

WWG

2062

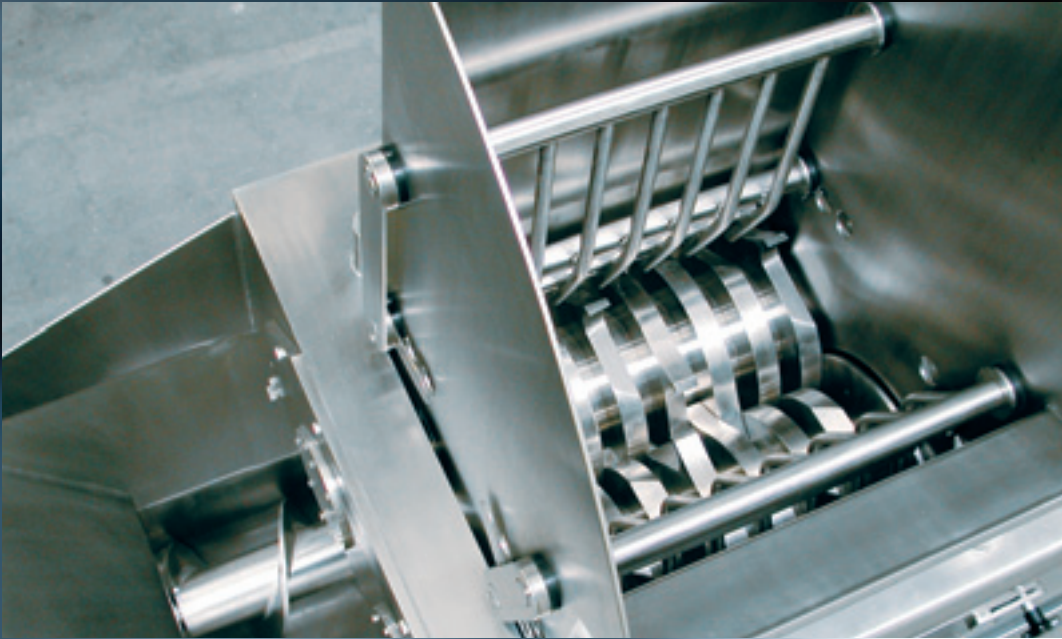


LASKA

www.laska.at



GEFRIERFLEISCHWOLF MIT VORSCHNEIDER LASKA WWG 2062



Moderne Hochleistungsmaschine zur optimalen Verarbeitung sowohl von Gefrierfleischblöcken als auch von Frischfleisch bis Endlochscheibe 3mm in einem einzigen Arbeitsgang bei höchster Qualität des Endproduktes. Diese universelle Verwendbarkeit ist nur durch die Kombination der beiden bewährten LASKA Hochleistungsmaschinen GFS620 mit dem WW200-G erreichbar. Materialschonend durch Vorzerkleinerung des Gefrierfleisches. Hervorragende Schnittleistung bei exzellentem Schnittbild.

Robust und geräuscharm durch spezielle Antriebstechnik und Schneidetechnik.

Max. Blockquerschnitt:
600 x 380 mm

Vorschneider: 2 rotierende Schneidwalzen (16 Zahnscheiben mit je 2 Schneidzähne)

Lochscheibendurchmesser: 200 mm

Maschinengehäuse: massiv rostfrei, mit Sicherheitsauftritt, geschlossene Bodenplatte
Glanzpolierte Oberflächen besonders leicht zu reinigen

Schneckengehäuse: rostfrei

Arbeitsschnecke: rostfrei, für Gefrierfleisch, mit Schnecken-
ausstoßer hydraulisch

Zubringerschnecke: rostfrei, horizontal ausziehbar

Drehzahloptimierung der
Zubringerschnecke

Verschlußmutter: rostfrei

Schneidsatz: inklusive, für
Gefrierfleisch

Elektr. Steuerung: Folientastatur, Schaltschrank rostfrei extern, mit Hauptschalter, mikroprozessorgesteuert (SPS)



Zusatzeinrichtungen:

Sicherheitsabdeckung für Schneidsatz

Reinigungswagen für Arbeitsschnecke, Zubringerschnecke und Schneidsätze

Direkt-Entleerung über Zubringerschnecke (Schnecke horizontal nicht ausziehbar)

Frischfleisch-Schneideeinrichtung mit FF-Schneidsatz und Distanzringen

Separier-Einrichtung mit SEP-Schneidsatz

Mast-Beschickungs-Anlage rostfrei, hydraulisch, mit Plattform für Gefrierfleischblöcke

Mast-Beschickungs-Anlage rostfrei, hydraulisch, für Standardwagen

FF-Frischfleisch-Schneidsatz

GF-Gefrierfleisch-Schneidsatz (5-teilig)

SEP-Separier-Schneidsatz



**FROZEN MEAT MINCER
WITH BREAKER
LASKA WWG 2062**

Modern high capacity machine for optimal processing of frozen meat blocks and fresh meat down to a final holeplate of 3 mm, in one single working step, ensuring highest quality of the finished product.

