

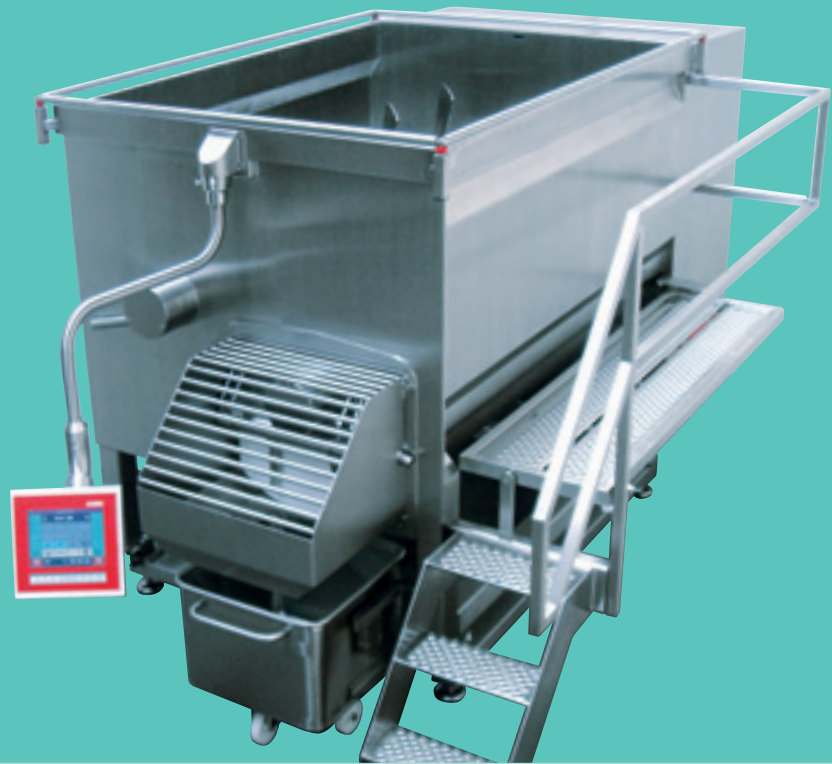


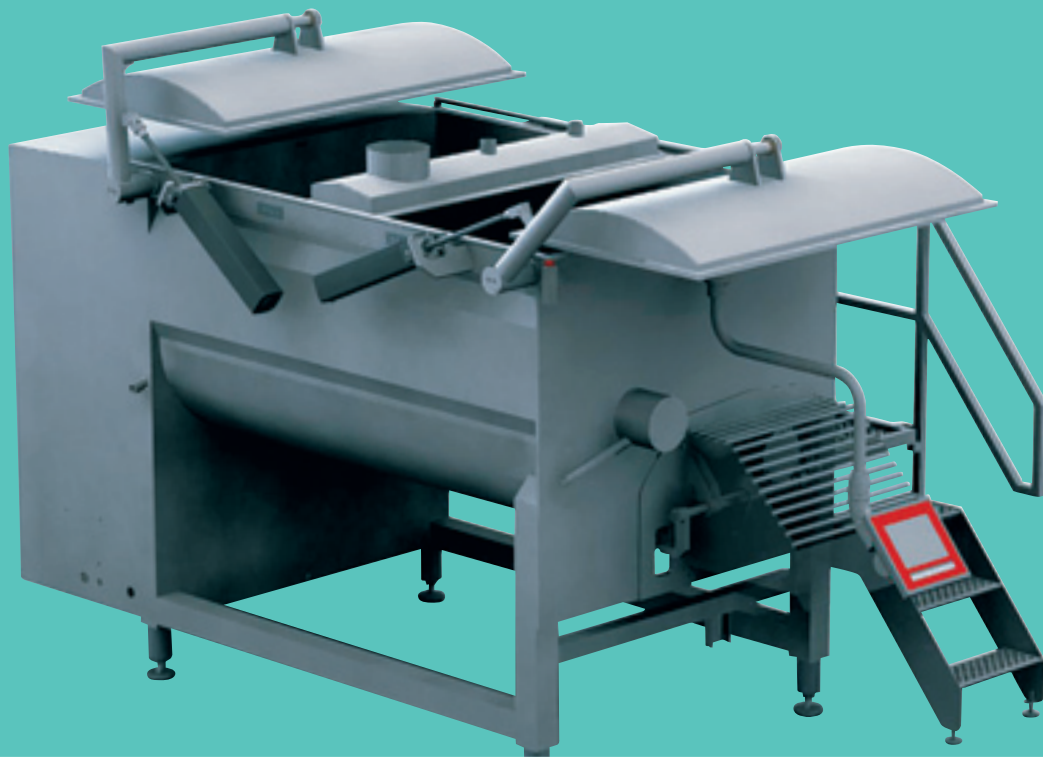
LASKA

Processing Success



ME 4500





LASKA MIXING MACHINE ME 4500 - STATIONARY

Machine housing: solid stainless, closed bottom plate

Mixing hopper: with 2 intermeshing, offset mixing shafts: solid stainless

1 spiral + 1 paddle (SP) or 2 paddles (PP) - with 2 dir. of rotation

incl. tiltable platform and safety bar on mixing hopper

Vacuum-equipment: divided stainless vacuum hood, pneum. operated

Unloading flap, pneum. operated

Safety cover: over unloading flap

Hopper mirror: inclusive

Electrics: microprocessor-controlled (PLC), built-in control box, main switch, Touch Screen, with trolley safety check

Mixing hopper: 4500 l

ME 4500 SP or PP

Motor rating: 30 KW, 1-speed

ME 4500 SP or PP VACUUM (Vacuum pump: 250 m³/h)

