

КУТТЕРЫ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

СОВЕРШЕННАЯ КОНЦЕПЦИЯ ПОВЫСИТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

К 200
К 330

К 500
К 750



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ КУТТЕРОВ ФИРМЫ LASKA

Конструкция куттеров фирмы LASKA разработана с учетом многолетнего практического опыта, а также исследовательских, экспериментальных и конструкторских работ, постоянно проводимых инженерами компании. В сочетании с другими машинами, куттер фирмы LASKA эффективен при использовании как для переработки большого количества продукции, так и для небольших партий товара. Он может осуществлять переработку как охлажденного, так и предварительно измельченного мороженого мяса, а также производить эмульсии из свиной шкуры. Заказчики используют куттеры фирмы LASKA для производства следующих изделий:

- › сырокопченые колбасы
- › ливерные колбасы
- › вареные колбасы
- › эмульсия из свиной шкуры
- › паштеты
- › баночные консервы
- › супы и соусы
- › кондитерские изделия
- и многие другие ...

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Качество резания куттера фирмы LASKA постоянно совершенствуется; также оптимизируются скорость вращения, форма ножей и зона резания. Это особенно сказывается на стабильности колбасного фарша, чистке машины и обслуживании режущего инструмента. Благодаря высоким скоростям резания и особой геометрии ножей куттер фирмы LASKA за короткое время изготовит равномерно ровно измельченный и связанный продукт.

КАЧЕСТВО И ИСПЫТАНИЕ НА ПРАКТИКЕ

Как и все машины фирмы LASKA, куттеры изготавливаются из прочных нержавеющей сталей, соответствуют строгим санитарно-гигиеническим требованиям и обеспечивают удобную чистку. Конструкция учитывает исключительные условия эксплуатации, простоту и надежность управления, а также легкий доступ при проведении обслуживания.



ПРОИЗВОДСТВО

- › высокая часовая производительность
- › великолепное качество измельчения
- › бесступенчато регулируемые скорости ножевого вала и чаши
- › дополнительная возможность синхронной работы частоты вращения ножей и чаши
- › режим перемешивания – вращение ножей в обратную сторону для обеспечения щадящего перемешивания
- › Бесступенчатый выталкиватель, эффективен для всех видов колбасного фарша

КОНСТРУКЦИЯ

- › компактная конструкция с вмонтированным или, как опция, с внешним электрошкафом
- › чаша куттера с высокой точностью по радиальному биению и большим диаметром опоры зубчатого венца поворотного шарикоподшипника (мин. 650 мм)
- › редукторный двигатель чаши с плавным пуском и автоматикой обратного включения
- › отсутствие воздействия изгибающей нагрузки на ножевой вал, так как подшипник посажен точно по оси передаваемой ремнем мощности
- › длительный срок службы
- › низкий эксплуатационный шум
- › привлекательный, элегантный дизайн
- › экономное светодиодное внутреннее освещение

КУТТЕР ФИРМЫ LASKA

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- › специальное уплотнение не позволяет попасть в зону между чашей и вакуумным корпусом остаткам продукта
- › закрытая опорная плита предотвращает загрязнение внутреннего пространства машины
- › ножевая крышка далеко откидывается вбок, чем обеспечивается доступность при замене ножей и при осуществлении чистки
- › увеличенный по высоте край чаши куттера сводит к минимуму перетекание продукта
- › гладко отполированные поверхности корпуса обеспечивают максимально высокие санитарно-гигиенические стандарты
- › предохранительные устройства для оптимальной безопасности работы

СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

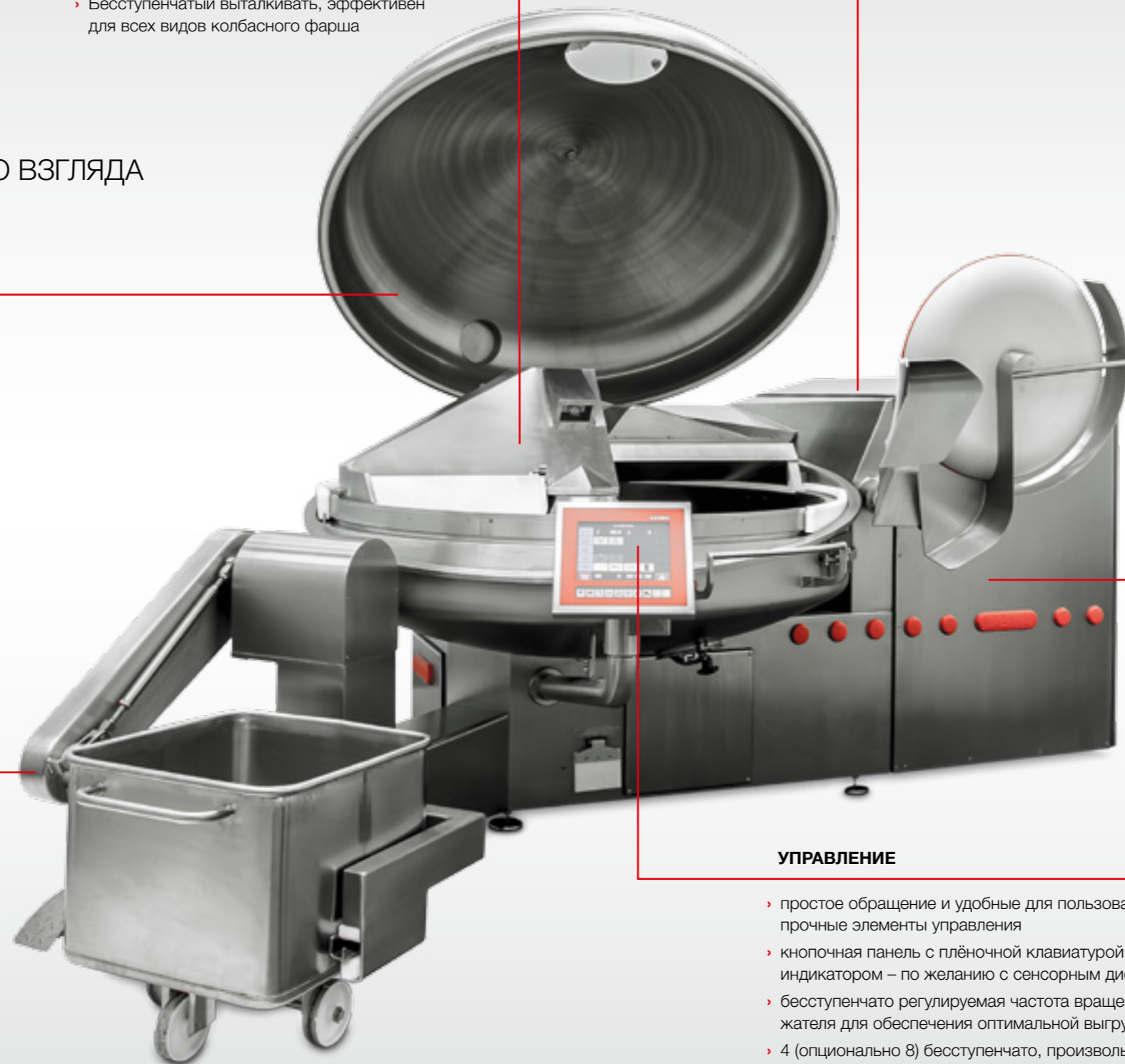
- › легко сменяемые ножи
- › износостойкие специальные уплотнения
- › централизованная смазка – по желанию автоматическая смазка с микропроцессорным управлением
- › минимальные затраты на обслуживание благодаря испытанной на практике концепции машины
- › легкодоступные отверстия для сервисного обслуживания
- › наличие разветвленной по всему миру сервисной сети и предоставление квалифицированных консультаций на всех континентах

УПРАВЛЕНИЕ

- › простое обращение и удобные для пользователя, прочные элементы управления
- › кнопочная панель с плёночной клавиатурой и текстовым индикатором – по желанию с сенсорным дисплеем
- › бесступенчато регулируемая частота вращения выгрузителя для обеспечения оптимальной выгрузки
- › 4 (опционально 8) бесступенчато, произвольно программируемые скорости вращения ножевого вала для обеспечения оптимальной нагрузки на продукт
- › большое, хорошо доступное загрузочное окно

