

LASKA

Brand Manual

Contents

| | |
|----|---------------------------------|
| 3 | Brand Values |
| 8 | Logo |
| 12 | Colours |
| 14 | Typography |
| 17 | Imagery |
| 20 | Design grid |
| 26 | Examples of When and How to Use |

LASKA

Brand values

Food Processing
in Perfection

Diligent, Confident, Modern & Timeless

Our relentless pursuit of perfection is what drives us and is made tangible in the brand values that are brought to life in our design, product quality and communication.

Diligent

Laska pursues uncompromising quality and perfection in everything it does.

Confident

With nearly 140 years of expertise under its belt, Laska is the market leader you can trust.

Modern & Timeless

By striving for continuous improvement, Laska always has an eye on the latest styles.

Food Processing in Perfection

**Perfectionism is doing
things extraordinarily well.**

**Perfectionism is
when there's nothing
left to omit and
nothing left to add.**

LASKA

Logo

LASKA

Always position the logo in the top left corner.

A logo safe zone is defined by the logo height = X. The logo's minimum size is 15 mm wide.



Safe zone



Minimum size



LASKA

Placement

Place logo on red and anthracite.
Colour of logo on white background
depends on placement and medium.



LASKA

Incorrect Placement

Do not change colour combinations.

Do not use a white logo.

Do not distort the logo or change its appearance.

Do not adjust the colours.

Do not use different colours.



Colours

Red and anthracite are the main colours and are always used together. Important product information can be written in white on an anthracite background.

Use blue as a disruptor for specific distinction of matters relating to "hygiene".

Red

CMYK: 00 | 100 | 100 | 00
Pantone C: 485 C
Pantone U: 485 U
sRGB: 225 | 22 | 36
HEX: #E11624
RAL: 3020
Avery: 749 Cardinal Red

Anthracite

CMYK: 60 | 40 | 50 | 90
Pantone C: Black 3 C
Pantone U: Black 3 U
sRGB: 22 | 26 | 27
HEX: #161A1B
RAL: 9011
Avery: 701 Black

Blue

CMYK: 100 | 50 | 00 | 15
Pantone C: 2145 C
Pantone U: 2145 U
sRGB: 10 | 105 | 175
HEX: #0A69AF
RAL: 5005
Avery: 708 Cosmos Blue

LASKA

Typography

This is Aktiv Grotesk

Corporate Design Font

Aktiv Grotesk is a content font that makes the design sophisticated and pleasant for readers. The Laska font is used in all media. Aktiv Grotesk is used for all printed materials, folders, advertisements, roll-ups, advertising materials, website elements and social media channels.

Regular
Medium
Bold
XBold

Body text
Body text
Slogans, subheadlines
Headings

**And
this is
Arial.**

Font Alternative

Arial is used as a font alternative to make it easy for anyone to create Office documents, slides, e-mails and own forms. The similar typeface keeps the feel of the brand the same.

