

# ME

500 N  
1000 N



**LASKA**

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



## MISCHMASCHINEN MIT NEIGBAREM BEHÄLTER LASKA ME 500 N, ME 1000 N



ME 1000 ZNV



ME 500 ZN



ME 500 ZN / 1000 ZN



ME 500 PN / 1000 PN

Mischmaschinen mit neigbarem Behälter für optimale Mischergebnisse bei geringstem Zeitaufwand. Besonders produktschonendes und rasches Entleeren durch Neigen des gesamten Mischtroges. Durch die besondere Bauweise und die glanzpolierten Oberflächen ist die Reinigung der Maschinen äußerst komfortabel und allen internationalen Hygienevorschriften und Sicherheitsstandards entsprechend.

**Maschinengehäuse:** massiv rostfrei, elektrisch verriegelter Auftritt (ME 1000) glanzpoliert, besonders leicht zu reinigende Oberflächen

**Schutzdeckel:** Plexi, hydraulisch betätigt (ME 500)

**Mischbehälter:** mit zwei Z-Mischarmen oder zwei Paddel, massiv rostfrei

**Entleerung:** durch "Neigen" des Mischbehälters, hydraulisch betätigt

**Vakuumbauweise:** Vakuumbauweise, Vakuumbauweise

**Elektrische Steuerung:** Folientastatur mit Klartextanzeige, Mischzeitvorwahl, Schaltschrank eingebaut, mit Hauptschalter, mikroprozessorgesteuert (SPS)

### Zusatzleistungen:

**Misch-Automatik:** Vorwahl

Mischzeit (vorwärts/rückwärts/ Pause/Gesamtzeit)

**MAC 20:** Programmgesteuerte Misch-Automatik für bis zu 20 Programme

**CCS – Computer-Control-System:** zur Automatisierung, Datenerfassung, Rezeptverwaltung und Visualisierung der Produktionsabläufe

**Polter-Automatik:** Mischarmdrehzahl stufenlos regelbar, Mischdrucküberwachung, Vorwahl Polterzeit / Intervalle

**Mischarmdrehzahl:** stufenlos regelbar

**Wasserdosierung:** programmierbare Wasserzugabe

**Temperaturanzeige** mit automatischer Abschaltung: entsprechend der vorgewählten Temperatur

**CO<sub>2</sub>-Kühlung** mit Schneehörnern: im hydraulisch betätigten Deckel eingebaut, Absaugflansch, Temperaturregelung, elektrische Steuerung

**CO<sub>2</sub>-Kühlung** mit Düsen im Mischtrogboden: Vorbereitung der Maschine zum Einsetzen der Düsen, mit rostfreiem Mischtrogedeckel, hydraulisch betätigt, Temperaturregelung, elektrische Steuerung

**Stickstoffkühlung:** Vorbereitung der Maschine inklusive elektrischer Steuerung, automatischer Temperaturregelung und rostfreiem Deckel

**Heiz- und Kocheinrichtung:** Direktdampfeinspritzung mit rostfreiem Deckel, automatische Temperaturregelung, mit elektrischer Steuerung.

**Koch- oder Kühleinrichtung:** geschlossenes Dampf- oder Kühlsystem, Doppelmantel-Trog, rostfreier Deckel, automatische Temperaturregelung, mit elektrischer Steuerung

**Mastbeschickungsanlage:** hydraulisch, rostfrei, für 200 Liter Standardwagen

## MIXING MACHINES WITH TILTABLE HOPPER LASKA ME 500 N, ME 1000 N

Tilttable mixing machines for optimal mixing results in short time. Especially gentle and fast discharge by tilting the complete hopper.

Due to the special construction and the smooth and polished surfaces, cleaning of the machines is very comfortable and meets all international hygiene and safety standards.