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

- › небольшой расход электроэнергии благодаря самой современной технике приводов и автоматического управления
- › управление по заданной программе с помощью микропроцессоров
- › индикатор температуры

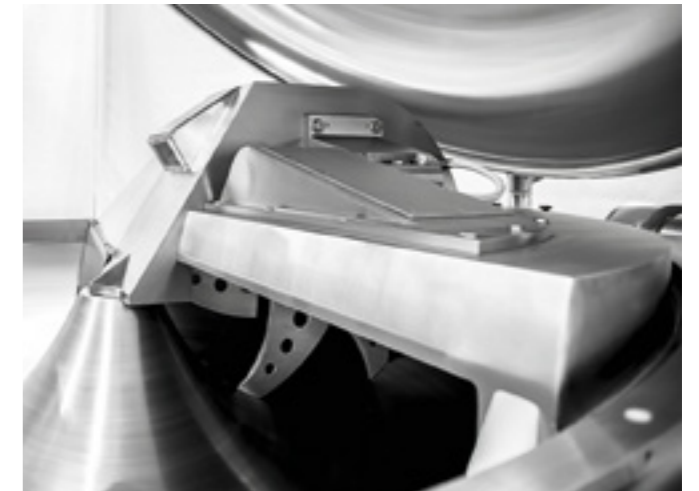


ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО КУТТЕРА ФИРМЫ LASKA



СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНИКА ПРИВОДА

- › компактное, санитарно-гигиеническое конструктивное исполнение благодаря встроенному электрошкафу
- › самые современные, энергоэкономичные компоненты
- › привод с бесступенчатым регулированием
- › не требующий трудоемкого обслуживания трехфазный электродвигатель
- › автоматика плавного пуска и обратного включения для изменения без рывков частоты вращения сводит к минимуму нагрузку на подшипники и привод



НОЖЕВОЙ ВАЛ

- › специально разработанная технология применения подшипников и уплотнения для максимальных скоростей вращения и высокой эксплуатационной безопасности
- › износостойкие специальные уплотнения
- › отсутствие воздействия изгибающей нагрузки на ножевой вал
- › длительный срок службы подшипников и уплотнений



НОЖЕВАЯ ГОЛОВКА

- › унифицированная длина ножей
- › возможность установки ножей в любом установочном положении и для любого куттера SuperCutter Plus фирмы LASKA того же типоразмера
- › улучшает санитарно-гигиенические условия и коррозионную стойкость
- › экономичное и простое техническое обслуживание



МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ НОЖЕВОЙ ГОЛОВКИ

- › магнитная фиксация и унифицированная длина ножей позволяет осуществлять простую замену ножей
- › возможность осуществления замены ножей без демонтажа ножевой головки



ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО КУТТЕРА ФИРМЫ LASKA



ЧАША КУТТЕРА

- › прочное, нержавеющей стальное литьё с высокой точностью по радиальному биению
- › несущий шариковый подшипник чаши куттера с чрезвычайно большим диаметром (650 - 850 мм)
- › специальное уплотнение между чашей и вакуумным лотком (при наличии опции с вакуумом)

УПЛОТНЕНИЕ ЧАШИ

- › специальное пружинное уплотнение чаши куттера предотвращает перетекание колбасного фарша
- › возможность демонтажа для осуществления простой очистки



ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ МЕСТО СМАЗКИ

- › лучшая доступность
- › простое обслуживание
- › централизованная подача смазочных материалов с микропроцессорным управлением для автоматической смазки (опционально)



СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

- › оптимизированный подвод охлаждающего воздуха к главному двигателю с системой фильтрации и блок контроля охлаждения
- › отфильтрованный воздух, направляется непосредственно к двигателю и распределяется в электрошкафу уменьшая пылевую нагрузку
- › внутреннее пространство машины находится под избыточным давлением для лучшего охлаждения и предотвращения проникновения пыли через небольшие зазоры



НОЖЕВАЯ КРЫШКА

- › ножевая крышка со съёмной опорной стенкой для различных фаршей
- › оптимизированная форма обеспечивает хорошую разработку продуктов при непродолжительной периодичности загрузки и равномерной резке
- › прочная конструкция с двойными стенками

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ВЫГРУЖАТЕЛЬ КОЛБАСНОГО ФАРША

