

# WMW

1330  
1680  
2080  
2012  
2020



**LASKA**

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



**WINKELMISCHWÖLFE**  
**WMW 1330/1680/2080/2012/2020**


Mischen und Wollen in einem Arbeitsgang. Optimal für die Erzeugung von Produkten wie Hamburger, Hackfleisch, und ähnliche Produkte die eine genaue Fleisch - Fettverteilung erfordern. Hervorragendes Mischergebnis durch 2 ineinandergreifende Paddelmischwellen. Die spezielle LASKA Winkelkonstruktion bringt große Leistung und klaren sauberen Schnitt beim Wollen.

**Maschinengehäuse:** massiv rostfrei, inklusive Reinigungsauftritt mit Sicherheitschaltleiste (WMW 1330 mit elektrisch verriegeltem Sicherheitsauftritt) Glanzpolierte Oberflächen, besonders leicht zu reinigen

**Mischbehälter mit 2 Paddel-Mischwellen:** massiv rostfrei mit 2 Drehrichtungen

**Schneckengehäuse:** rostfrei  
**Arbeitschnecke:** rostfrei, mit hydraulischem Schneckenausstoßer; (WMW 1330 mit Schneckenauszieher) Beim Mischen dreht Arbeitsschnecke nicht

**Zubringerschnecke:** rostfrei, horizontal ausziehbar (beim Mischen dreht die Schnecke rückwärts)

**Verschlussmutter:** rostfrei

**Schneidsatz:** inklusive für Frischfleisch  
**Intervall-Automatik:** taktweise Zuschaltung der Mischwellen beim Wollen

**Elektrische Steuerung:** Folientastatur mit Klartextanzeige, Schaltschrank rostfrei mit Hauptschalter, mikroprozessor-gesteuert (SPS)

**Zusatzeinrichtungen:**

**Sicherheitsabdeckung für Schneidsatz**  
**Reinigungswagen:** für Arbeitsschnecke, Zubringerschnecke und Schneidsätze  
**Z-Mischarme**

**Stufenlos regelbare Zubringerschnecke**

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

**Mischautomatik:** zur Vorwahl der Mischzeit ( vorwärts/rückwärts/Pause/ Gesamtzeit)

**MEA 20 – programmgesteuerte Misch-Automatik** für bis zu 20 Programme  
**Wiegesystem**

**Direktentleerung des Mischtroges:**

Zubringerschnecke läuft rückwärts (Schnecke horizontal nicht ausziehbar)

**Separier-Einrichtung** mit SEP-Schneidsatz

**Mast-Beschickungs-Anlage:** rostfrei für 200 l Wagen, hydraulisch betätigt (WMW 1330 elektro-mechanisch)

**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 Mischtrogsdeckel, hydraulisch betätigt, Temperaturregelung, elektrische Steuerung

**Automatische Wasserdosierung:**

Zugabemöglichkeit von flüssigen Medien entsprechend der vorgewählten Menge

**FF – Frischfleisch Schneidsatz**

**SEP – Separier-Schneidsatz**



**ANGLE MIXER-GRINDERS****WMW 1330/1680/2080/2012/2020**

Mixing and mincing in one working step. Ideal for production of hamburgers, minced products, pattys and similar products which need precise distribution of fat.

Superior mixing results due to 2 intermeshing paddle mixing shafts.

The special LASKA angle construction leads to high output and clear cut during mincing.

**Machine housing:** solid stainless, incl. cleaning platform with electr. safety rail (electr. interlocked safety platform WMW 1330)

Smooth, polished surfaces - easy to clean

**Mixing hopper with 2 paddle-mixing shafts:** solid stainless, with 2 directions of rotation

**Worm housing:** stainless

**Working worm:** stainless, with hydr. operated worm ejector; WMW 1330 with worm extractor (during mixing process worm does not turn)

**Feed worm:** stainless, can be drawn out horizontally (during mixing process worm turns in reverse direction)

**Closing nut:** stainless

**Cutting set:** for fresh meat incl.

**Interval automatics:** interval switching of mixing shafts during mincing process

**Electrics:** finger touch control panel with display, stainless control box, with main switch, microprocessor-controlled (PLC)

