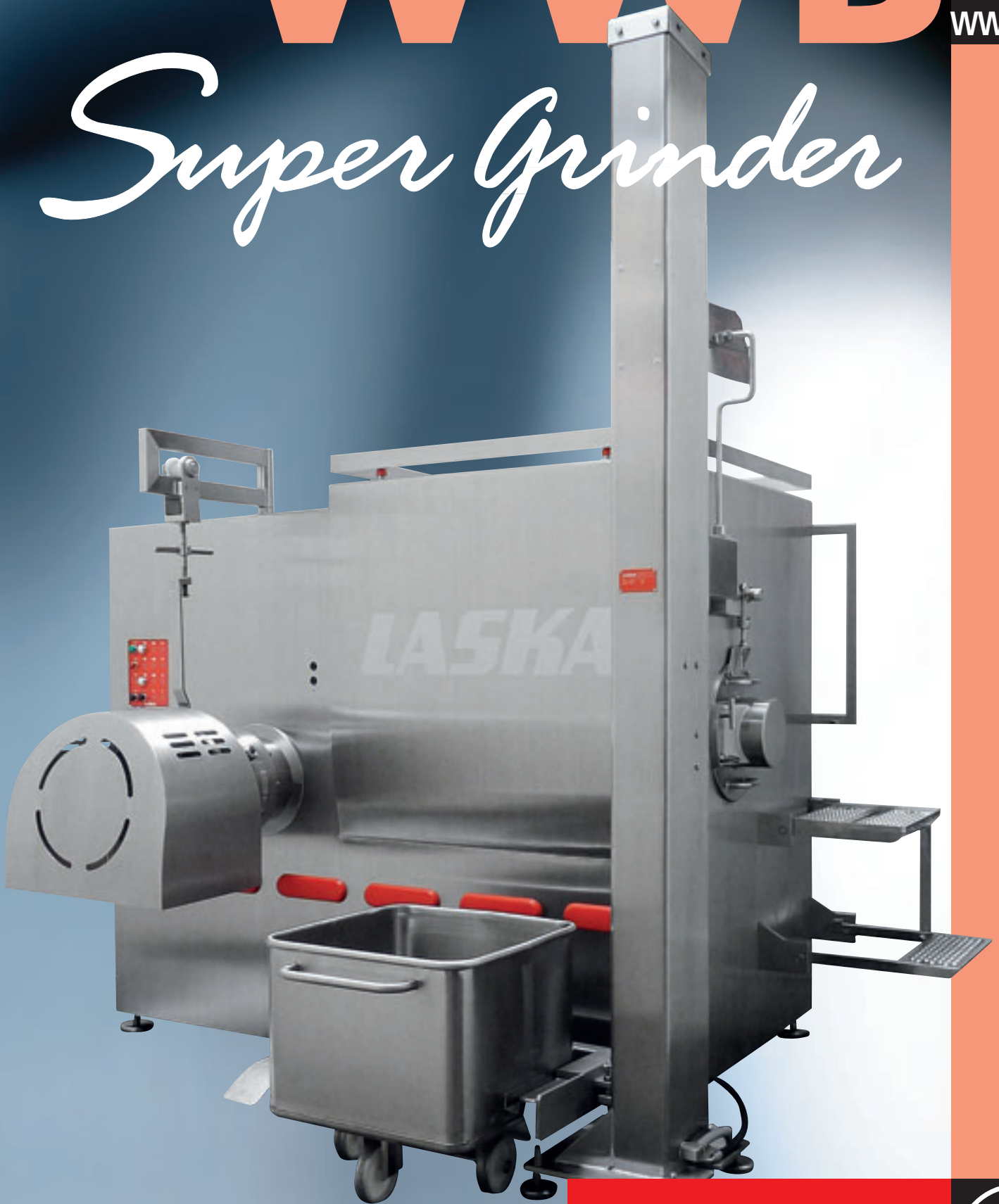


WWWB

WWB 200
WWB 300

Super Grinder



LASKA



www.laska.at

LASKA WWB 200 WWB 300

DEUTSCH

SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

Hochleistungsindustriewolf mit exzellentem Schnittbild in einzigartiger LASKA Winkelwolfkonstruktion für die Verarbeitung sowohl von ganzen Gefrierfleischblöcken (max 1000 x 600 x 300mm) wie auch von Frischfleisch. Der LASKA SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 ist die einzige Maschine am Markt, die derart vielseitig eingesetzt werden kann.

