

ME

1000
1500
2000
3000
4500



LASKA



www.laska.at

LASKA MISCHMASCHINEN MIT SEITENTLEERUNG ME 1000/1500/2000/3000/4500



Die Industriemischer für höchste Ansprüche. Materialschonendes und exaktes Mischen, Standardisieren und Homogenisieren von großen Chargen. Durch die glanzpolierten, fugenlosen Oberflächen, lassen sich die Maschinen besonders leicht reinigen und entsprechen allen internationalen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Maschinengehäuse: massiv rostfrei, glanzpolierte, besonders leicht zu reinigende Oberflächen, starrer Auftritt mit Sicherheitsschaltleiste

Mischbehälter: 2 ineinandergreifende, höhenversetzte Mischwellen, 2 Paddel oder 1 Spirale / 1 Paddel

Vakuum-Ausführung: Vakuumdeckel rostfrei, pneumatisch betätigt

Entleerung: pneumatisch betätigte, große Entleerklappe, Schutzhaube über Entleerklappe elektrisch verriegelt

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

Zusatzeinrichtungen:

Misch-Automatik: Vorwahl Mischzeit (vorwärts/rückwärts/ Pause/ Gesamtzeit)

MAC 20 – programmgesteuerte Misch-Automatik für bis zu 20 Programme - inkl. 20 m Datenleitung

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

Wasserdosierung: programmierbare Wasserzugabe

Temperaturanzeige: mit automatischer Abschaltung: entsprechend der Temperaturvorwahl

Wiegeeinrichtung

CO₂-Kühlung mit Expansionsdüsen: im hydraulisch betätigten

Deckel eingebaut, Absaugflansch, Temperaturregelung, elektrische Steuerung

CO₂-Kühlung mit Düsen im **Mischtrogboden:** Vorbereitung der Maschine zum Einsetzen der Düsen, mit rostfreiem Mischtrogschüsseldeckel, 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



**LASKA MIXING MACHINES
WITH SIDE DISCHARGE
ME 1000/1500/2000/3000/4500**

Industrial mixing machines for the highest demands. Gentle and exact mixing of the product, standardizing and homogenising of large batches. Due to smooth and polished surfaces the machines are especially easy to clean and meet all international hygiene and safety standards.

Machine housing: solid stainless, polished, easy to clean surfaces, fixed platform with electr. safety rail

Mixing trough: 2 intermeshing mixing shafts: offset, 2 paddles or 1 spiral and 1 paddle

Vacuum execution: stainless steel vacuum cover, pneum. operated

Unloading: large discharge flaps - pneum. operated, safety cover over discharge flap - electr. interlocked

Electrics: finger touch control panel with display, preselection of mixing time, built-in control box, main switch, microprocessor-controlled (PLC) Trolley safety check

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

Water dosing system: preselectable water addition

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

Weighing system

CO₂-Cooling with expansion nozzles: fitted in the hydr. operated cover, suction flange, temperature regulation, electr. controls

CO₂-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

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

**LASKA MELANGEURS
AVEC VIDANGE LATÉRALE
ME 1000/1500/2000/3000/4500**

Mélangeurs idéal pour l'industrie alimentaire: un matériau, un mélange de très haute qualité. De par sa conception le mélangeur de type ME 1000 / 1500 / 2000 / 3000 / 4500, facile d'entretien, répond à toutes les normes d'hygiène et de sécurité.

Machine en acier inoxydable
Cuve: système de mélange à 2 bras décalé dans la hauteur, soit 2 pales soit 1 pale et 1 spirale
Sous - vide: couvercle inoxydable pneumatique
vidange pneumatique
Commande par microprocesseur, programmation du temps de mélange

Option:

Mélange automatique: avant / arrière / pause / total

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

CCS: Computer-Control-System

Adjonction d'eau programmable
Indicateur de température avec arrêt automatique

Refroidissement par dioxyde de carbone, **couvercle** hydraulique, température programmable

Refroidissement par dioxyde de carbone diffusé par gicleur, **couvercle** inoxydable hydraulique, programme de température

Refroidissement par azote, **couvercle** hydraulique en inox

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

Élévateur hydraulique en inox pour chariot standard 200 litres

**LASKA MEZCLADORAS
CON DESCARGA LATERAL
ME 1000/1500/2000/3000/4500**

Mezcladoras industriales para las más altas exigencias. Mezcla cuidada y exacta del producto, estandarización y homogenización de grandes cargas. Gracias a las superficies pulidas y lisas las máquinas son de limpieza especialmente fácil y corresponden a todas las prescripciones de higiene y seguridad internacionales.

