciaio inox)

Velocità a regolazione continua per vite d'alimentazione per WW 160 e WW 200

(modelli -1,-2)

Gioco di taglio per carne fresca con FF-gioco di taglio e anelli distanziatori per WW 160 e WW 200 (modello G)

Coperchio di sicurezza del gioco

di taglio

Separatore con SEP-gioco di taglio

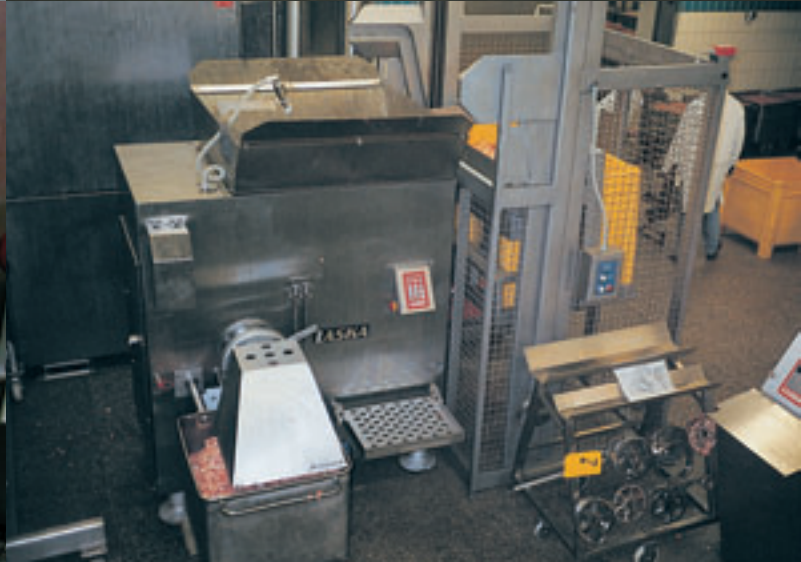
Elevatore acciaio inox, idraulico, per carrelli standard

FF-Gioco di taglio per carne fresca

GF-Gioco di taglio per carne congelata (5-elementi)

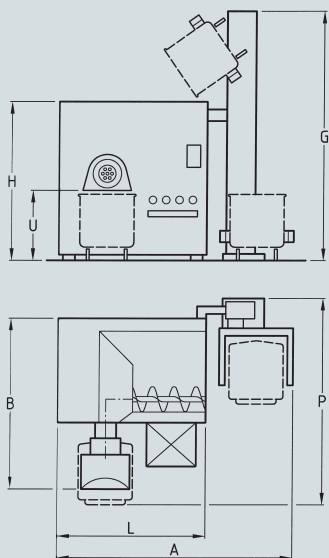
SEP-Gioco di taglio per separazione

Carrello di pulizia per vite di lavoro, vite d'alimentazione e giochi di taglio





WW 160 / 200 / 280



Maße/Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/pesos Dimensioni/pesi	Type Type Type Tipo Tipo	WW 160	WW 200	WW 280
L	mm	1.650	1.650	1.800
A	mm	2.550	2.550	2.700
B	mm	1.740	1.830	2.310
P	mm	2.150	2.200	2.430
H	mm	1.660	1.660	1.760
U	mm	730	730	740
G	mm	2.700	2.700	3.100
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	1.500	1.600	2.700

Seekisteverpackung / Sea crate / Caisse maritime Caja de madera / Cassa marittima				
Länge/Length/Longeur/Largo/Lunghezza	mm	2.370	2.370	2.500
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	mm	1.820	1.820	2.000
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	mm	2.150	2.150	2.000
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	560	560	500

Technische Daten Technical data Données techniques Datos técnicos Dati tecnici	Type Type Type Tipo Tipo	WW 160-1	WW 160-2	WW 160-G-1	WW 160-G-2	WW 200-1	WW 200-2	WW 200-G-1	WW 200-G-2	WW 280-G-1	WW 280-G-2
Lochscheibendurchmesser Holeplate diameter Diamètre des plaques perforées Diámetro de placas perforadas Diámetro dischi	mm	160	160	160	160	200	200	200	200	280	280
Inhalt Einfülltrichter Hopper capacity Volume de trémie Capacidad tolva de llenado Capacità della tramoggia	Liter Litre Litres Litros Litri	370	370 *600	370 *600	370 *600	370 *600	370 *600	370 *600	370 *600	430	430
Motorleistung Arbeitsschnecke Motor power working worm Puissance du moteur vis de travail Rendimiento del motor sinfin de trabajo Potenza del motore vite di lavoro	KW	22	26 / 34	30	30 / 38	30	30 / 38	45	43/55	90	90 / 120
Rührwerk Mixing arm Agitateur Brazo de mezcla Braccio di mescolazione	KW	4	4	4	4	4	4	4	4		
Nennstrom/Nominal rating/Courant nominal Corriente nominal/Corrente nominale	A	51 *60	78 *87	70 *79	85 *94	70 *79	85 *94	95 *104	123 *132	190	225
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	63 *63	80 *100	80 *80	100 *100	80 *80	100 *100	125 *125	160 *160	200	250
Zuleitung Querschnitt/Cross section / supply line Coupe transversale - câble d'amenée/ Secc. cable de alimentación Sezione cavo d'alimentazione	mm ² Cu	16 *16	25 *35	25 *25	35 *35	25 *25	35 *35	50 *50	70 *70	95	120

*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

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

Beste Technik für Ihr Fleisch