Regular
Bold
Black

Body text
Slogan, Subheadlines
Headlines

LASKA

Imagery

Food Processing
in Perfection

Image, Product, Mood

Image

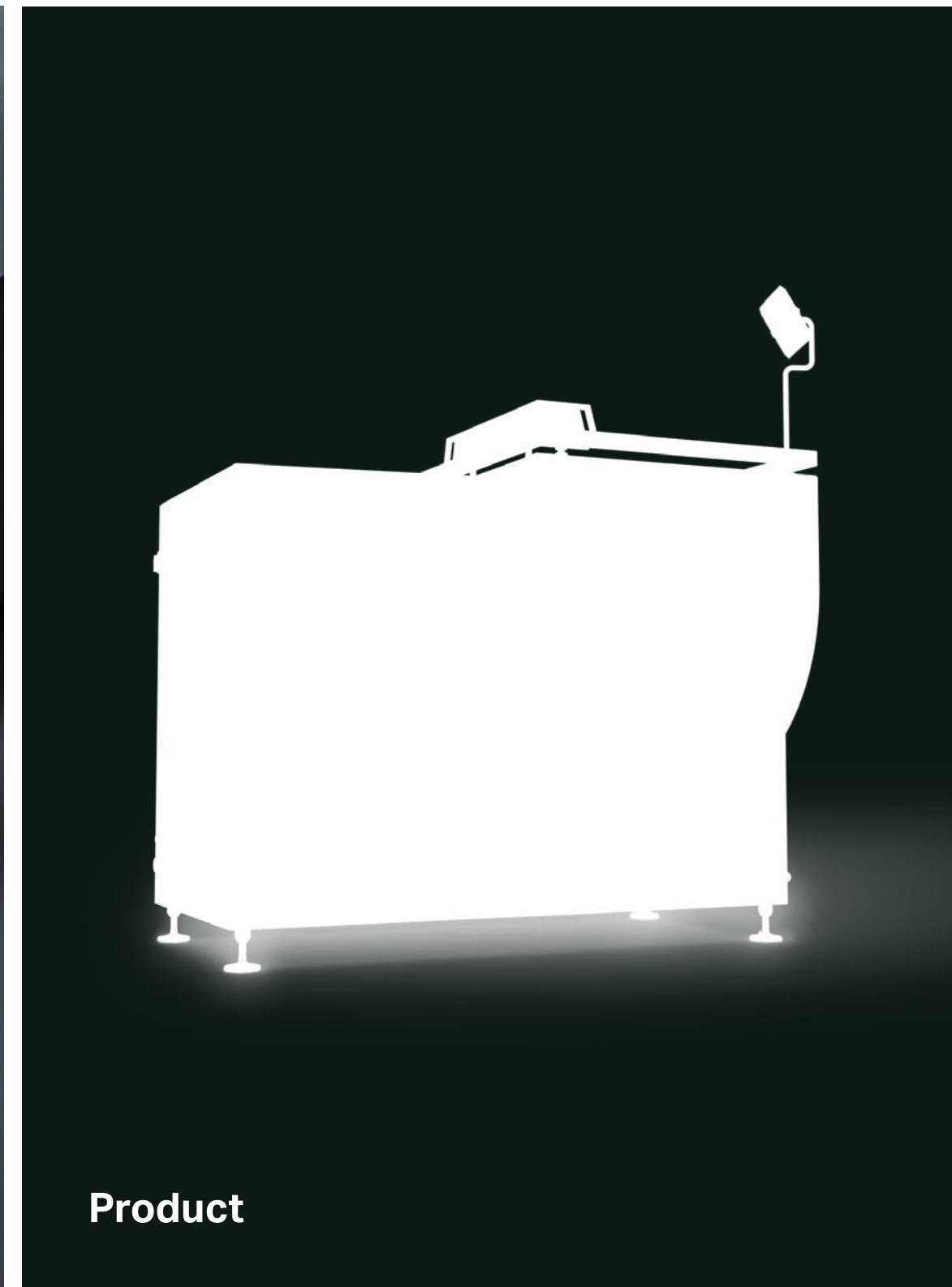
- high contrast
- dark
- cool
- background: red

Product

- neutral colours
- free-form image
- background: white or anthracite

Mood

- Duotone image
- multiplied on background
- background: red



Placement

LASKA



Kutter

laska.at

Ausgereiftes und praxiserprobtes Maschinenkonzept steigert die Produktivität beim Kutter.

LASKA

The pursuit of perfection demands attention to detail.



New machine design
All-new version with hygienic design. Perfection down to Laska's ultra-secure, custom-developed screw.

Absolute hygiene
EHEDG-certified components, high-end plastic seals and surfaces with sloping edges guarantee simple and thorough cleaning.

Higher output
The working end feeder screws' speeds are coordinated on autopilot to keep them in sync. This decreases material use and boosts output by 50%.

Standardised control panel
To make Laska grinders even easier to control, all our grinders are equipped with a standardised, simple-to-use control panel.

Food Processing in Perfection

IFFA

Witness perfection at IFFA 2019
4-9 May in Frankfurt, Hall 8.0 - Booth A40

WWR 200 – Neue Maßstäbe in Hygienic Design

Als einziger weltweit HDW-zertifiziert.