**Machine housing:** solid stainless, electr. interlocked platform (ME 1000)

Smooth, polished surfaces - easy to clean

**Safety cover:** plexiglass, hydr. operated (ME 500)

**Mixing hopper:** with 2 Z-mixing arms or 2 paddles, solid stainless steel

**Unloading:** by tilting of the mixing trough, hydr. operated

**Vacuum execution:** stainless vacuum cover, hydr. operated

**Electrics:** finger touch control panel with display, preselection of mixing time, built-in control box, with main switch, micro-processor-controlled (PLC)

### Optional equipment:

**Autom. mixing control:** preselection of mixing time

(forward/reverse/pause/total)

**MAC 20:** Mix-Automatic-Control for up to 20 programmes

**CCS Computer-Control-System:** for automatization, data acquisition, recipe handling, visualisation - incl. 20 m data cable

**Autom. tumbling device:** infinitely variable mixing speed, control of mixing pressure, preselection of tumbling time and intervals

Infinitely variable mixing speed

**Water dosing system:** preselectable water addition

**Temperature display** with automatic stop: after set temperature has been reached

**CO<sub>2</sub>-Cooling** with nozzles in the mixing hopper base: adaptation of the machine for fitting nozzles, with stainless mixing trough cover, hydr. operated, temperature regulation, electr. controls

**CO<sub>2</sub>-Cooling** with expansion nozzles: fitted in the hydr. operated cover, suction flange, temperature regulation, electr. controls

**Nitrogen cooling:** adaptation of the machine incl. electr. controls, automatic temperature regulation and stainless cover

**Cooking facility:** direct steam injection, stainless cover, autom. temperature regulation, electr. controls

**Cooking or cooling facility:** closed steam or water circulation, double jacket mixing trough, stainless cover, autom. temperature regulation, electr. controls

**Loading device:** hydr. operated, stainless steel, for 200 l standard trolleys

## MELANGEURS AVEC CUVE BASCULANTE LASKA ME 500 N, ME 1000 N

Mélangeurs avec cuve basculante pour un mélange parfaitement homogène. La vidange se fait aisément. Entretien aisé et facile.

**Bâti:** acier massif inoxydable, fermeture électrique (ME 1000)

**Couvercle** hydraulique en plexiglas (ME500)

**Cuve** avec 2 bras en « Z » ou à pale, acier inoxydable

**Vidange** par basculement, hydraulique

**Sous vide:** couvercle acier inox, hydraulique

**Commande** par micro proces-

seur: programmation du temps de mélange.

### Options :

**Mélange automatique :** avant / arrière / pause / total

**MAC 20:** cycle de mélange programmable (jusqu'à 20 programmes)

**CCS:** Computer-Control-System

**Barattage :** programmation du nombre de tours des bras de mélange, contrôle de la pression de mélange, barattage pulmonaire

**Temps de mélange** réglable sans paliers

**Adjonction d'eau** programmable

sonde de température

**Refroidissement** par dioxyde de carbone, commande électrique de la température

**Refroidissement** par dioxyde de carbone dans le fond de la cuve. Contrôle de la température

commande électrique, réglage de température automatique, couvercle inoxydable

**Refroidissement par azote** liquide

**Système de chauffe et de cuisson** par diffusion directe de vapeur, réglage de température par command électrique ; couvercle inoxydable

**Cuisson ou refroidissement :** système à double paroi avec régulation automatique

**Élévateur** hydraulique en inox pour chariot standard 200 litres

## MEZCLADORAS CON TOLVA INCLINABLE LASKA ME 500 N, ME 1000 N

Mezcladoras con tolva inclinable para resultados de mezcla óptimos en un tiempo mínimo. Vaciado particularmente cuidadoso y rápido al inclinar la tolva de mezcla. Gracias a la construcción especial y a las superficies pulidas la limpieza de la máquina es extremadamente cómoda y corresponde a las prescripciones de higiene y seguridad internacionales.