Tiefgefrorene Gefrierfleischblöcke können in einem Arbeitsgang direkt auf 3mm gewolft werden, ebenso Frischfleisch vom großen Stück weg mit exzellenter Schnittqualität.

Beim Wechsel von Gefrierfleisch zu Frischfleisch (und umgekehrt) ist lediglich der Schneidsatz zu tauschen. Kein zeitaufwändiges Tauschen der Schnecke mehr!

Die massive, speziell ausgeformte Zubringerschnecke übernimmt bei der Verarbeitung von ganzen Gefrierfleischblöcken gleichzeitig die Vorzerkleinerung. Frischfleisch hingegen wird produkt-schonend gefördert. Die bewährte, lastabhängige, automatische Drehzahlregelung der Zubringerschnecke gewährleistet, dass immer die optimale Menge an zu verarbeitendem Gefrier- oder Frischfleisch der Arbeitsschnecke zugeführt wird.

Die Beschickung der Maschine erfolgt sowohl bei ganzen Gefrierfleischblöcken als auch bei Frischfleisch über die optionale, hydraulische Mast-Beschickungs-Anlage für 200 Liter Standardwagen.

Maschinengehäuse: massive rostfrei, mit Sicherheitsauftritt elektrisch verriegelt, geschlossene Bodenplatte, glanzpolierte Oberflächen besonders leicht zu reinigen

Schneckengehäuse: rostfrei

Arbeitsschnecke: rostfrei, Schnecken-Ausstoßer hydraulisch

Zubringerschnecke: rostfrei, sehr robuste Ausführung mit spezieller Ausformung für gleichzeitige Vorzerkleinerung von Gefrierfleischblöcken als auch für den schonenden Transport von Frischfleisch, horizontal ausziehbar zur Reinigung

Verschlußmutter: rostfrei

Schneidsatz: inklusive für Gefrierfleisch (Vorschneider, 2 Stk. Messer, Lochscheiben 5,8, 13, 20 mm)

Elektrische Steuerung: Drucktaster, Schaltschrank eingebaut mit Hauptschalter

Zusatzeinrichtungen: Sicherheitsabdeckung für Schneidsatz Reinigungs- und Montagewagen für Arbeitsschnecke, Zubringerschnecke und Schneidsätze

Frischfleisch-Schneideeinrichtung mit FF-Schneidsatz und Distanzring
Separier-Einrichtung mit SEP Schneidsatz
Mast-Beschickungs-Anlage rostfrei, hydraulisch, für Standardwagen
Förderband FB 6030

FF-Schneidsatz: (Vorschneider, 2 Stk. Messer, Lochscheiben 3,5, 8, 13 mm)
GF-Schneidsatz: (5-teilig - Vorschneider, 2 Stk. Messer, Lochscheiben 5,8, 13, 20 mm)
SEP-Separier-Schneidsatz: (Vorschneider, Ringmesser, Lochscheibe 8mm, Trennmesser, Lochscheibe 2,5mm, Stützkreuz, Regelbuchse, Verschlußstück, Regelrohr, Rohr, Ausleitrohr)



SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

A high-performance industrial grinder producing an excellent clean cut in the unique LASKA angle mincer/grinder construction for processing both entire blocks of frozen meat (max. 1000 x 600 x 300mm) and also for fresh meat. The LASKA SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 is the only machine on the market that can be used for such an extraordinarily varied range of applications. Deep frozen blocks of meat can be minced directly to 3mm in a single working process, the same applies to fresh meat in larger chunks giving an excellent cut quality. All that needs to be done to change over from frozen meat to fresh meat (or vice versa) is simply to change the cutting set. Time-consuming changing of the worm is a thing of the past! The solid, specially moulded feed worm handles the preliminary chopping in the processing of the entire frozen meat blocks. Fresh meat on the other hand, is conveyed with great attention to gentlest care of the product. The tried and tested, load-dependent, automatic speed regulation of the feed worm ensures that an optimum quantity of frozen or fresh meat for processing is always fed into the working worm. The machine loading both for entire frozen meat blocks and for fresh meat is via the optional hydr. loading hoist for 200 litre standard trolleys.