Motor rating: 30 KW, 1-speed

Optional equipment:

MA 1 - Automatic mixing control: for one programme (forward/reverse/pause/total)

MA 20 - Automatic mixing control: for up to 20 programmes (forward/reverse/pause/total)

PMS "midi"

Water dosing system: preselectable water addition

Temperature display with stop after preselected temperature

Weighing system for weight display

Autom.unloading facility by means of level sensor (check of discharge container)

Infinitely variable regulation of mixing arm speed 6 - 27 U/min

CO₂-cooling

Nitrogen cooling

Cooking or cooling facility

Loading hoist, hydr. operated, stainless steel, for standard trolleys

LASKA MISCHMASCHINE ME 4500 - STATIONÄR

Maschinengehäuse: massiv rostfrei, geschlossene Bodenplatte

Mischbehälter: mit zwei Mischwellen ineinandergreifend, höhenversetzt - rostfrei

1 Spirale + 1 Paddel (SP) oder 2 Paddel (PP) - mit 2 Drehrichtungen

inkl. Auftritt klappbar und Schutzvorrichtung zur Absicherung des Trograndes

Vakuum-Ausführung: 2-teiliger Vakuumdeckel rostfrei, pneumatisch betätigt

Entleerung: über eine Entleerklappe, pneumatisch betätigt

Schutzhaube: über Entleerklappe

Trichterspiegel: inklusive

Elektrische Steuerung: mikroprozessorgesteuert (SPS), Schaltschrank eingebaut, Hauptschalter, Touch Screen, mit Wagen-Sicherheitsabfrage

Mischbehälter: 4500 Liter

ME 4500 SP oder PP

Leistung: 30 KW, 1-tourig

ME 4500 SP oder PP VAKUUM (Vakuumpumpe: 250 m3/h)

Leistung: 30 KW, 1-tourig

Zusatzeinrichtungen:

MA 1 - Misch-Automatik: für ein Programm (vorwärts/rückwärts/Pause/Gesamtzeit)

MA 20 - Misch-Automatik: für bis zu 20 Programme (vorwärts/rückwärts/Pause/Gesamtzeit)

PMS "midi"

Wasserdosierung: programmierbare Wasserzugabe

Temperaturanzeige mit Abschaltung nach Temperaturvorwahl

Wägesystem für Gewichtsanzeige

Entleerautomatik mittels Füllstandssensor (Abfrage des Entleerbehälters)

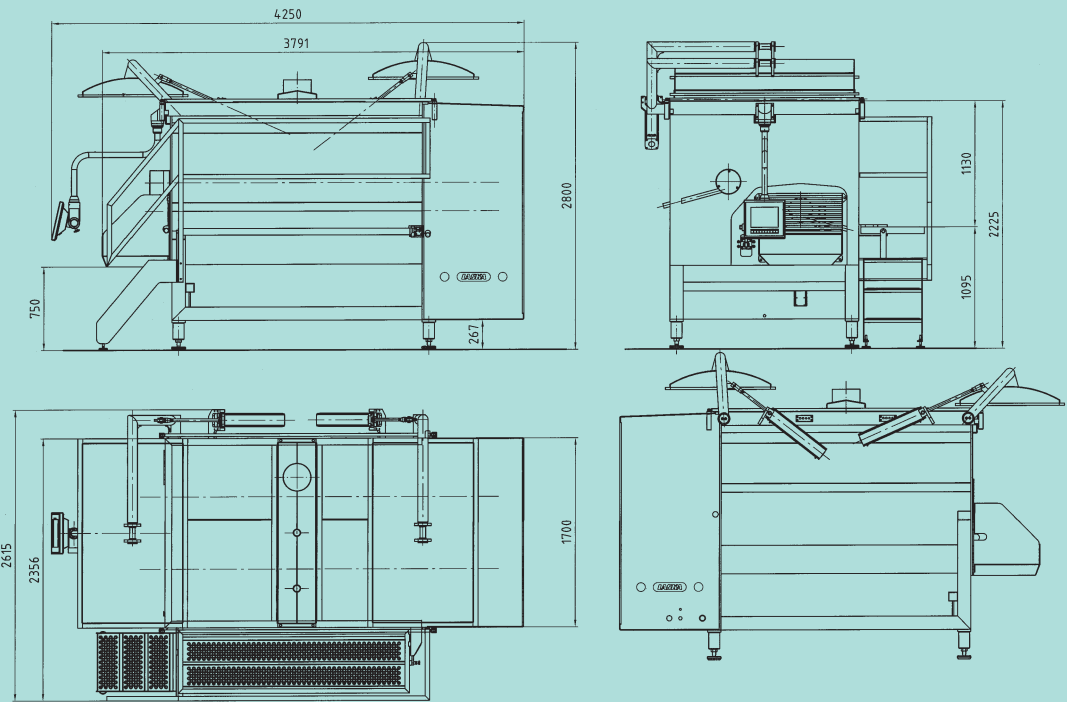
Stufenlose Regelung der Mischarmdrehzahl 6 - 27 U/min

CO2-Kühlung

Stickstoff-Kühlung

Koch- oder Kühlausführung

Mast-Beschickungs-Anlage



2007-04 / Angaben und Maße unverbindlich - Änderungen vorbehalten.
We reserve the right to make alterations to data and measurements without prior notice.

Fleischverarbeitungsmaschinen & Anlagen

Meat Processing Machinery



Cutting - Grinding - Mixing & More



LASKA

www.laska.at

MASCHINENFABRIK LASKA Ges.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