**Estructura de la máquina:** acero inox., estribo de bloqueo eléctrico (ME 1000)

superficies pulidas - de fácil limpieza

**Tapa protectora:** plexiglas, operación hidráulica (ME 500)

**Tolva de mezcla:** con dos brazos de mezcla Z o dos paletas, acero inoxidable macizo

**Vaciado:** al inclinar la tolva de mezcla, operación hidráulica

**Ejecución al vacío:** tapa de vacío de acero inox., operación hidráulica

**Sistema eléctrico:** placa con pulsadores llanos y display, preselección del tiempo de mezcla, armario de distribución incorporado, con interruptor principal, control por microprocesadores (PLC)

**Equipo adicional:**

**Automatismo de mezcla:** preselección del tiempo de mezcla (adelante/atrás, pause/total)

**MAC 20:** control automático de mezcla - hasta para 20 programas

**CCS Computer-Control-System:** para la automatización, adquisición de datos, administración de recetas, visualización - incl. 20 m línea de datos

**Automatismo de masaje:** velocidad de mezcla con progresión continua, control de la presión de mezcla, preselección del tiempo de masaje/intervalos

**Velocidad de mezcla:** con progresión continua

**Dosificación de agua:** adición programable de agua

**Indicador de la temperatura** con paro automático: según la temperatura preseleccionada

**Enfriamiento por CO<sub>2</sub>** con cuernos de nieve: integrado en la tapa de operación hidráulica, brida de aspiración, regulación de la temperatura, sistema eléctrico

**Enfriamiento por CO<sub>2</sub>** con toberas en la base de la tolva: adaptación de la máquina para inserción de toberas, con tapa de la tolva de acero inox., operación hidráulica, regulación de la temperatura, sistema eléctrico

**Enfriamiento por nitrógeno:** adaptación de la máquina incl. sistema eléctrico, regulación automática de la temperatura y tapa de acero inoxidable

**Dispositivo de calefacción y enfriamiento:** inyección directa de vapor con tapa de acero inox., regulación automática de la temperatura, sistema eléctrico

**Dispositivo de cocción o enfriamiento:** sistema cerrado de vapor o enfriamiento, tolva de doble cámara, tapa de acero inox., regulación automática de la temperatura, sistema eléctrico

**Elevador de mástil:** hidráulico, acero inox., para carros standard de 200 litros

## IMPASTATRICI CON VASCA RIBALTABILE LASKA ME 500 N, ME 1000 N

Impastatrice ad alto rendimento e tecnologicamente all'avanguardia, con vasca ribaltabile per un ottimo risultato di mescolazione con un minimo dispendio di tempo.

Svuotamento del prodotto molto veloce e delicato attraverso il ribaltamento della vasca di mescolazione. Grazie alla costruzione speciale della superficie liscia e lucidata a specchio e senza alcuna giuntura la pulizia della macchina è più facile e veloce e conforme alle normative igieniche di sicurezza internazionale.

**Struttura della macchina:** acciaio inox massiccio, marcia di sicurezza con bloccaggio elettrico (ME 1000)

Superficie liscia e lucidata, facile e veloce da pulire

**Copertura di sicurezza:** plexiglas, azionamento idraulico, (ME 500)

**Vasca di mescolazione:** con 2 bracci a Z oppure 2 bracci a pale, acciaio inox

**Scarico:** attraverso "ribaltamento" della vasca di mescolazione, azionamento idraulico

**Sistema sottovuoto:** coperchio sottovuoto acciaio inox, azionamento idraulico

**Sistema elettrico:** quadro d'operazione a sensori con display digitale, programmazione del ciclo di mescolazione, armadio incorporato con interruttore principale, comando con microprocessori (PLC)

**A richiesta:**

**Programmazione del ciclo di mescolazione:** preselezione del tempo di mescolazione

(avanti, in dietro, pausa, tempo totale)

**MAC 20:** automatismo di mescolazione programmabile fino a 20 programmi

**CCS** Sistema di controllo attraverso: automatizzazione, registrazione dei dati, amministrazione delle ricette, visualizzazione

**Automatismo di massaggio:** giri dei bracci di mescolazione a regolazione continua, controllo della pressione di mescolazione, programmazione del tempo di massaggio / intervalli

**Velocità dei bracci di mescolazione:** a regolazione continua

**Dosatore d'acqua:** aggiunta d'acqua programmabile

**Indicazione della temperatura** con stop automatico secondo la temperatura preselezionata

**Raffreddamento CO<sub>2</sub>** con iniettori d'espansione: incorporato nel coperchio, coperchio con azionamento idraulico, flangia d'aspirazione, regolazione della temperatura, comando elettrico,