**Optional equipment:**

**Safety cover for cutting set**

**Cleaning trolleys:** for working worm, feed worm and cutting sets

**Z-mixing arms**

**Infinitely variable feed worm**

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

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

(forward/reverse/pause/total)

**MEA 20 – mix-automatic-control** - for up to 20 programmes

**Weighing system**

**Direct unloading of mixing hopper:**

feed worm runs in reverse direction (worm cannot be drawn out horizontally)

**Desinewing equipment** with SEP-desinewing cutting set

**Loading device:** stainless steel, for 200 l trolleys, hydr. operated; WMW 1330 electro-mechanically operated

**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 hopper cover, hydr. operated, temperature regulation, electr. controls

**Automatic water dosing system:** for addition of a preselected quantity of liquid

**FF – Fresh meat cutting set**

**SEP – Desinewing cutting set**

**HACHOIR MÉLANGEUR ANGULAIRE****WMW 1330/1680/2080/2012/2020**

Hacher et mélanger en un seul passage, idéal pour les préparations telles que „Hamburger" ou viandes hachées équilibrées en gras; mélangeur à pales pour un grain et un mélange uniforme.

**Corps de machine:** en acier inoxydable, marche pied avec sécurité, machine polie pour un nettoyage facile et aisé

**Cuve et pale:** en acier inoxydable- 2 tours avant/arrière

**Corps de vis:** inoxydable

**Vis de travail:** en acier inoxydable avec éjecteur hydraulique

WMW1330: avec extracteur (pendant le temps de mélange la vis de travail ne tourne pas)

**Vis d'amenée:** en inox démontable latéralement

(pendant le temps de mélange la vis tourne en sens inverse)

**Écrou:** en inox

**Jeu de coupe:** pour viande fraîche inclus

**Temps de hachage et mélange:** pré réglé

**Commande digitale:** armoire électrique inoxydable avec interrupteur principal, avec commande par microprocesseur

**Option :**

**Couvercle de sécurité pour jeu de coupe**

**Chariot mobile:** pour nettoyage de la vis de travail, la vis d'amenée et le jeu de coupe

**Bras mélangeur en « Z »**

**Réglage de la vis d'amenée:** sans palier

**Indicateur de température avec arrêt automatique**

**Programmation de temps de mélange:** avant/arrière-pause – temps total de mélange

**MEA 20:** mélange programmable automatiquement ( jusqu'à 20 programmes)

**Système de pesée**

**Vidange directe:** pendant la vidange de la cuve, la vis d'amenée tourne dans le sens inverse (la vis ne peut être démontée)

**Équipement séparateur:** avec jeu de coupe séparateur

**Élévateur:** hydraulique inoxydable pour chariot standard (WMW 1330: électr.-mécanique)

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

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

**Dosage de l'eau automatique:** avec possibilité de rajout

**FF-Jeu de coupe viande fraîche**

**SEP-Jeu de coupe séparateur**

**PICADORAS – MESZCADORAS ANGULARES****WMW 1330/1680/2080/2012/2020**

Mezclado y picado en una sola operación de trabajo. Ideal para la fabricación de productos como hamburguesas, carne picada y similares que requieren una distribución exacta de carne y grasa. Resultados de mezcla excelentes gracias a los ejes de mezcla de paleta entrelazados. La construcción angular especial LASKA conlleva mayor rendimiento y un corte claro durante el picado.

**Estructura:** acero inoxidable macizo, incl. estribo de limpieza y barra de protección con interruptor de seguridad (WMW 1330 con estribo de seguridad de bloqueo eléctrico) Superficies pulidas de fácil limpieza

**Tolva de mezcla con dos ejes de paletas:** acero inoxidable macizo con 2 direcciones de giro

**Cuerpo del sinfín:** acero inoxidable  
**Sinfín de trabajo:** acero inoxidable, con expulsor hidráulico (WMW 1330 con extractor del sinfín)

Al mezclar no gira el sinfín de trabajo  
**Sinfín de alimentación:** acero inoxidable, extraíble horizontalmente (al mezclar gira el sinfín hacia atrás)

**Tuerca de cierre:** acero inoxidable

**Juego de corte:** incluido para carne fresca

**Automatismo de intervalo:** encendido cíclico de los brazos de mezcla al picar  
**Sistema eléctrico:** placa con pulsadores llanos con display, armario de distribución de acero inoxidable con interruptor principal, control por microprocesadores (PLC)