These universal possibilities are unique and can only be achieved by combining the established and reliable LASKA machines GFS 620 and WW 200-G.

Gentle to the material due to pre-cutting of the frozen meat. Superior cutting results with excellent cut.

Robust and with low operation noise level due to special drives and cutting technology.

Max. block cross section: 600 x 380 mm

Breaker: 2 rotating cutting drums (16 toothed disks with 2 cutting teeth each)

Holeplate diameter: 200 mm

Machine housing: solid stainless steel, with safety platform, closed bottom plate

Smooth, polished surfaces - easy to clean

Worm housing: stainless steel

Working worm: stainless, for frozen meat, with hydr. operated worm ejector

Feed worm: stainless, can be drawn out horizontally
Speed optimization of feed worm

Closing nut: stainless

Cutting set: for frozen meat incl.

Electrics: finger touch control panel, external stainless control box, with main switch, micro-processor-controlled (PLC)

Optional equipment:

Safety cover for cutting set

Cleaning trolley for working worm, feed worm and cutting sets

Direct unloading through feed worm (worm cannot be drawn out horizontally)

Fresh meat cutting equipment with FF-fresh meat cutting set and spacer rings

Desinewing equipment with SEP-desinewing cutting set

Loading device: stainless, hydr. operated, with platform for frozen meat blocks

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

FF-Fresh meat cutting set

GF-Frozen meat cutting set (5-parts)

SEP-Desinewing cutting set

**HACHOIR
VIANDE CONGELÉE
LASKA WWG 2062**

Moderne et d'un rendement optimal tant avec la viande fraîche que congelée, avec une plaque de sortie de 3 mm en un seul passage le résultat final est de très grande qualité. Hachage de très grande qualité, équipée d'un système de démarrage et de coupe spécial, font que cette machine est particulièrement silencieuse.

Section de pain de congelé: 600 x 380 mm

Système de coupe : 2 axes de coupes rotatifs (16 couteaux à 2 griffes)

Plaque de hachage : 200 mm

Machine en acier massif inoxydable, fond fermé

Corps de hachage : en acier inoxydable

Vis de travail en acier inoxydable : pour viande congelée, avec éjecteur hydraulique

Vis d'amenée démontable horizontalement

Optimisation automatique de la vitesse de rotation

Écrou inoxydable

Jeu de coupe pour viande congelée

Commande digitale, armoire électrique externe avec interrupteur principal, commande par microprocesseur

Option:

Capot de sécurité pour système de coupe

Chariot de nettoyage pour vis de travail (vis d'amenée et système de coupe)

Vidange direct par la vis d'amenée

Système de coupe pour viande fraîche avec flasque d'écartement

Système séparateur

Élévateur hydraulique en inox avec **plate-forme** pour pain de viande congelée

Élévateur hydraulique inox pour chariot standard

FF-Jeu de coupe pour viande fraîche

GF-Jeu de coupe pour viande congelée

SEP-Jeu de coupe séparateur

**PICADORA PARA CARNE CONGELADA CON PRECORTADOR
LASKA WWG 2062**

Picadora de alto rendimiento para el procesamiento óptimo de bloques de carne congelada y carne fresca con una placa perforada final de hasta 3 mm, en una sola operación de trabajo asegurando la máxima calidad del producto final.

Dicha utilidad práctica universal es sólo posible gracias a la combinación de ambas máquinas acreditadas LASKA GFS 620 y WW 200-G. Tratamiento cuidadoso del producto debido a la pretrituración de la carne congelada.

Resultados de corte superiores con excelente corte.

Robustas y con nivel sonoro bajo gracias a los accionamientos especiales y a la tecnología de corte.

Dimensión máx. de los bloques: 600 x 380 mm

Precortador: 2 rodillos cortantes rotativos (16 discos dentados - 2 dientes cortantes c/u)

Diámetro de las placas perforadas: 200 mm

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

Superficies lisas, pulidas de fácil limpieza

Cuerpo del sinfin: acero inoxidable

Sinfin de trabajo: acero inoxidable, para carne congelada, con expulsor hidráulico

Sinfin de alimentación: acero inoxidable, extraíble horizontalmente optimización de la velocidad del sinfin de alimentación

Tuerca de cierre: acero inoxidable
Juego de corte: incluido, para carne congelada

Sistema eléctrico: placa con pulsadores llanos, armario de distribución acero inox. externo, con interruptor principal, control por microprocesadores (PLC)

Equipos adicionales:

Cubierta de seguridad para el juego de corte

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

Vaciado directo mediante el sinfin de alimentación (sinfin no extraíble horizontalmente)

Dispositivo de corte para carne fresca con juego de corte FF y anillos distanciadores

Dispositivo separador de nervios con juego de corte SEP

Elevador de mástil de acero inox., hidráulico, con **plataforma** para bloques de carne congelada

Elevador de mástil de acero inox., 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

**TRITACARNE CON SGROSSATORE
LASKA WWG 2062**

Macchina tecnologicamente all'avanguardia avanzata, progettata sia per tritare blocchi di carne congelata

che carne fresca su piastra finale fino a 3 mm in un unico processo di lavoro, per una elevata qualità del prodotto finale.