- › бесступенчато регулируемая скорость вращения диска выгрузителя для обеспечения оптимальной выгрузки
- › поставляемые в виде опции диски-выталкиватели для сырой колбасы или жидких продуктов



ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- › компактное, санитарно-гигиеническое конструктивное исполнение благодаря встроенному электрошкафу, откидывающемуся для обеспечения лучшей доступности при проведении технического обслуживания
- › удаленный доступ через интернет в качестве опции



ДЖОЙСТИК

- › выполняемое по приборам управление
- › гигиеничное исполнение

ФОРМЫ НОЖЕЙ

ОПТИМАЛЬНЫЙ РЕЖУЩИЙ КОМПЛЕКТ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ LC

- › для вареных, сырокопченых и ливерных колбасных фаршей
- › стабильный, связанный, гомогенный колбасный фарш с высоким выходом белка
- › высокая дисперсность
- › непревзойденная стойкость благодаря высокопрочным, жестким, специальным сплавам нержавеющей стали



СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ LCT

- › эмульсии тонкого измельчения
- › переработка свиной шкуры
- › непревзойденная стойкость благодаря высокопрочным, жестким, специальным сплавам нержавеющей стали



СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ LSTN

- › тонкие эмульсии
- › переработка свиной шкуры и вареные продукты
- › непревзойденная стойкость благодаря высокопрочным, жестким, специальным сплавам нержавеющей стали



СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ LCR

- › для сырокопченой колбасы
- › первоклассное резание и одинаковая зернистость частиц
- › непревзойденная стойкость благодаря высокопрочным, жестким, специальным сплавам нержавеющей стали

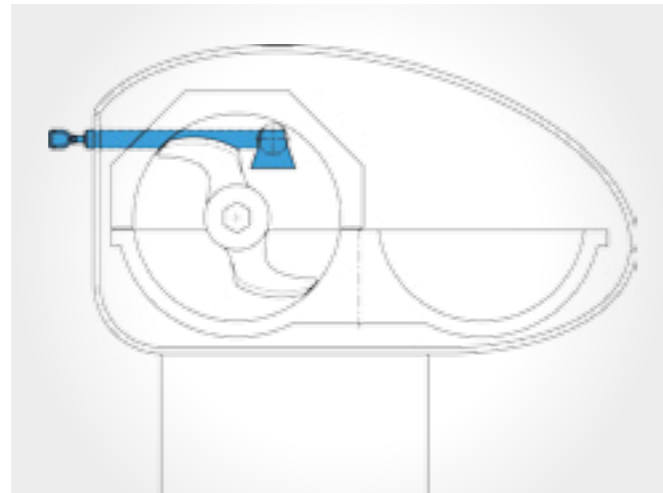


ОПЦИИ ДЛЯ ВАШЕГО КУТТЕРА ФИРМЫ LASKA



ВАКУУМНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

- › улучшение качества, улучшение вкуса и более длительные сроки хранения для производства вареной колбасы
- › произвольный выбор времени, продолжительности и уровня вакуума в зависимости от продукта и способа измельчения
- › удаление воздушных включений, увеличение плотности фарша
- › четкая резка и интенсивное, более равномерное созревание
- › сохранение аромата



ОХЛАЖДЕНИЕ АЗОТОМ

- › стандартизация и автоматизация колбасного производства при стабильном качестве
- › свежий цвет и более длительные сроки хранения готовых продуктов
- › оптимальное и быстрое распределение температур во время производственного процесса
- › особо щадящее охлаждение без замораживания
- › четкая резка мяса и жира при производстве сырокопченых колбас



