

P

Meat Production Lines



- ★ Gefrierfleischschneider
- ★ Frozen meat cutters
- ★ Brise-viande congelée

- ★ Cortadoras de carne congelada
- ★ Sgrossatori
- ★ Приспособления для резки замороженного мяса



- ★ Fleischwölfe
- ★ Miners
- ★ Hachoirs

- ★ Picadoras
- ★ Tritacarni
- ★ Волчки



- ★ Kutter
- ★ Cutters
- ★ Cutters

- ★ Cutters
- ★ Cutter
- ★ Куттеры



- ★ Mischmaschinen
- ★ Mixers
- ★ Mélangeurs

- ★ Mezcladoras
- ★ Impastatrici
- ★ Смесительные машины

LASKA

www.laska.at





THE CHAMPIONS



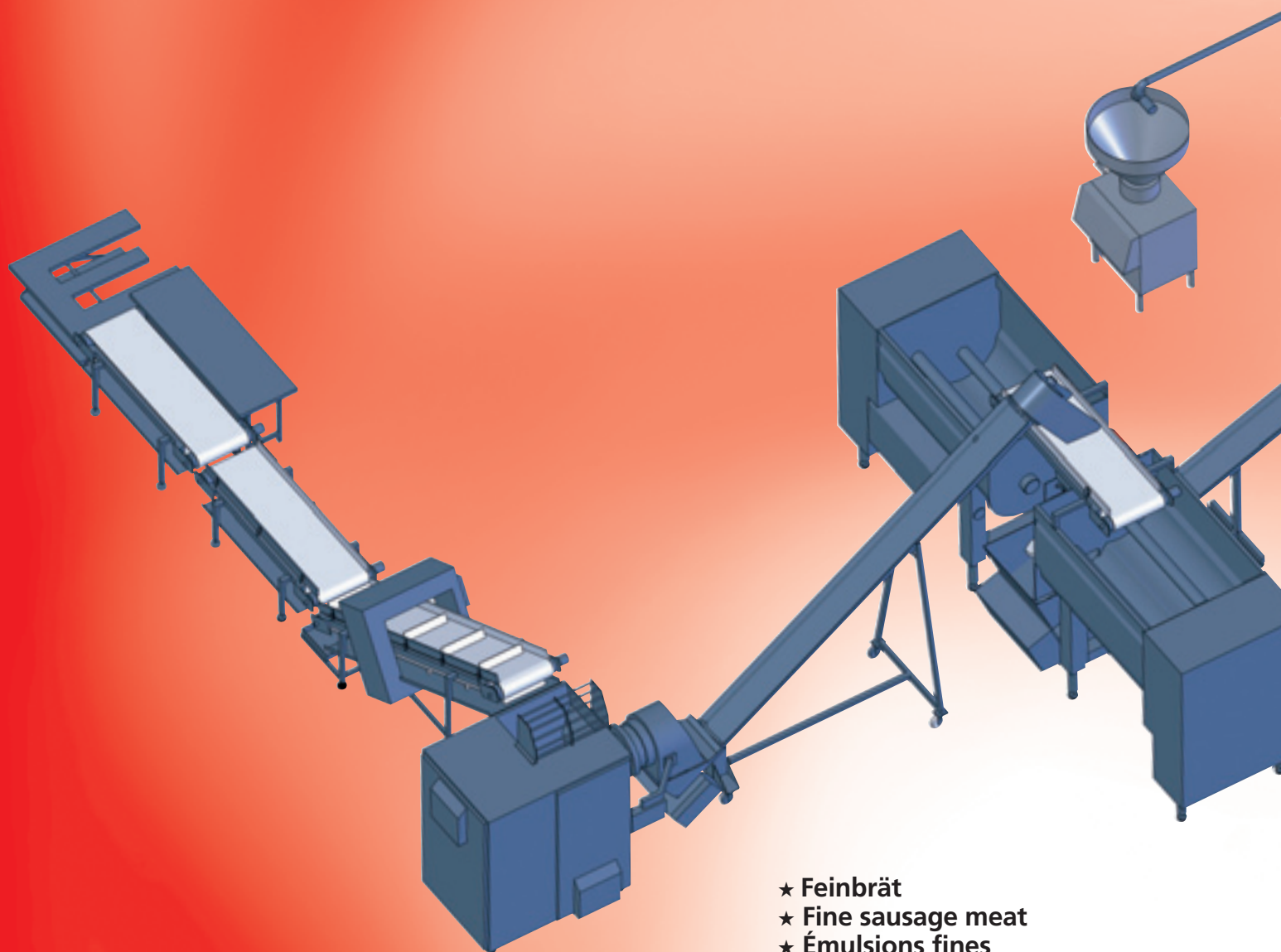


**ENJOY LASKA
MEAT MACHINERY**



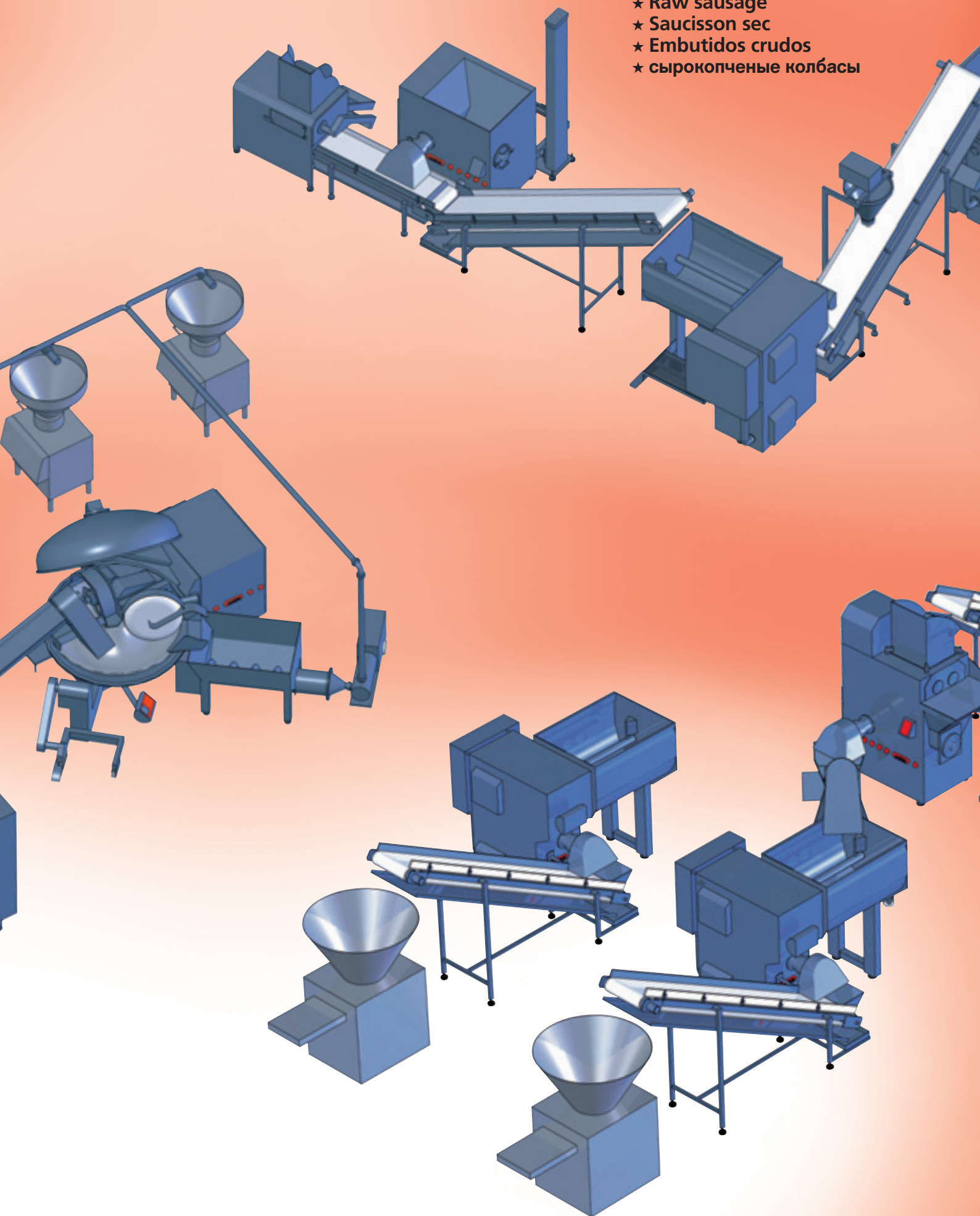
LASKA

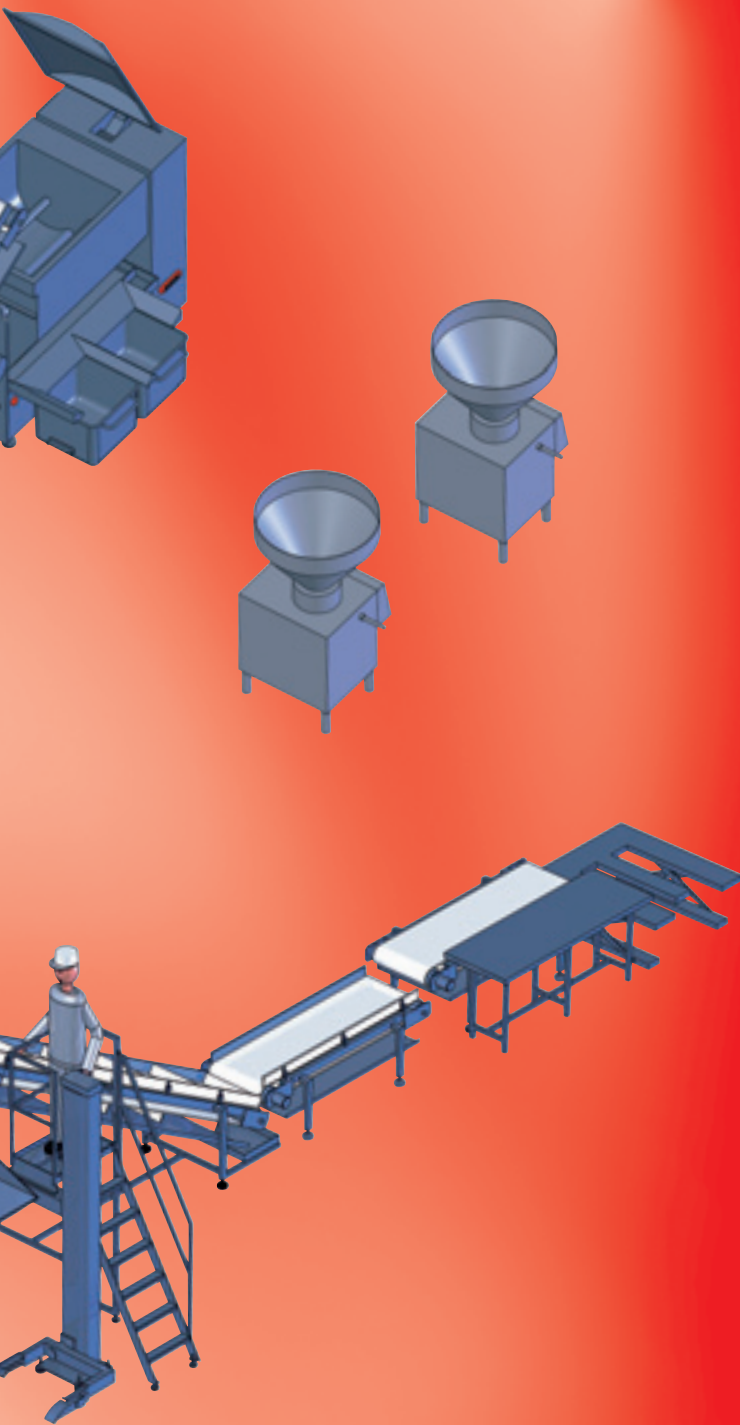
**Produktionslinien
Production Lines
Lignes de Production
Línea de Producción
автоматизированных линий**



