

G

G 740
G 530



LASKA

www.laska.at



LASKA G 530

LASKA G 740

GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER – GUILLOTINEN LASKA G 530 / G 740



Gefrierfleischschneider für höchste Ansprüche. Die LASKA Hochleistungs-Guillotinen G530 und G740 schneiden tiefgefrorenes Material besonders materialschonend bei vergleichsweise geringem Kraftaufwand. Die Hubhöhe des Schneidbalkens lässt sich während der Arbeit stufenlos auf die jeweilige Blockgröße einstellen und garantiert so immer die volle Ausnutzung der gesamten Maschinenkapazität.

Schneidart:

Schneidbalken mit Guillotinemesser, spezieller Hydraulikantrieb mit Dämpfung am oberen und unteren Endpunkt

Automatischer Blockniederhalter:

hydraulisch betätigt

Beschickung:

hydraulisch betätigt mit Beschickplattform (G740), Hebeschwinde (G530)

Elektrische Steuerung:

Folientastatur, Schaltschrank eingebaut, Hauptschalter, mikroprozessorgesteuert (SPS)

Zusatzeinrichtungen:

Querschneidemesser:
bis zu 5 Stk. bei G 740,
bis zu 3 Stk. bei G 530

**FROZEN MEAT CUTTERS –
GUILLOTINES
LASKA G 530 / G 740**

Frozen meat cutters for highest demands. The high capacity LASKA Guillotines G 530 and G 740 cut frozen material extremely gentle and with comparatively very low energy consumption. The stroke height can be changed, in accordance with the block size, variably during the cutting process, this guarantees processing at the maximum machine capacity.

Cutting method: cutting bar with guillotine knife, special hydraulic drive with damping system on top and lowest point

Automatic block clamping device:
hydr. operated

Loading device:
hydr. operated, with loading platform (G740), loading arm (G530)

Electrics:
finger touch control panel, built-in control box, main switch, microprocessor-controlled (PLC)

Optional equipment:
Cross cutting knives:
up to 5 on G 740,
up to 3 on G 530

**BRISE-VIANDE CONGELÉE -
GUILLOTINE
LASKA G 530 / G 740**

Brise-viande congelée pour des exigences maximales. Les guillottes LASKA à haut rendement tranchent les produits en respectant leur texture avec un déploiement d'énergie restreint. La hauteur de levée des barres de coupe se règle pendant le travail en continu en fonction de la dimension du bloc et garantit de ce fait une exploitation totale de toute la capacité de la machine.

Système de coupe:
barres de coupe avec des lames guillotine, actionnement hydraulique avec amortissement à l'extrémité supérieure et inférieure.

Presse-pain automatique:
à actionnement hydraulique

Chargement:
hydraulique avec plateforme d'alimentation (G740)
Bras de levage (G530)

Commande électrique:
Clavier à effleurement, armoire électrique incorporée, commutateur principal, à microprocesseur (PLC)

Dispositifs additionnels:
Couteaux transversaux
Jusqu'à 5 couteaux pour G740
Jusqu'à 3 couteaux pour G530

**CORTADORA DE CARNE CONGELADA – GUILLOTINAS
LASKA G 530 / G 740**

Cortadoras de carne congelada para máximas exigencias altas. Las guillotinas LASKA de alto rendimiento G530 y G740 cortan material congelado con especial cuidado y en comparación, con un mínimo de consumo de energía. La altura de elevación de la viga de corte puede ser ajustada según el tamaño de los bloques, con progresión continua durante el proceso de corte garantizando siempre el aprovechamiento máximo de la capacidad de la máquina.

Tipo de corte:
viga de corte con cuchilla de guillotine, accionamiento especial hidráulico con amortiguación en el extremo superior e inferior.

Dispositivo automático fijador de bloque:
operación hidráulica

Cargador:
operación hidráulica con plataforma de carga (G740), brazo de carga (G530)

Sistema eléctrico:
placa con pulsadores llanos, armario de distribución incorporado, interruptor principal, control por microprocesadores (PLC)

Equipo adicional:
Cuchillas de filo transversal:
hasta 5 piezas para G 740,
hasta 3 piezas para G 530

**SGROSSATORI - GHIGLIOTTINA
LASKA G 530 / G 740**

Sgrossatore ad alto rendimento. Le ghigliottine Laska G530 e G740, tecnologicamente all'avanguardia, tagliano materiale surgelato in una maniera specialmente delicata nonostante un basso dispendio. Durante il lavoro, si può regolare l'altezza di sollevamento della barra di taglio in funzione alla grandezza dei blocchi corrispondenti per sfruttare tutte le capacità della macchina.