Estructura de la máquina: acero inox. macizo, superficies pulida de fácil limpieza, estribo fijo con barra de protección de bloqueo eléctrico

Tolva de mezcla: con dos brazos de mezcla entrelazados, de altura alternada, 2 paletas o 1 espiral / 1 paleta

Ejecución al vacío: tapa de vacío de acero inox., operación neumática

Vaciado: operación neumática, puerta de vaciado grande, cubierta protectora de bloqueo eléctrico sobre la puerta de vaciado

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

Bloqueo de los carros con consulta de seguridad

Equipo adicional:

Automatismo de mezcla: preselección del tiempo de mezcla (adelante/atrás, pausa/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

Dosificación de agua: adición programable de agua

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

Dispositivo de pesaje

Enfriamiento por CO₂ con toberas divergentes: incorporadas en la **tapa** de operación hidráulica, brida de aspiración, regulación de la temperatura, sistema eléctrico

Enfriamiento por CO₂ 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 camisa, tapa de acero inox., regulación automática de la temperatura, sistema eléctrico

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

**LASKA IMPASTATRICI
CON SCARICO LATÉRALE
ME 1000/1500/2000/3000/4500**

Impastatrice per la produzione industriale ad alto rendimento e tecnologicamente all'avanguardia. Processo di mescolazione delicato e corretto per una standardizzazione e omogeneizzazione di grandi carichi. Grazie alla costruzione speciale della superficie liscia e lucidata a specchio e senza alcuna giuntura, la pulizia della macchina è più facile, veloce e conforme alle normative igieniche e di sicurezza internazionale.

Struttura della macchina: acciaio inox massiccio, marcia di sicurezza fissa, barra di sicurezza lungo la tramoggia

Vasca di mescolazione: con 2 bracci interpenetranti a 2 livelli diversi, tutto in acciaio inox, braccio di mescolazione: 1 con palette e 1 con spirale, alternativo: 2 bracci con palette

Sistema sottovuoto: coperchio sottovuoto acciaio inox, azionamento pneumatico

Scarico: grande porta di scarico, azionamento pneumatico, copertura di sicurezza sopra lo sportello con bloccaggio elettrico

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

Dispositivo di sicurezza per carrello in posizione

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

Sistema di controllo attraverso

CCS: automatizzazione, registrazione dei dati, amministrazione delle ricette, visualizzazione

Dosatore d'acqua: aggiunta d'acqua programmabile

Indicazione della temperatura con stop automatico secondo la temperatura preselezionata

Dispositivo di bilanciatura

Raffreddamento CO₂ con iniettori d'espansione: incorporato nel **coperchio**, coperchio con azionamento idraulico, flangia d'aspirazione, regolazione della temperatura, comando elettrico

Raffreddamento CO₂ con iniettori nel **fondo della tramoggia:** predisposizione della macchina per avviamento degli iniettori, coperchio e vasca di mescolazione in acciaio inox, azionamento idraulico, regolazione della temperatura, comando elettrico, flangia d'aspirazione

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

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

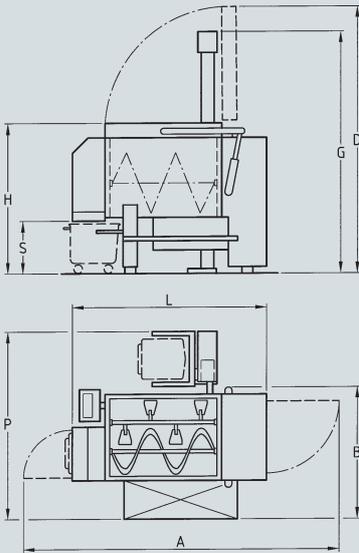
Dispositivo di cottura o raffreddamento: sistema d'iniezione di vapore o raffreddamento chiuso, vasca a doppia camera, coperchio acciaio inox, regolazione della temperatura automatica, comando elettrico

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





ME 1000 / 1500 / 2000 / 3000 / 4500



Maße/Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/pesos Dimensioni/pesi	Type Type Type Tipo Tipo	ME 1000	ME 1500	ME 2000	ME 3000	ME 4500
L	mm	2.430	2.760	3.260	3.360	4.420
A	mm	4.050	4.590	5.080	5.570	6.630
B	mm	1.850	1.900	2.140	2.450	2.100
P	mm	2.710	2.750	2.580	2.870	3.000
H	mm	1.970	2.150	2.100	2.300	2.200
G	mm	3.370	3.370	3.370	3.370	3.370
S	mm	740	740	740	740	740
D	mm	3.170	3.600	3.070	3.240	-
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	2.250	2.750	2.900	3.400	4.700
Seekiste/Sea crate/Caisse maritime/Caja de madera/Cassa marittima						
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	mm	2.700	3.000	3.500	3.600	4.500
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	mm	2.000	2.000	2.200	2.400	2.400
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	mm	2.200	2.300	2.300	2.400	2.400
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	550	650	750	850	1.000

Technische Daten Technical data Données techniques (400V / 50 Hz) Datos técnicos Dati tecnici	Type Type Type Tipo Tipo	ME 1000	ME 1500	ME 2000	ME 3000	ME 4500
Mischbehälter Inhalt Mixing hopper capacity Volume cuve de mélange Capacidad de la tolva de mezcla Capacità della vasca di mescolazione	Liter Litres Litres Litros Litri	1000	1500	2000	3000	4500
Mischwellen Mixing shafts Arbres de mélange Brazos de mezcla Bracce di mescolazione	KW	11	18,5	22	30	45
Vakuumpumpe Vacuum pump Pompe à vide Bomba de vacío Pompa sottovuoto	KW m³/h	5,5 160	7,5 250	7,5 250	7,5 250	
Nennstrom Nominal rating Courant nominal Corriente nominal Corrente nominale	A	41	56	65	81	88
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	35	63	63	80	125
Zuleitung Querschnitt Cross section / supply line Coupe transversale - câble d'amenée Secc. cable de alimentación Sezione cavo d'alimentazione	mm²Cu	6	16	16	25	50
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