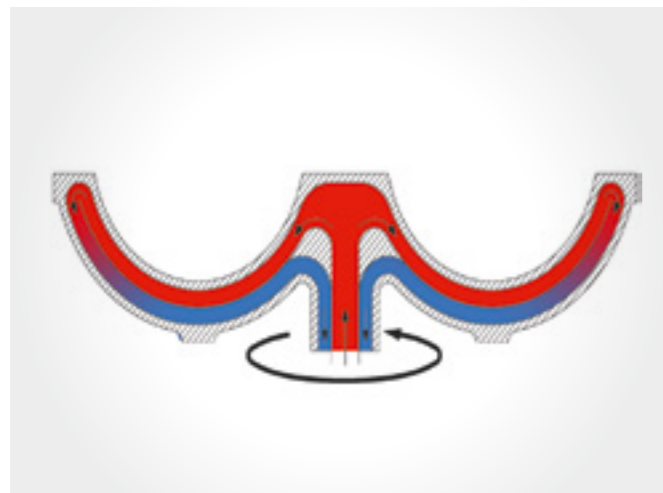
ДОЗИРОВАКА ВОДЫ

- › автоматическое добавление во время производственного процесса заданного на выбор количества воды
- › возможность в любой момент прекратить добавление воды во время процесса автоматического добавления воды
- › требуемое количество воды выбирается на кнопочной панели / сенсорном дисплее с возможностью последующего просмотра
- › возможность использования различных жидкостей, таких как, например, молоко, масла, специи и т.п.



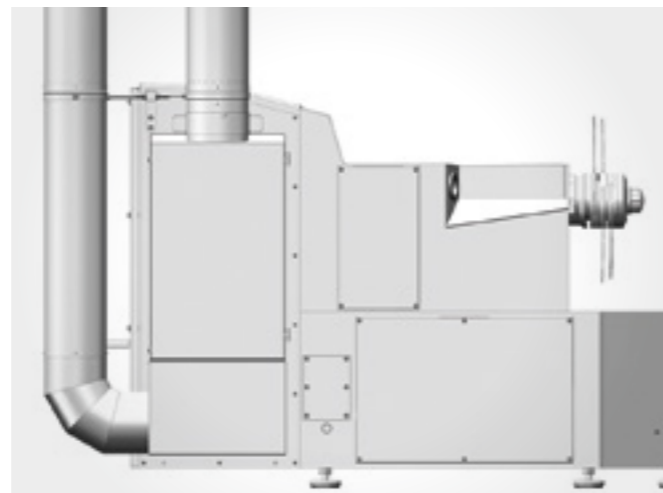
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

- › для лучшей очистки ножей и фланцев
- › гигиенично и компактно
- › безопасное обращение с ножами
- › для 2 комплектов режущего инструмента



ВАРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО

- › производство ливерных колбас и паштетов за одну технологическую операцию
- › улучшение качества благодаря интенсивному вкусу
- › небольшие временные интервалы управления процессом и оптимальный кпд
- › отсутствие нежелательного разбавления водой благодаря замкнутому контуру нагревающих и охлаждающих сред
- › автоматическое регулирование температуры и шумоизоляционная крышка из нержавеющей стали



ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

- › в случае увеличенной пылевой нагрузки
- › отвод тепла из производственного помещения с кондиционированным воздухом
- › основной вариант принудительной вентиляции: фланец приточного и отводимого воздуха для присоединения к внешним вентиляторам
- › полный вариант принудительной вентиляции: фланец приточного и отводимого воздуха 6 погонный метр вентиляционными трубами из нержавеющей стали каждый, с 3 отводами и приточным вентилятором с воздушным фильтром (для класса защиты IP 65)



ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ 200 ЛИТРОВЫХ СТАНДАРТНЫХ ТРАНСПОРТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

- › простота управления
- › гидравлическое и из нержавеющей стали
- › прочное, не требующее трудоемкого обслуживания и долговечное благодаря гидравлическому приводу
- › для типа К 750 возможно использование двух загрузочных устройств
- › большой угол опрокидывания



БАЛАНСИРОВОЧНОЕ УСТРОЙСТВО НОЖЕЙ

- › простая возможность балансировки унифицированных узлов ножевой головки
- › предотвращение дисбаланса и вибраций

PMS

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВОМ (PRODUCTION MANAGEMENT SYSTEM)