- ★ Feinbrät
- ★ Fine sausage meat
- ★ Émulsions fines
- ★ Pastas finas para embutidos
- ★ тонко измельченный колбасный фарш

- ★ Rohwurst
- ★ Raw sausage
- ★ Saucisson sec
- ★ Embutidos crudos
- ★ сырокопченые колбасы





- ★ Hackfleisch
- ★ Ground meat
- ★ Viande hachée
- ★ Carne picada
- ★ рубленое мясо

LASKA PRODUKTIONSLINIEN

LASKA - Ihr Partner für individuelle Planung und Ausführung Ihrer automatisierten Produktionslinien zur Standardisierung und Herstellung von

- **Feinbrät**
- **Hackfleisch**
- **Rohwurst**

Egal ob Sie viele verschiedene Produkte von jeweils nur geringer Menge - und dadurch häufig bedingtem Rezepturwechsel - erzeugen oder große Chargen mit vielen Tonnen produzieren, mit LASKA Produktionslinien legen Sie den Grundstein für die hohe Qualität Ihrer Produkte, mit der sie auch Ihre anspruchsvollsten Kunden noch beeindrucken werden.

Ihr Vorteil:

- Beste Verarbeitungstechnologie für Ihr Fleisch
- Höchste Flexibilität für Ihre Produktvielfalt
- Führende Qualität bei den Maschinen
- Kosteneinsparung durch zuverlässigen Betrieb und niedrige Instandhaltungskosten
- Langer Werterhalt der Maschinen und Anlagen



LASKA PRODUCTION LINES

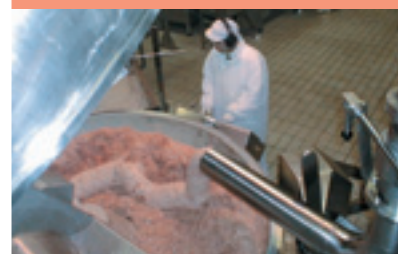
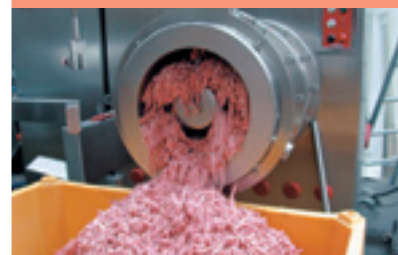
LASKA - your partner for the individual planning and implementation of your production lines for the standardisation and manufacture of:

- **fine sausage meat**
- **ground meat**
- **raw sausage**

Whether you want to produce a variety of different products in small quantities - with frequent recipe changes - or you have large batches of several tonnes to deal with, LASKA production lines lay the foundations for the outstanding quality of your products, ensuring that you can continue to supply to your customer's exact requirements.

Your advantage:

- the latest processing technology for your products
- the greatest flexibility for your varied product range
- machines of a quality that leads the industry
- reduce your costs through reliable operation and low maintenance bills
- machines and plant that maintain their value



LASKA LIGNES DE PRODUCTION

LASKA - votre partenaire pour la planification et la réalisation individuelle de vos lignes de production automatisées, en vue de standardisation et de production de :

- émulsions fines
- viande hachée
- saucisson sec

Que vous produisiez de nombreux produits différents en faible quantité - et de ce fait un changement fréquent de recettes - ou, que vous traitiez de grosses charges à tonnage élevé, vous poserez la première pierre pour obtenir la qualité élevée de vos produits, en choisissant la ligne de production LASKA et celle-ci vous permettra également d'étonner vos clients les plus exigeants.