Machine housing: solid stainless steel with a safety step, electronically locked, closed floor plate, high-polished surfaces are especially easy to clean.

Worm housing: stainless

Working worm: stainless, hydraulic worm ejector

Feed worm: stainless, very robust model with a special moulding for simultaneous preliminary chopping of frozen meat blocks and also for the extra careful transporting of fresh meat. Can be pulled out horizontally to be cleaned.

Closing nut: stainless

Cutting set: inclusive for frozen meat (pre-cutting plate, knives 2 pcs., hole-plate 5,8,13,20 mm)

Electrical controls: push-buttons, built-in control box with main switch

Additional equipment:

Safety cover for cutting unit
Cleaning and assembly trolley for working worm, feed worm and cutting sets
Fresh meat cutting set with FF cutting set and spacer rings
Desinewing equipment with SEP cutting unit
Loading hoist: stainless steel, hydraulic operated, for standard trolleys
Conveyor belt FB 6030
FF cutting set: (Pre-cutting plate, knives 2 pcs., hole-plates 3,5,8,13 mm)
GF cutting set: (5-part, pre-cutting plate, 2 pcs., knife, hole-plate 5,8,13,20 mm)
SEP desinewing cutting set: (pre-cutting plate, ring knife, hole-plates 8mm, desinewing knife, hole-plate 2.5mm, support cross, regulator bush, locking tapet, regulator tube, tube, discharge tube)

SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

Hachoir industriel de haute performance à excellente coupe, construit selon le modèle particulier du hachoir angulaire LASKA. Il est destiné au hachage de blocs complets de viande congelée (au maximum 1000 x 600 x 300 mm) et également de viande fraîche. Le modèle SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 de LASKA est la seule machine disponible sur le marché permettant une application aussi polyvalente. Des blocs de viande congelée peuvent être directement hachés à 3mm en un seul passage, de même que de la viande fraîche en gros morceaux avec une parfaite qualité de coupe. Pour passer du hachage de viande congelée à celle de viande fraîche (et vice-versa), il suffit de remplacer le jeu de coupe. Ceci permet de gagner du temps puisqu'il n'est plus nécessaire de remplacer la vis! La vis d'alimentation massive et à forme spéciale se charge également du prébroyage lors du hachage de blocs entiers de viande congelée. Et la viande fraîche est transportée avec ménagement. Le réglage automatique en fonction de la charge, de la vitesse de rotation de la vis d'alimentation garantit que la viande fraîche ou congelée devant être hachée est toujours amenée en quantité optimale à la vis de travail. La machine est alimentée, aussi bien pour des blocs entiers de viande congelée que pour de la viande fraîche, au moyen d'élevateur à colonne en option, hydraulique pour des chariots standard de 200 litres.

Structure: en acier inoxydable massive, avec plateforme de sécurité à verrouillage électrique, plaque de base fermée, surfaces polies particulièrement simples à nettoyer

Carter de vis: acier inoxydable

Vis de travail: acier inoxydable, éjecteur de vis hydraulique

Vis d'alimentation: acier inoxydable, construction très robuste à forme spéciale pour prébroyer simultanément des blocs de viande congelée et pour transporter avec ménagement de la viande fraîche, extractible à l'horizontale pour le nettoyage

Ecrou de fermeture: acier inoxydable

Jeu de coupe: y inclus pour viande congelée (précoupeur, 2 couteaux, plaques perforées de 5, 8, 13, 20 mm)

Commande électrique: boutons poussoirs, armoire électrique incorporée avec interrupteur principal

Dispositifs supplémentaires:

