

G

GS 510
GFS 620



LASKA

www.laska.at



LASKA GS 510

LASKA GFS 620

**GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER
MIT ROTIERENDEN SCHNEID-
WALZEN
LASKA GS 510 / GFS 620**



Moderne Hochleistungs-Gefrierfleischschneider für die Industrie in massiv rostfreier Ausführung. Überzeugend in Schnittleistung, Qualität, Ausführung und Stabilität. Diese Maschinen zählen hinsichtlich des geringen Energiebedarfes, der niedrigen Lärmentwicklung und der optimalen Hygiene zu den führenden Erzeugnissen auf dem Weltmarkt.

Schneidart:

2 rotierende Schneidwalzen
GS 510: mit U-förmigen rostfreien Spezialbügelmessern
GFS 620: 16 rostfreie Zahnscheiben mit je 2 Schneidezähnen

Maschinengehäuse:

massiv rostfrei, elektrisch verriegelter Reinigungsauftritt

Elektrische Steuerung:

Drucktaster, Schaltschrank eingebaut mit Hauptschalter
(GS 510 Schaltschrank extern, rostfrei)

Zusatzeinrichtungen für GFS 620:

Beschick-Hebeschwinge rostfrei, hydraulisch betätigt
20 Schmalschnitt-Zahnscheiben – in 30 mm Breite (statt 38 mm)



**FROZEN MEAT CUTTERS
WITH CUTTING DRUMS
LASKA GS 510 / GFS 620**

**BRISE-VIANDE CONGEELEE
LASKA GS 510 / GFS 620**

**CORTADORA DE CARNE
CONGELADA CON RODILLOS
DE CORTE ROTATORIOS
LASKA GS 510 / GFS 620**

**SGROSSATORI CON ROTORI DI
TAGLIO
LASKA GS 510 / GFS 620**

Modern high capacity frozen meat cutters for industry in solid stainless steel execution. Convincing cutting performance, quality, execution and stability. Due to low energy consumption, low operating noise levels and optimal hygiene standards, these machines are among the worlds leading products.

Cutting method:

2 rotating cutting drums
GS 510: with U-shaped stainless steel special bow knives
GFS 620: 16 stainless toothed disks with 2 cutting teeth each

Machine housing:

solid stainless steel, electr. interlocked cleaning platform

Electrics:

push buttons, built-in control box, with main switch
(GS 510: external, stainless steel control box)

Optional equipment for GFS 620:

Loading arm: stainless steel, hydr. operated
20 "Small flakes" toothed disks – 30 mm wide (instead of 38 mm)

De par sa conception moderne, ce brise-viande congelée en acier inoxydable est toute indiquée pour l'industrie alimentaire ; elle convainc par sa qualité de la coupe, par sa stabilité et sa faible consommation en énergie, silencieuse et respectant toutes les règles d'hygiène font d'elle la machine indispensable.

Système de coupe:

2 axes de coupe rotatifs
GS 510 : couteau en « U » en acier inoxydable
GFS 620 : 16 disques coupeurs à 2 dents en acier inoxydable

Bâti:

en acier massif inoxydable, avec marche pied

Commande électrique: boutons poussoirs, armoire électrique incorporée avec interrupteur principal (GS 510 armoire électrique externe en acier inoxydable)

Option pour GFS 620:

Élévateur inoxydable hydraulique
20 disques coupeurs de 30 mm au lieu de 38 mm avec dents

Cortadoras de carne congelada modernas de alto rendimiento para la industria de acero inoxidable macizo. Convincentes respecto al rendimiento de corte, calidad, ejecución y estabilidad. Debido al consumo de energía mínimo, al bajo nivel sonoro y a los estándares higiénicos óptimos hacen que estas máquinas figuren entre los productos líderes en el mercado mundial.

Método de corte:

2 rodillos de corte rotatorios
GS 510: con cuchillas especiales de arco en forma de U de acero inoxidable
GFS 620: 16 discos dentados con 2 dientes cortantes de acero inox

Estructura de la máquina:

acero inoxidable, estribo de limpieza de bloqueo eléctrico

Sistema eléctrico:

botonera, armario de distribución incorporado con interruptor principal (GS 510 armario de distribución externo, acero inox.)