Vos avantages:

- meilleure technologie de traitement pour votre viande
- flexibilité élevée pour votre diversité de produits
- machines de qualité renommée
- réduction de vos frais grâce à un service fiable et des coûts d'entretien faibles
- maintien de la valeur des machines et des installations



LASKA LÍNEA DE PRODUCCIÓN

LASKA - El socio ideal ante la planificación y realización individual de su línea de producción automatizada para la estandarización y producción de:

- Pastas finas para embutidos
- Carne picada
- Embutidos crudos

No importa si Usted produce pequeñas cantidades de una gran variedad de productos - con un cambio frecuente de las recetas - o si elabora grandes cargas de muchas toneladas. Con las instalaciones de producción LASKA dispondrá de la mejor base para conseguir una alta calidad en sus productos, con la que podrá impresionar hasta la clientela más exigente.

Sus ventajas:

- La mejor tecnología de procesamiento cárnico
- Alta flexibilidad ante una variedad de productos
- Calidad líder de maquinaria
- Ahorro de gastos debido a un funcionamiento fiable y unos costes de mantenimiento reducidos
- Una larga conservación del valor de las máquinas e instalaciones



LASKA LINEE DI PRODUZIONE

LASKA - Il Vostro partner per progettazioni individuali e realizzazione delle Vostre linee di produzione automatizzate per la standardizzazione e la produzione di

- impasto fine per salsicce
- carne tritata
- salsiccia cruda

Sia che produciate svariati prodotti di cui ciascuno in quantità limitate, richiedenti quindi un frequente cambio di ricetta, sia che siate produttori di grosse cariche con molte tonnellate, le linee di produzione LASKA Vi consentono di porre le basi per prodotti di alta qualità che riusciranno a stupire perfino i Vostri clienti più esigenti.

Ed ecco i vantaggi:

- Massima tecnologia di lavorazione per le Vostre carni
- Altissima flessibilità per la Vostra gamma di prodotti
- Qualità ai massimi livelli per i macchinari
- Contenimento dei costi grazie ad un funzionamento affidabile ed alle basse spese di manutenzione
- Lunga stabilità del valore delle macchine e degli impianti



LASKA автоматизированных линий

Фирма „LASKA“ – Ваш партнер по индивидуальному проектированию и производству автоматизированных линий для стандартизации и изготовления следующих типов продуктов:

- тонко измельченный колбасный фарш
- рубленое мясо
- сырокопченые колбасы

Неважно, производите ли Вы разнообразные виды продуктов небольшими партиями, постоянно меняя рецептуры, или делаете замесы на несколько тонн, - производственные линии LASKA помогут Вам заложить основу высокого качества для Вашей продукции, которое сможет удовлетворить даже самых взыскательных потребителей.

Ваши преимущества:

- Лучшие технологии переработки Вашего мясного сырья
- Максимальная гибкость при разнообразии видов продуктов
- Ведущее качество машин
- Экономия расходов благодаря надежным производственным процессам и низким затратам на техобслуживание
- Длительный срок службы машин и установок





LASKA Produktionslinien bestehen aus Arbeitstischen, Förderbändern, Förderschnecken, Standardisierungsanlagen mit automatischer Gewichtskontrolle, Einrichtungen zur Gewürz- und Wasserdosierung sowie Förderanlagen zu den Füllstationen und sie werden nach den individuellen Bedürfnissen des Anwenders maßgeschneidert.

LASKA production lines comprise working tables, belt conveyors, worm conveyors, standardizing units with automatic weight control, equipment for spice and water dosage, as well as conveyor units to the filling lines. They are tailor-made to suit your individual requirement.



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