**Raffreddamento CO<sub>2</sub>** con iniettori nel fondo della tramoggia: predisposizione della macchina per avviamento degli iniettori, con coperchio della vasca di mescolazione in acciaio inox, azionamento idraulico, regolazione della temperatura, comando elettrico, flangia d'aspirazione

**Raffreddamento ad azoto liquido:** predisposizione della macchina con comando elettrico, regolazione della temperatura automatica e coperchio acciaio inox, flangia d'aspirazione

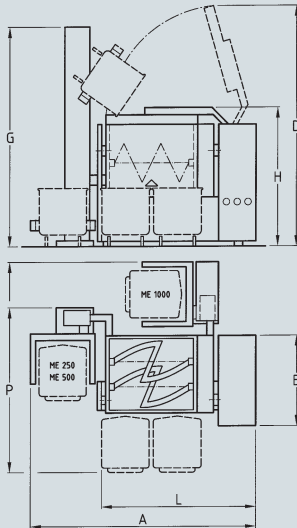
**Dispositivo riscaldamento e cottura:** iniezione diretta del vapore, coperchio acciaio inox, regolazione della temperatura automatica, comando elettrico

**Dispositivo di cottura o raffreddamento:** sistema d'iniezione di vapore o raffreddamento chiuso, vasca a doppia camera, coperchio acciaio inox, regolazione della temperatura automatica, comando elettrico

**Elevatore:** idraulico, acciaio inox, per carrelli standard 200 l



# ME 500 N / 1000 N



| Maße/Gewichte<br>Dimensions/weights<br>Dimensiones/pesos<br>Dimensioni/pesi             | Type<br>Type<br>Type<br>Tipo<br>Tipo | ME<br>500N | ME<br>1000N |
|---|--------------------------------------|------------|-------------|
| L   | mm                                   | 2.010      | 2.890       |
| A   | mm                                   | 3.850      | 4.010       |
| B   | mm                                   | 1.120      | 1.180       |
| P   | mm                                   | 2.120      | 2.960       |
| H   | mm                                   | 1.650      | 2.300       |
| G   | mm                                   | 2.600      | 3.100       |
| D   | mm                                   | 2.850      | 3.650       |
| Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso  | kg                                   | 1.500      | 2.700       |
| <b>Seekisteverpackung/Sea crate/Caisse maritime/<br/>Caja de madera/Cassa marittima</b> |                                      |            |             |
| Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza   | mm                                   | 2.350      | 2.900       |
| Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza  | mm                                   | 1.600      | 1.600       |
| Höhe/Height/Hauteur/Altezza/Altezza   | mm                                   | 1.900      | 2.500       |
| Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso  | kg                                   | 400        | 550         |

| Technische Daten<br>Technical data<br>Données techniques<br>Datos técnicos<br>Dati tecnici   | (400V / 50Hz) | Type<br>Type<br>Type<br>Tipo<br>Tipo         | ME<br>500N | ME<br>1000N |
|--|---------------|--|------------|-------------|
| Mischbehälter Inhalt<br>Mixing hopper capacity<br>Volume cuve de mélange<br>Capacidad de la tolva de mezcla<br>Capacità della vasca di mescolazione                                |               | Liter<br>Litres<br>Litres<br>Litros<br>Litri | 500        | 1000        |
| Mischwellen<br>Mixing shafts<br>Arbres de mélange<br>Brazos de mezcla<br>Bracce di mescolazione  |               | KW   | 7,5        | 11          |
| Vakuumpumpe<br>Vacuum pump<br>Pompe à vide<br>Bomba de vacío<br>Pompa sottovuoto   |               | KW<br>m³/h                                   | 2,2<br>63  | 5,5<br>160  |
| Nennstrom<br>Nominal rating<br>Courant nominal<br>Corriente nominal<br>Corrente nominale   |               | A  | 24         | 41          |
| Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile   |               | A  | 35         | 35          |
| Zuleitung Querschnitt<br>Cross section / supply line<br>Coupe transversale - câble d'amenée<br>Secc. cable de alimentación<br>Sezione cavo d'alimentazione                         |               | mm²Cu  | 6          | 6           |
| 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