Equipo adicional para GFS 620:

Brazo de carga de acero inox., operación hidráulica
20 arandelas dentadas de corte angosto – ancho 30 mm (en lugar de 38 mm)

Sgrossatore per la produzione industriale ad alto rendimento e tecnologicamente all'avanguardia, totalmente in acciaio inox massiccio. Eccellente in rendimento di taglio, qualità di taglio, esecuzione e stabilità della macchina.

Grazie al basso consumo di energia, la bassa rumorosità e il modo di costruzione il quale garantisce un'elevata igiene, queste macchine si trovano ai livelli più alti sul mercato mondiale.

Sistema di taglio:

2 rotori di taglio GS 510: con coltelli "U" inox
GFS 620: 16 dischi dentati, ognuno con 2 denti, tutto inox

Struttura della macchina:

acciaio inox, marcia di sicurezza con bloccaggio elettrico

Sistema elettrico:

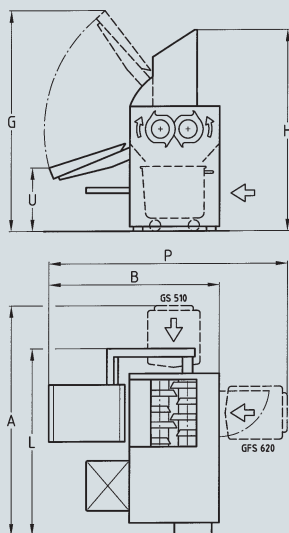
pulsanti, armadio incorporato con interruttore principale (GS 510 armadio esterno, acciaio inox)

A richiesta per GFS 620:

Braccio caricatore: acciaio inox, azionamento idraulico
20 dischi di taglio speciale – in esecuzione stretta 30 mm (invece di 38 mm)



LASKA GS 510 / GFS 620



Maße und Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/peso Dimensioni/peso		Type Type Type Tipo Tipo	GS 510	GFS 620
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	L	mm	1.580	2.020
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza	A	mm	2.100	2.850
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	B	mm	1.620	1.900
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza	P	mm	2.500	2.500
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	H	mm	2.050	2.150
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	U	mm	340	680
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza	G	mm	2.470	2.350
Wandabstand min./Min.distance to wall Espace min. au mur/Distancia min. a la pared/Dist. min. a la parete		mm	1.200	1.200
Raumhöhe min./Min. room height/Hauteur du local min./Altezza del' ambiente		mm	2.600	2.600
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso		kg	1.360	1.500
Seekisteverpackung/Sea crate/Caisse maritime/ Caja de madera/Cassa marittima				
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza		mm	1.900	1.900
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza		mm	1.300	1.300
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza		mm	1.400	1.500
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso		kg	280	300

Technische Daten/Technical data/Données techniques/Datos técnicos/Dati tecnici (400V / 50Hz)	Type Tipo	GS 510	GFS 620
Blockquerschnitt max./Max. block cross section Calibre des blocs max./max. corte transversal de los bloques/Sezione massima dei blocchi	mm	500 x 300	600 x 380
Verarbeitungstemperatur/Processing temperature Température de travail/Temperatur de trabajo Temperatura di lavoro	°C	bis/down to/à/hasta fino -25	bis/down to/à/hasta fino -25
Stückgröße circa/Approx. size of pieces/Dimensions des morceaux env./Dimensión aprox. de las piezas Dimensione circa dei pezzi	mm	130 x 80 x 25	80 x 40 x 35
Schneidart Cutting method Système de coupe Tipo de corte Sistema di taglio		Bügelmesser Bow-shaped knives Couteau en „U“ Cuchillas de arco Coltelli „U“	Schneidzähne Cutting teeth Dents de coupe Dientes de corte Dischi dentati
Drehzahlen/Revolutions/Revolutions/ Revoluciones/Velocità	RPM	50	50
Elektrische Daten/Electrical data/Données électriques/Datos eléctricos/Dati elettrici	Type Tipo	GS 510	GFS 620
Motor/Motor/Moteur/Motor/Motore (400V / 50Hz)	KW	18,5	30
Leistung/Motor rating/Puissance/Potencia/Potenza	KW	20	31
Nennstrom/Nominal rating/Courant nominal/ Corriente nominal/Corrente nominale	A	40	62
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile	A	63	80
Zuleitung Querschnitt/Cross section/supply line/ Coupe transversale - câble d'amenée/ Secc. cable de alimentación/Sezione cavo d'alimentazione	mm ² Cu	16	25
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