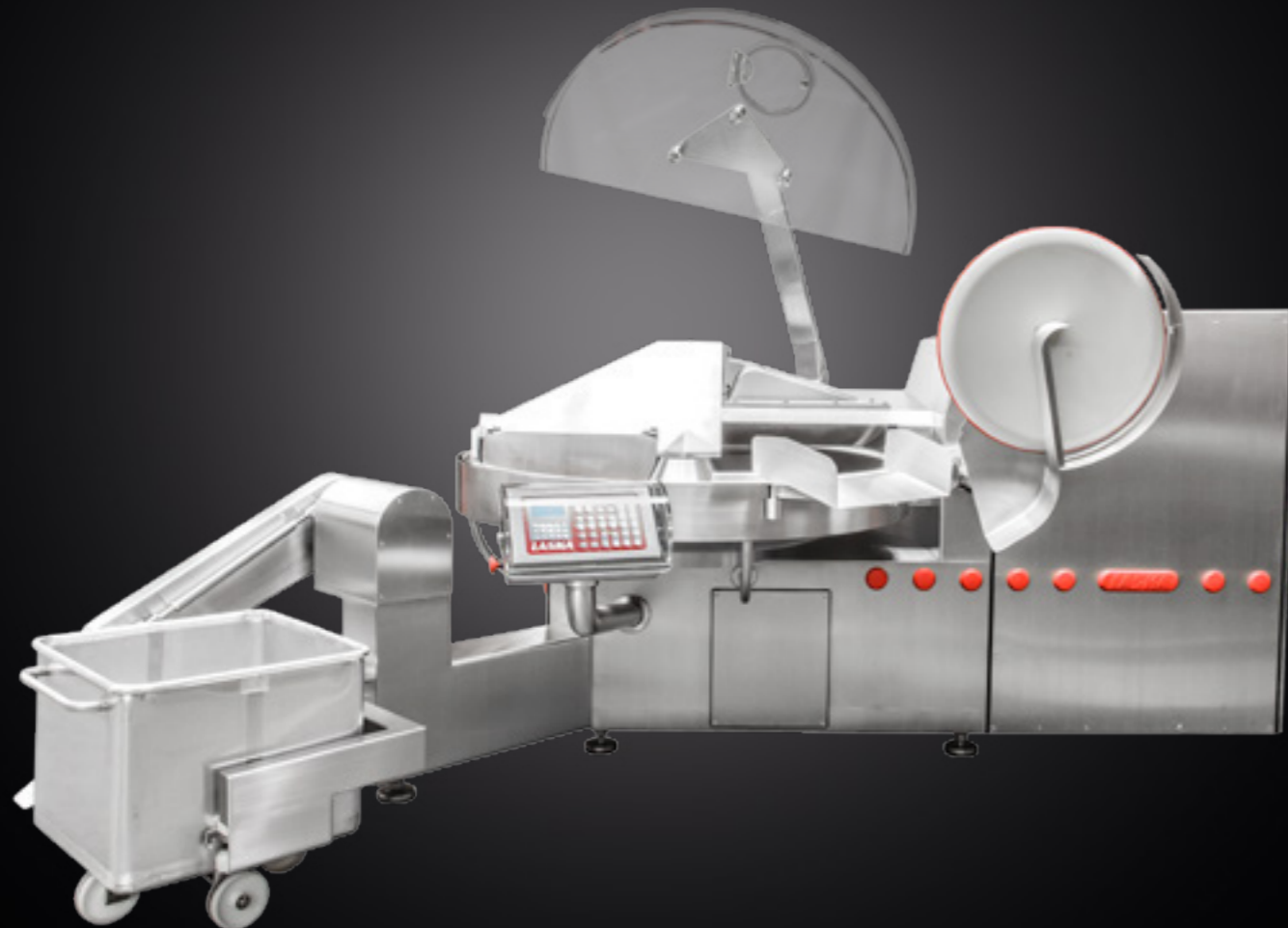
PMS MINI

- › до 30 рецептов с 100 технологическими операциями для каждого
- › возможность редактирования рецептов
- › кнопочная панель с плёночно-контактной клавиатурой
- › запись программы способом „обучения“



PMS MIDI

- › до 99 рецептов с 100 технологическими операциями для каждого
- › до 20 суточных производственных спецификаций
- › сенсорный дисплей
- › запись программы способом „обучения“ или путем программирования на сенсорном экране
- › наличие USB-интерфейса



PMS MAXI

- › до 999 рецептов с 999 технологическими операциями для каждого
- › до 20 суточных производственных спецификаций
- › сенсорный дисплей
- › запись программы способом „обучения“ или путем программирования на сенсорном экране или на ПК
- › составление и редактирование на ПК суточных производственных спецификаций



ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

Midi и Maxi

- › сохранение производственных данных для учета всех технологических операций и документации
- › вывод данных через USB-интерфейс (Midi) или внешний ПК (Maxi)
- › непосредственное последующее использование данных во всех программах ©Windows

ЧТО ГОВОРЯТ НАШИ КЛИЕНТЫ О СВОЕМ КУТТЕРЕ ФИРМЫ LASKA



GOTZINGER SMALLGOODS
АВСТРАЛИЯ

“С самого первого для работы в мясоперерабатывающей промышленности я сталкивался с работой мясоперерабатывающего оборудования фирмы LASKA. Мой отец на протяжении всей своей трудовой деятельности пользовался куттерами и волчками фирмы LASKA, и когда у меня появилась возможность приобрести для своего собственного дела свой первый колбасный куттер и волчок и мешалку, то я сделал выбор в пользу LASKA. Вот уже более тридцати лет я полагаюсь на высочайшее качество этого оборудования. Я был свидетелем внедрения в колбасное производство многих усовершенствованных технологий, и фирма LASKA всегда была в авангарде этого, предлагая надежное, отвечающее высоким санитарно-гигиеническим требованиям и высокопроизводительное оборудование.

Это общеизвестно: если ты хочешь производить самый лучший продукт, ты должен иметь самое лучшее оборудование. И благодаря фирме LASKA я в этом убедился еще раз.”

Г-Н ВАНН ДЕР ДРИФТ
УПРАВЛЯЮЩИЙ



WIESBAUER - ÖSTERREICHISCHE WURSTSpezialitäten GmbH
АВСТРИЯ

„В лице фирмы LASKA на многие годы мы нашли надежного партнера, предлагающего нам широчайший ассортимент машин. Мы очень ценим, когда нам оказывается быстрая поддержка.

Нас очень поразила высокая скорость измельчения куттеров. В прошлом хорошо себя зарекомендовали прежние модели куттеров, и это сподвигло нас на приобретение новых машин.

Мы очень довольны работой фирмы LASKA и их куттеров, и в следующий раз сделаем точно такой же выбор.“

Г-Н ШПЕХТ
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВА



ISANA NATURFEINKOST GmbH & Co. Produktions und Handels KG
ГЕРМАНИЯ

“Мы не можем представить себе наши ежедневные производственные процессы без нашего куттера Super Cutter KV 330 фирмы LASKA. Благодаря инвестированию в эту машину мы смогли реализовать важные технологические этапы, необходимые для качества продукции и эффективного производства хумуса, соуса песто и других различных соусов.

Великолепное удобство обслуживания машины и полный комплекс надежного технического обслуживания от фирмы Laska полностью соответствуют нашему ожиданию от этой инвестиции.“

Г-Н LUTZ
УПРАВЛЯЮЩИЙ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ОБЗОР ХАРАКТЕРИСТИК

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						
ТИП			К 200	К 330	К 500	К 750
Объем чаши	л		200	330	500	750
Мощность двигателя	кВт	KU KUX	104 113	142 150	172 182	250 270
Предохранитель	А		250	400	500	630
Площадь поперечного сечения питающего провода	мм ² , медь		120	240	240	300
Максимальная скорость вращения ножевого вала	об/мин	KU KUX	4600 5800	3900 4800	3600 4200	3000 3300
Максимальная скорость вращения перемешивания	об/мин		230	195	180	150
Скорость вращения чаши	об/мин		2 - 16	2 - 16	2 - 16	2 - 16
Скорость вращения выгрузателя	об/мин		70 - 140	70 - 140	70 - 140	60 - 120
Вакуумное исполнение			○	○	○	○
Мощность вакуумного насоса	м ³ /ч		160	250	250	400
Варочное устройство			○	○	○	○
Холодильная установка			○	○	○	○
Принудительная вентиляция			○	○	○	○
Дозировка воды			○	○	○	○
Внутренний электрошкаф			●	●	●	—
Наружный электрошкаф			○	○	○	●
Балансировочное устройство			○	○	○	○
Сенсорный дисплей			○	○	○	○
Загрузка			○	○	○	○

ПОЯСНЕНИЕ

- стандартно
- опция

Данные и размеры необязательны к исполнению. Возможны изменения.