Carter de sécurité pour jeu de coupe
Chariot de nettoyage et de montage pour vis de travail, vis d'alimentation et les éléments de jeu de coupe
Dispositif de coupe pour viande fraîche avec jeu de coupe FF et bagues d'écartement
Dispositif de séparation avec jeu de coupe SEP
Élevateur à colonne, en acier inoxydable, hydraulique, pour chariots standard
Bande de transport FB 6030
Jeu de coupe FF: (précoupeur, 2 couteaux, plaques perforées de 3, 5, 8, 13 mm)
Jeu de coupe GF: (à 5 pièces - précoupeur, 2 couteaux, plaques perforées de 5, 8, 13, 20 mm)
Jeu de coupe séparateurs SEP: (précoupeur, couteau à bague, plaque perforée de 8mm, couteau de sectionnement, plaque perforée de 2,5mm, croix de support, douille de réglage, obturateur, tube régulateur, tuyau, tuyau de déviation)

SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

Picadora industrial de alto rendimiento con un tipo de corte excelente, construida y diseñada con el sistema angular único de LASKA, para el procesado tanto de bloques de carne congelada (1000 x 600 x 300mm máx.) como de carne fresca. La picadora LASKA SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 es la única máquina presente en el mercado con unas posibilidades de empleo tan variadas. Los bloques de carne congelada pueden picarse directamente a un corte de 3mm en una sola operación, igual que la carne fresca partiendo de un trozo grande con una calidad de corte excelente. El picado de carne congelada o fresca (y viceversa) exige solamente el cambio del juego de corte. ¡Ya no es necesario invertir mucho tiempo en el cambio del sinfín! En el procesado de bloques de carne congelada, el sinfín de alimentación macizo de moldeado especial, se encarga al mismo tiempo de la pretrituración. La carne fresca, sin embargo, se procesa de manera cuidadosa. La probada regulación automática de la velocidad del sinfín de alimentación determinada por la carga, garantiza que el sinfín de trabajo siempre sea alimentado de una cantidad óptima de carne congelada o fresca a procesar. La carga de la máquina, tanto de carne congelada como de carne fresca, se efectúa via el elevador volcador hidráulico opcional para carros standard de 200 litros.

Estructura de la máquina: maciza, acero inoxidable con estribo de seguridad de bloque eléctrico, chapa del fondo soldada, superficies pulidas de fácil limpieza.

Cuerpo del sinfín: acero inoxidable

Sinfín de trabajo: acero inoxidable, extractor de sinfín hidráulico.

Sinfín de alimentación: acero inoxidable, modelo muy robusto con un moldeado especial tanto para la pretrituración de bloques de carne congelada como para el transporte cuidadoso de carne fresca, horizontalmente extraíble para la limpieza.

Tuerca de cierre: acero inoxidable

Juego de corte: incluido para carne congelada (placa de precorte, 2 piezas de cuchillas, placas perforadas 5,8,13,20 mm)

Sistema eléctrico: botonera, armario de distribución incorporado con interruptor principal.

Equipo adicional:

Cubierta protectora para el juego de corte.
Carro de limpieza y montaje para el sinfín de trabajo, sinfín de alimentación y juegos de corte.
Dispositivo de corte para carne fresca con juego de corte FF y anillos distanciadores.
Dispositivo separador con juego de corte SEP.
Elevador volcador inoxidable, hidráulico, para carro estándar.
Banda transportadora FB 6030
Juego de corte FF: (placa de precorte, 2 piezas de cuchillas, placas perforadas 3,5,8,13 mm)
Juego de corte GF: (de 5 piezas - placa de precorte, 2 piezas de cuchillas, placas perforadas 5,8,13,20 mm)

Juego de corte separador SEP: (placa de precorte, cuchilla anular, placa perforada 8 mm, cuchilla separadora, placa perforada 2,5 mm, cruz de apoyo, casquillo regulador, elemento de cierre, tubo regulador, tubo, tubo de salida)

SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

Tritacarne industriale ad alto rendimento con un taglio eccezionale grazie alla costruzione particolare ad angolo ideato dalla ditta Laska. Questa macchina è adatta sia per la lavorazione di carne congelata (dimensioni max. 1000 x 600 x 300 mm) che per carne fresca. Il SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 della ditta Laska è l'unica macchina esistente sul mercato che può vantare impieghi così molteplici. Essa consente di tritare blocchi di carne congelata direttamente a 3 mm in un unico processo di lavoro; parimenti dicasi per grossi tagli di carne fresca, garantendo sempre una qualità di taglio eccezionale. Per il passaggio dalla produzione di carne congelata alla carne fresca (o viceversa) occorre unicamente sostituire il gruppo di taglio, e non più tutta la coclea risparmiando così del tempo prezioso. Grazie alla sua struttura particolare, la massiccia coclea di alimentazione esegue la prima triturazione già durante la lavorazione dei blocchi interi di carne congelata mentre la carne fresca viene trasportata in avanti delicatamente. Un sistema di controllo regola automaticamente la velocità della coclea di alimentazione per trasportare alla coclea di lavoro sempre la quantità ottimale di carne fresca o congelata da tritare. I blocchi di carne congelata e la carne fresca vengono caricati nella macchina attraverso un caricatore idraulico per carrelli standard da 200 litri.

Struttura della macchina: costruzione solida inossidabile, blocco di sicurezza elettronico a mezzo pedana ribaltabile, fondo della macchina chiuso, superfici lisce e lucidate per una semplice e veloce pulizia della macchina.

Tubo della coclea di lavoro: acciaio inox

Coclea: acciaio inox, spinta idraulica

Coclea di alimentazione: acciaio inox, costruzione particolarmente robusta e con struttura speciale per la triturazione preliminare dei blocchi di carne congelata e per il trasporto contemporaneo della carne fresca. La coclea è estraibile orizzontalmente per una facile pulizia.

Vite di chiusura: acciaio inox

Gioco di taglio: incluso per carne congelata (pretaglio, 2 coltelli, dischi 5,8,13,20 mm)

Sistema elettrico: pulsante, quadro elettrico incorporato con interruttore principale

Su richiesta:

Copertura di sicurezza per il gioco di taglio
Carrello di pulizia e montaggio per la coclea di lavoro, la coclea di alimentazione e gruppo di taglio
Dispositivo di taglio per carne fresca con gioco di taglio per carne fresca ed anelli distanziatori
Dispositivo di separazione SEP con gioco di taglio di separazione
Caricatore: inossidabile, idraulico, per carrelli standard da 200 litri
Nastro trasportatore FB 6030
Gioco di taglio per carne fresca: (pretaglio, 2 coltelli, dischi 3,5,8,13 mm)
Gioco di taglio per carne congelata: (5 pezzi - pretaglio, 2 coltelli, dischi 5,8,13, 20 mm)

Gioco di taglio di separazione: (pretaglio, coltello circolare, disco 8mm, coltello separatore, disco 2,5mm, crociera di supporto, boccola di regolazione, pezzo di chiusura, tubo per regolazioni, tubo, tubo di convogliamento)

SuperGrinder LASKA WWB 200 / WWB 300

Промышленный волчок высокой производительности для переработки как целых замороженных мясных блоков (макс. размеры 1000 x 600 x 300 мм), так и свежего мяса. Отличный результат измельчения обеспечивается исполнением, включающим все преимущества, характерные для угловых волчков LASKA, в сочетании с функциями блокорезки. Волчок LASKA SuperGrinder WWB 200 + WWB 300 – это единственная модель на рынке, имеющая разносторонние области применения. В ходе рабочего процесса мясные блоки глубокой заморозки, как и крупные куски свежего мяса, качественно измельчаются до 3-миллиметровых размеров. При чередовании видов мясного сырья (замороженные блоки – свежее мясо и наоборот) необходимо лишь соответственно заменять режущие комплекты. Смена шнека, занимающая много времени, больше не требуется!

Массивный подающий шнек специальной формы при переработке целых замороженных мясных блоков одновременно обеспечивает и предварительное измельчение. При подаче свежего мяса он действует, напротив, щадяще. Автоматическая регулировка скорости вращения подающего шнека производится в зависимости от нагрузки – таким образом, чтобы в рабочий шнек всегда попадало оптимальное количество сырья. Загрузка волчка любым видом сырья осуществляется с помощью дополнительно поставляемого гидравлического загрузочного устройства, рассчитанного на стандартную тележку емкостью 200 литров.