Sistema di taglio:
orizzontale con coltello-ghigliottina, azionamento idraulico speciale con smorzamento al punto finale superiore ed inferiore.

Dispositivo di serraggio automatico dei blocchi:
azionamento idraulico

Caricatore:
azionamento idraulico con piattaforma di caricamento (G740), braccio caricatore (G530)

Sistema elettrico:
quadro d'operazione a sensori, armadio incorporato, interruttore principale, comando con microprocessori (PLC)

A richiesta:
Coltelli per taglio trasversale:
fino a 5 pezzi nel G 740,
fino a 3 pezzi nel G 530

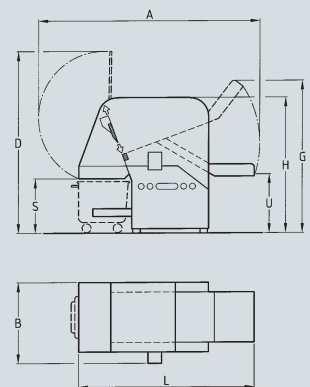


LASKA G 530 / G 740

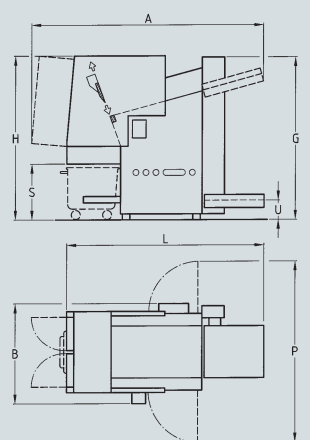
Maße/Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/peso Dimensioni/peso	Type Type Type Tipo Tipo	G 530	G 740
L	mm	2.400	2.700
A	mm	3.150	3.140
B	mm	1.100	1.350
P	mm		2.450
H	mm	1.860	2.200
U	mm	830	270
G	mm	2.200	2.180
S	mm	740	750
D	mm	2.470	
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	1.000	1.800
Seekisteverpackung/Sea crate/Caisse maritime/Caja de madera/Cassa marittima			
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	mm	2.400	2.400
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	mm	1.250	1.500
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	mm	1.950	2.300
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso	kg	390	490

Technische Daten/Technical data/Données techniques/Datos técnicos/Dati tecnici (400V / 50Hz)	Type Tipo	G 530	G 740
Blockquerschnitt max./Max. block cross section Calibre des blocs max./Max. corte transversal de los bloques/Sezione massima dei blocchi	mm	520 x 300	700 x 400
Verarbeitungstemperatur/Processing temperature Température de travail/Temperatura de elaboración Temperatura di lavoro	°C	max. -25	max. -25
Schnittstärke/Cutting width/Epaisseur de coupe Espesor de corte/Spessore di taglio	mm	15 - 60	25 - 75
Hubhöhe/Cut height adjustment/Hauteur de coupe/Altura del corte/Altezza del taglio	mm	100 - 300	100 - 400
Querschneidmesser Cross cutting knives Couteaux transversaux Cuchillas de filo transversal Coltelli per taglio trasversale	Anzahl Qty. Quantité Cantidad Numero	2	5
Motorleistung/Motor rating/Puissance du moteur Potencia del motor/Potenza del motore	KW	5,5	16,5
Nennstrom/Nominal rating/Courant nominal Corriente nominal/Corrente nominale	A	13	32,5
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	25	50
Zuleitung Querschnitt/Cross section/supply line Coupe transversale - câble d'amenée/ Secc. cable de alimentación/Sezione cavo d'alimentazione	mm ² Cu	4	10
Änderungen vorbehalten/The right to make alterations is reserved/Sous réserve de modifications/Nos reservamos el derecho a introducir modificaciones/Con riserva di modificazioni			

G 530



G 740



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