Questo utilizzo combinato e unico del suo genere è solo raggiungibile con la combinazione delle due macchine provate LASKA GFS 620 e WW200-G ad alto rendimento.

Trattamento delicato grazie al pretaglio della carne congelata. Eccellente rendimento combinato. Con una alta qualità di taglio.

Robusto e con una bassa rumorosità grazie allo speciale azionamento della macchina ed alla tecnica di taglio.

Sezione massima dei blocchi: 600 x 380 mm

Sgrossatore: 2 rulli a 16 dischi dentati

Dischi: diametro 200 mm

Struttura della macchina: acciaio inox massiccio, marcia di sicurezza, chiusa di sotto Superficie liscia e lucidata a specchio per una pulizia particolarmente facile

Tubo della vite di lavoro: acciaio inox

Vite di lavoro: acciaio inox, per carne congelata, con spinta idraulica

Vite d'alimentazione: acciaio inox, estraibile orizzontalmente Ottimale numero di giri della vite senza fine dell'alimentatore

Vite di chiusura: acciaio inox

Gioco di taglio: compreso, per carne congelata

Sistema elettrico: quadro d'operazione a sensori, armadio esterno inox con interruttore principale, comando con micro-processor (PLC)

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

A richiesta:

Coperchio di sicurezza del gioco di taglio

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

Scarico diretto mediante vite d'alimentazione (vite non estraibile orizzontalmente)

Gioco di taglio per carne fresca con FF-gioco di taglio ed anelli distanziatori

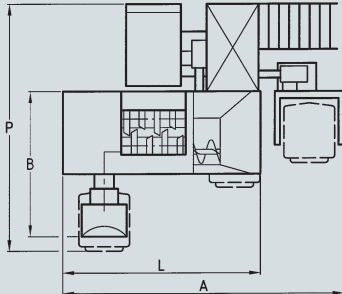
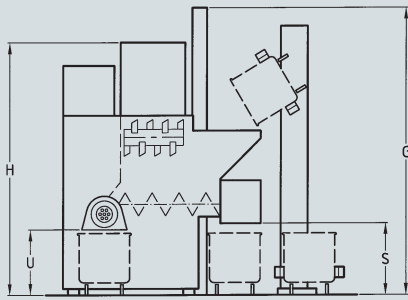
Separatore con SEP-gioco di taglio

Elevatore: acciaio inox, idraulico, con piattaforma per blocchi congelati

FF-Gioco di taglio per carne fresca

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

SEP-Gioco di taglio per separazione



Maße/Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/pesos Dimensioni/pesi	kg	2850 *3000
L	mm	2230 *2460
A	mm	3100 *3330
B	mm	1.700
P	mm	2.900
H	mm	2.820
G	mm	3.200
U	mm	720
S	mm	720
Seekiste/Sea crate/Caisse maritime/Caja de mader/Cassa marittima		
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	mm	2400 *3600
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	mm	2.400
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	mm	2.400
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	650
*Direktentleerung/Direct unloading/Vidage directe/Vaciado directo/Scarico diretto		

Technische Daten Technical data Données techniques Datos técnicos Dati tecnici	(400V / 50Hz)	Type Type Type Tipo Tipo	WWG 2062
Vorschneider / Breaker / Précoupeur / Precortador / Sgrossatore			
Blockquerschnitt max. Max. block cross section Calibre des blocs max. Corte transversal de bloques máx. Sezione massima dei blocchi		mm	600 x 380
Verarbeitungstemperatur Processing temperature Température de travail Temperatura de trabajo Temperatura di lavoro		°C	max. -25
Stückgröße circa Approx. size of pieces Dimensions des morceaux env. Dimensión aprox. de las piezas Dimensione circa dei pezzi		mm	80 x 40 x 35
Winkelwolf / Angle mincer / Hachoir angulaire / moledora angular / tritacarne angulare			
Lochscheibendurchmesser Holeplate diameter Diamètre des plaques perforées Diámetro de placas perforadas Diámetro dischi		mm	200
Elektrische Daten Electrical data Données électriques Datos eléctricos Dati elettrici	(400V / 50Hz)		WWG 2062
Vorschneider Breaker Cylindre de couper congelé Precortador Sgrossatore		KW	22
Winkelwolf Angle Mincer Hachoir Picadora Tritacarne		KW	45
Nennstrom Nominal rating Courant nominal Corriente nominal Corrente nominale		A	135
Sicherung Fuse Fusible Fusibile		A	160
Zuleitung Querschnitt Cross section Supply line Coupe transversale - câble d'amenée Secc. cable de alimentación Sezione cavo d'alimentazione		mm ² Cu	70
Änderungen vorbehalten/The right to make alterations is reserved/Sous reserve de modifications/Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones/Con riserva di modificazioni			



WG 2862 auf Anfrage
WG 2862 on request
WG 2862 sur demande
WG 2862 a pedido
WG 2862 a richiesta



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