Корпус машины: массивная нерж. сталь, защитная ступенька с электроблокировкой, закрытая опорная панель, легкие в очистке поверхности с глянцево-полировкой.

Корпус шнека: нерж. сталь

Рабочий шнек: нерж. сталь, гидравлический выталкиватель

Подающий шнек: нерж. сталь, исполнение повышенной прочности, специальная форма одновременно для предварительного измельчения замороженных мясных блоков и щадящей подачи свежего мяса, для очистки горизонтально вынимается

Запорная гайка: нерж. сталь

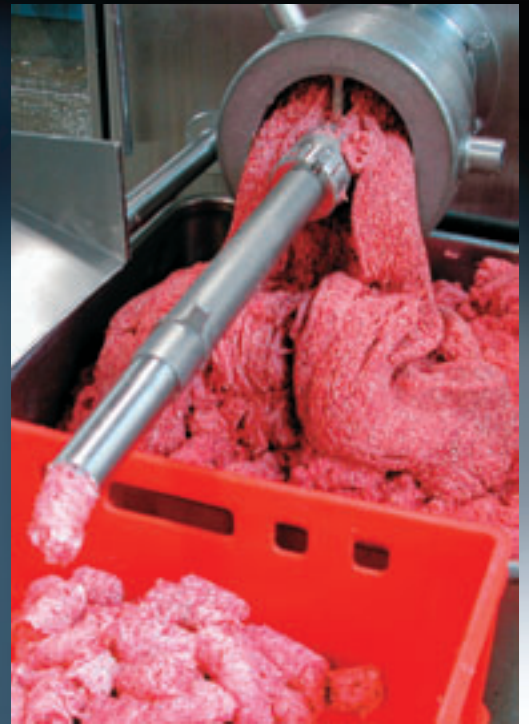
Режущий комплект: для замороженного мяса включительно (подрезающий нож, 2 ножа для измельчения, режущие решетки с диаметром отверстий 5,8,13,20 мм)

Электроуправление: клавиатура, встроенный распределительный шкаф с главным выключателем

Дополнительное оснащение:

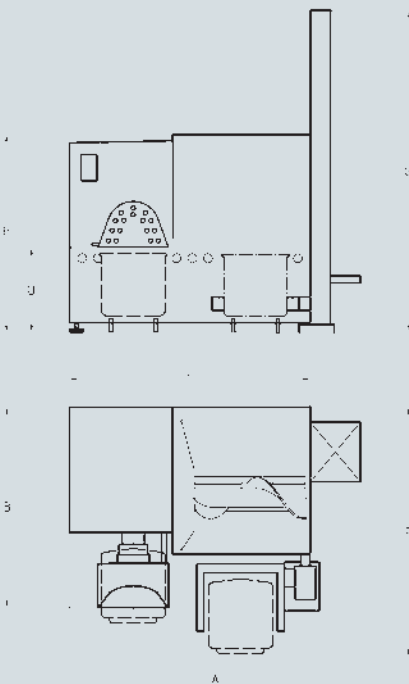
Защитный кожух для режущего комплекта. Тележки для очистки и монтажа рабочего и подающего шнеков, а также режущих комплектов

Специальное устройство для измельчения свежего мяса, включающее режущий комплект (FF) и распорные кольца Сепарирующее устройство вкл. комплект для сепарирования (SEP). Загрузочное устройство из нерж. стали, гидравлическое, для стандартных тележек. Режущий комплект для свежего мяса (FF): (подрезающий нож, 2 ножа для измельчения, режущие решетки с диаметром отверстий 3,5,8,13 мм). Режущий комплект для замороженного мяса (GF): (из 5 частей – подрезающий нож, 2 ножа для измельчения, режущие решетки с диаметром отверстий 5,8,13,20 мм). Комплект для сепарирования (SEP): вкл. подрезающий нож, режущее кольцо, режущую решетку диаметром 8 мм, разделительный нож, режущую решетку диаметром 2,5 мм, опорную крестовину, регулировочную втулку, запорный элемент, трубы для регулировки, подачи и вывода продукта