**Equipos adicionales:**

**Cubierta de seguridad para el juego de corte**

**Carro de limpieza para sinfín de trabajo, sinfín de alimentación y juegos de corte**

**Brazos de mezcla Z**

**Sinfín de alimentación con progresión continua**

**Indicador de la temperatura con paro automático:** al alcanzarse la temperatura preseleccionada

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

**MEA 20 – control automático de mezcla** - hasta para 20 programas

**Sistema de pesado**

**Vaciado directo de la tolva de mezcla:** sinfín de alimentación marcha hacia atrás (sinfín no extraíble horizontalmente)

**Dispositivo separador de nervios** con juego de corte SEP

**Elevador de mástil** de acero inox. para carros de 200 l, operación hidráulica (WMW 1330 operación electromecánica)

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

**Enfriamiento por CO2:** adaptación para la inserción de toberas, tapa acero inoxidable, operación hidráulica, regulación de la temperatura, sistema eléctrico

**Dosificación de agua automática:** para la adición de líquidos según la cantidad preseleccionada

**Juego de corte para carne fresca FF**  
**Juego de corte separador SEP**

**IMPASTATRICI - TRITACARNI ANGULARE****WMW 1330/1680/2080/2012/2020**

Miscelare impastare e tritare in un unico processo di lavoro. Questo è un sistema ottimale per la produzione di hamburger, carne tritata e altri prodotti che richiedono un alto livello di standardizzazione con una distribuzione esatta del grasso. Le braccia ingrananti di questo miscelatore, permettono di ottenere una miscela eccellente.

La costruzione speciale a forma angolare LASKA, garantisce un grande rendimento ed un taglio preciso del prodotto

**Struttura della macchina:** acciaio inox massiccio, marcia di sicurezza con barra interruzione di sicurezza sulla vasca (WMW 1330: marcia di sicurezza a bloccaggio elettrico)

Superficie liscia e lucidata a specchio per una pulizia facile e veloce

**Vasca di mescolazione con 2 bracci a pale:** acciaio inox, 2 sensi di rotazione

**Tube della vite di lavoro:** acciaio inox  
**Vite di lavoro:** acciaio inox, con spinta idraulica, non gira durante la mescolazione (WMW 1330: con estrattore manuale)

**Vite d'alimentazione:** acciaio inox estraibile orizzontalmente (durante la mescolazione questa vite gira in senso contrario)

**Vite di chiusura:** acciaio inox

**Gioco di taglio:** compreso per carne fresca

**Programmazione d'intervallo di mescolazione:** durante il funzionamento del tritacarne

**Sistema elettrico:** quadro d'operazione a sensori con display, armadio esterno inox (WMW 1330 incorporato nella macchina) con interruttore principale, comando con microprocessori (PLC)

**A richiesta:**

**Copertura di sicurezza per il gioco di taglio**

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

**Bracci di mescolazione a "Z"**

**Velocità a regolazione continua per la vite d'alimentazione**

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

**Automatismo di mescolazione:** preselezione del tempo di mescolazione (avanti/in dietro/pausa/tempo totale)

**MEA 20 – automatismo di mescolazione programmabile** fino a 20 programmi

**Dispositivo di bilanciatura**

**Scarico diretto della vasca mescolatore:** vite d'alimentazione gira in senso contrario (vite non estraibile orizzontalmente)

**Dispositivo di separazione con SEP-gioco di taglio**

**Elevatore:** acciaio inox per carrelli 200 l, idraulico (WMW 1330 elettromeccanico)

**Raffreddamento CO2 con iniettori ad 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 applicare gli iniettori, con coperchio della vasca di mescolazione acciaio inox, azionamento idraulico, regolazione della temperatura, comando elettrico, flangia d'aspirazione