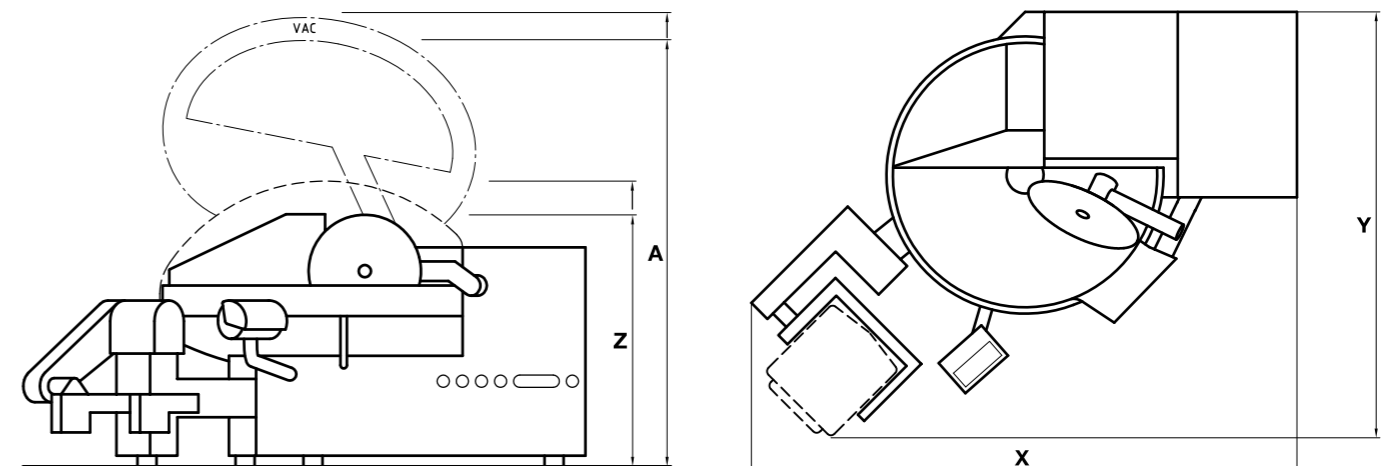
РАЗМЕРЫ И ВЕС

ТИП		К 200	К 330	К 500	К 750
	Длина мм X	3600	4000	4170	4550
	Ширина мм Y	3060	3100	3280	3800
	Высота мм Z	1650	1850	1860	2020
	Высота вкл. крышку мм A	2550	2850	2850	3020
	Вес кг	4250	5550	6000	8000

ЯЩИК ДЛЯ ОТПРАВКИ ПО МОРЮ*

	К 200	К 330	К 500	К 750
Длина мм	3900	4300	4470	4850
Ширина мм	2330	2330	2330	2330
Высота мм	2400	2400	2400	2400
Вес кг	750	850	1000	1200

* в зависимости от вида перевозки



ТРАДИЦИЯ И ИННОВАЦИЯ БОЛЕЕ 130 ЛЕТ ОПЫТА



Являясь надежным партнером с более чем 130 летним опытом, мы помогаем нашим клиентам в решении задач, связанных с производством первоклассных пищевых продуктов.

Фирма LASKA разрабатывает и изготавливает высококачественные машины специального назначения, которые с самого момента основания фирмы отличаются своей безотказностью и надежностью. Эксперты нашей фирмы в сотрудничестве с нашими клиентами разрабатывают инновационные решения, призванные улучшить переработку мяса. Помимо всего прочего, наши устойчивые к высоким нагрузкам машины также хорошо зарекомендовали себя в других сферах применения.

Семейное предприятие LASKA поставляет свою продукцию во все уголки мира. Наши машины успешно используются нашими клиентами на всех континентах в более чем 140 странах мира.



Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60, 4050 Traun – Австрия

Тел. +43 7229 / 606-0

Факс. +43 7229 / 606-400

laska@laska.at

www.laska.at

НОМЕНКЛАТУРА ВЫПУСКАЕМЫХ НАМИ ИЗДЕЛИЙ:

- куттеры
- волчки
- измельчители мороженого мяса
- эмульсаторы
- мешалки
- производственные линии

ДИЛЕРЫ / ПАРТНЕРЫ