LASKA WWB 200 / WWB 300



Maße und Gewichte Dimensions/weights Dimensions/poids Dimensiones/pesos Dimensioni/pesi Размеры и вес	Type Tipo Тип		WWB 200	WWB 300
	L	mm/mm		
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza/Длина	L	mm/mm	2.140	2.310
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza/Длина	A	mm/mm	2.600	2.980
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza/Ширина	B	mm/mm	1.800	2.270
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza/Ширина	P	mm/mm	2.200	2.450
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza/Высота	H	mm/mm	1.760	2.040
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza/Высота	U	mm/mm	740	740
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza/Высота	G	mm/mm	2.830	3.100
Wandabstand min./Min.distance to wall/Espace min. au mur/ Distancia/min. a la pared/Dist. min.a la parete/ Мин. расстояние от стены	mm/mm		1.000	1.100
Raumhöhe min./Min.room height/Hauteur du local/Altura del techo min./Altezza dell'ambiente/Мин. высота помещения	mm/mm		2.900	3.200
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso/Вес	kg/kg		2.450	4.700
Seekiste/Sea crate/Caisse maritime/Caja de madera/Cassa marittima/Упаковочная тара				
Länge/Length/Longueur/Largo/Lunghezza/Длина	mm/mm	2.580	2.800	
Breite/Width/Largeur/Ancho/Larghezza/Ширин	mm/mm	2.200	2.200	
Höhe/Height/Hauteur/Altura/Altezza/Высот	mm/mm	2.200	2.380	
Gewicht/Weight/Poids/Peso/Peso/Вес	kg/kg	660	750	

Technische Daten/Technical data/Données techniques/ Datos técnicos/Dati tecnici Технические данные	Type Tipo Тип	WWB 200	WWB 300
Lochscheibendurchmesser/Holeplate diameter/ /Diamètre des plaques perforées/Diámetro de placas perforadas/Diametro dischi/Диаметр решетки	mm мм	200	300
Arbeitsschnecke - Drehzahlen/Working worm - speeds/ Vis de travail - Vitesse/Sinfin de trabajo - velocidades/ Vite di lavoro - velocità/Рабочий шнек	Upr/rpm rpm/rpm Об.-мин	185	136
Zubringerschnecke - Drehzahlen/Feed worm - speeds/Vis d' alimentation - Vitesse/Sinfin de alimentación - velocidades/Vite d'alimentazione - velocità/Подводящий шнек - Скорость вращения	Upr/rpm rpm/rpm Об.-мин	max./макс. 22	max./макс. 30
Inhalt Einfülltrichter/hopper capacity/Volume de trémie/ capacidad tolva de llenado/ capacità della tramoggia Вместимость загрузочной воронки	Liter/Litre Litros/Litri литров	ca./approx./ок. 550	ca./approx./ок. 800
Elektrische Daten/Electrical data/Données électriques Datos eléctricos/Dati elettrici Данные электрики	Type Tipo Тип	WWB 200	WWB 300
Motor/Motor/Moteur/Motor/Motore/Двигатель Arbeitsschnecke/Working worm/Vis de travail/ Sinfin de trabajo/Vite di lavoro/Рабочий шнек	KW/ кВт	55	132
Zubringerschnecke/Feed worm/Vis d'alimentation/ Sinfin de alimentación/Vite d'alimentazione/Подводящий шнек	KW/ кВт	11	22
Leistung/Motor rating/Puissance/Potencia/Potenza/Мощность (400V-V/50Hz-Гц)	KW/ кВт	68	157
Nennstrom/Nominal rating/Courant nominal/Corriente nominal/Corrente nominale/Номинальный ток	A	130	294
Sicherung/Fuse/Fusible/Fusibles/Fusibile/Предохранитель	A	160	315
Zuleitung Querschnitt/Cross section/supply line/ Coupe transversale - câble d'amenée/ Secc. cable de alimentación/ Sezione cavo d'alimentazione/ Поперечное сечение питающего провода	mm ² Cu мм ² , медь	70	185
Änderungen vorbehalten / The right to make alterations is reserved/Sous réserve de modifications / Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones / Con riserva di modificazioni/Права на внесение изменений сохранены			



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