**Dosatore d'acqua:** aggiunta di liquidi secondo la quantità preselezionata

**FF – Gioco di taglio per carne fresca**

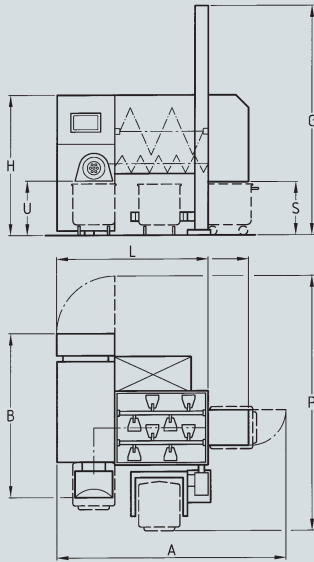
**SEP – Gioco di taglio per separazione**







# LASKA WMW 1330 / 1680 / 2080 / 2012 / 2020



Maße und Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/peso Dimensioni/peso	Type Type Type Tipo Tipo	WMW 1330	WMW 1680	WMW 2080	WMW 2012	WMW 2020	
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	L	mm	1.570	2.150	2.150	2.390	2.880
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	A	mm	2.540	2.300	2.300	2.540	3.030
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	B	mm	1.490	2.170	2.260	2.460	2.460
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	P	mm	1.770	3.230	3.530	4.020	4.020
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	H	mm	1.980	1.980	1.980	2.120	2.120
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	G	mm	3.400	3.100	3.100	3.100	3.100
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	U	mm	720	720	720	720	720
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	S	mm		720	720	720	720
Wandabstand min./Min.distance to wall Espace min. au mur/Distancia min. a la pared/Dist. min. a la parete		mm	1.000	1.500	1.500	1.500	1.500
Raumhöhe min./Min. room height/Hauteur du local min./Altezza del' ambiente		mm	3.500	3.200	3.200	3.200	3.200
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso		kg	1.250	2.550	2.700	2.700	2.700
<b>Seekisteverpackung/Sea crate/Caisse maritime/Caja de madera/Cassa marittima</b>							
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza		mm	1.800	2.400	2.400	2.600	3.100
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza		mm	1.500	2.100	2.100	2.300	2.300
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza		mm	2.200	2.400	2.400	2.400	2.400
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso		kg	350	600	600	700	800

Technische Daten/Technical data/Données techniques/Datos técnicos/Dati tecnici	Type Tipo	WMW 1330	WMW 1680	WMW 2080	WMW 2012	WMW 2020
Lochscheibendurchmesser/Holeplate diameter Diamètre des plaques perforées/Diámetro de placas perforadas/Diametro dischi	mm	130	160	200	200	200
Arbeitsschnecke/Working worm/Vis de travail Sinfin de trabajo/Vite di lavoro - Drehzahlen speeds/vitesse/velocidades/velocità	Upm rpm	270	210	210	210	210
Zubringerschnecke/Feed worm/Vis d'alimentation Sinfin de alimentación/Vite d'alimentazione speeds/vitesse/velocidades/velocità	Upm rpm	14	9	11	11	11
<b>Mischbehälter/Mixing hopper/Cuve de mélange/Tolva de mezcla/Vasca di mescolazione</b>						
Inhalt Capacity Volume Capacidad Capienza	Liter Litre Litres Litros Litri	380	800	800	1200	2000
<b>Elektrische Daten/Electrical data/Données électriques/Datos eléctricos/Dati elettrici</b>						
Motor/Motor/Moteur/Motor/Motore Arbeitsschnecke/Working worm/Vis de travail Sinfin de trabajo/Vite di lavoro	KW	11	22	30	30	30
Zubringerschnecke/Feed worm/Vis d'alimentation Sinfin de alimentación Vite d'alimentazione	KW	1,8	3	3	3	3
Mischwellen/Mixing shafts/Arbres de mélange Brazos de mezcla/Bracci di mescolazione	KW	4	11	11	15	22
Leistung/Motor rating/Puissance Potencia/Potenza - (400V/50Hz)	KW	17	38	46	50	57
Nennstrom/Nominal rating/ Courant nominal/Corrente nominale/Corrente nominale	A	38	76	92	101	111
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	50	80	80	125	125
Zuleitung Querschnitt/Cross section supply line/Coupe transversale - câble d'amenée/Secc. cable de alimentación/ Sezione cavo d'alimentazione	mm <sup>2</sup> Cu	10	25	25	50	50
Änderungen vorbehalten / The right to make alterations is reserved/Sous réserve de modifications/ Nos reservamos el derecho a 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