Zusätzlich zur Optimierung von Leistung und Langlebigkeit widmet sich Laska bis ins kleinste Detail dem Thema Hygienic Design. Mit dem Anspruch einfach und vollständig zu reinigende Maschinen für die Lebensmittelindustrie zu bauen, wird das Maschinendesign stetig weiterentwickelt und überarbeitet. So haben die Laska Ingenieure eine eigene Schraube entwickelt, weil keine bestehende den höchsten Ansprüchen genügt.

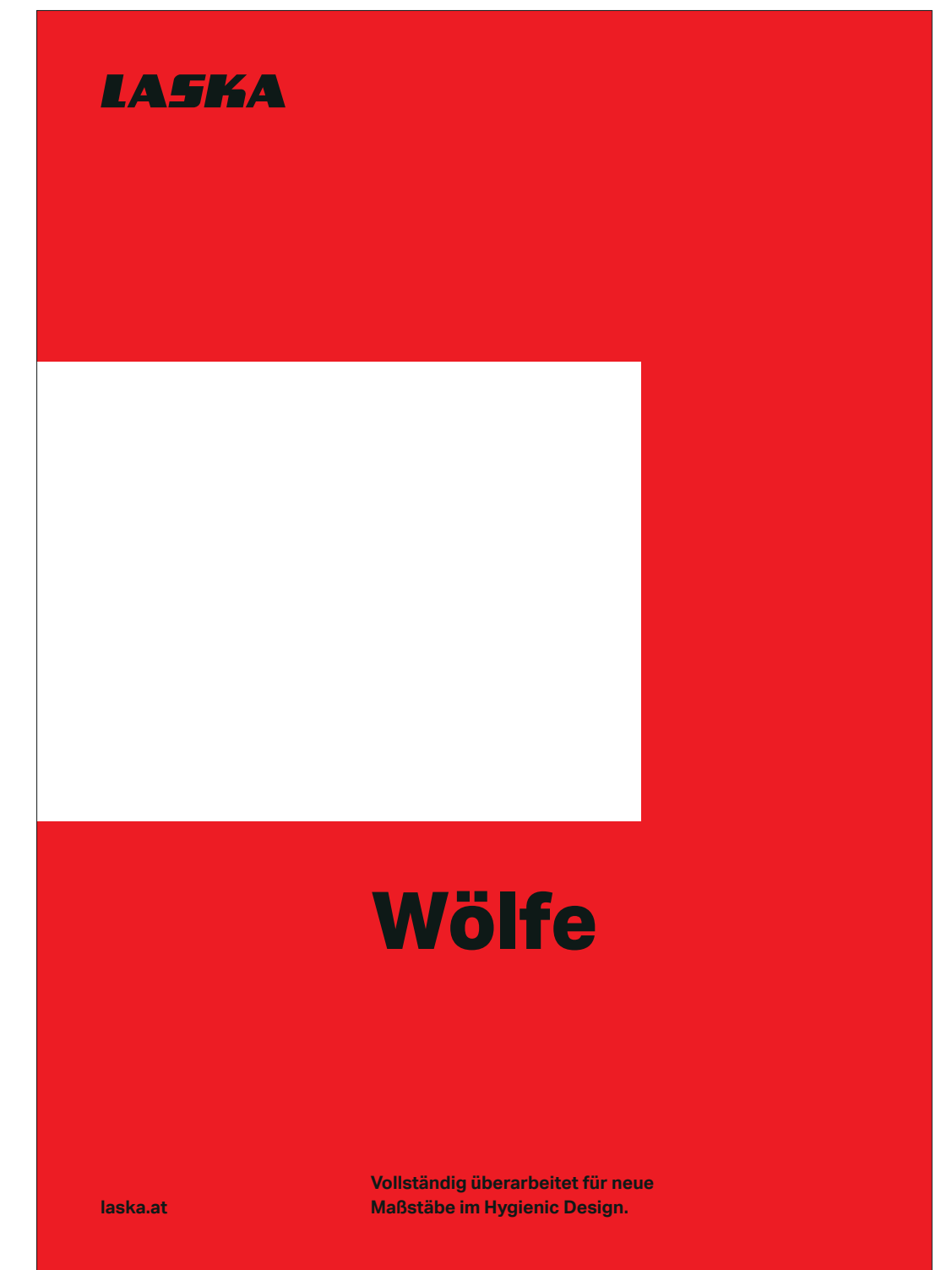
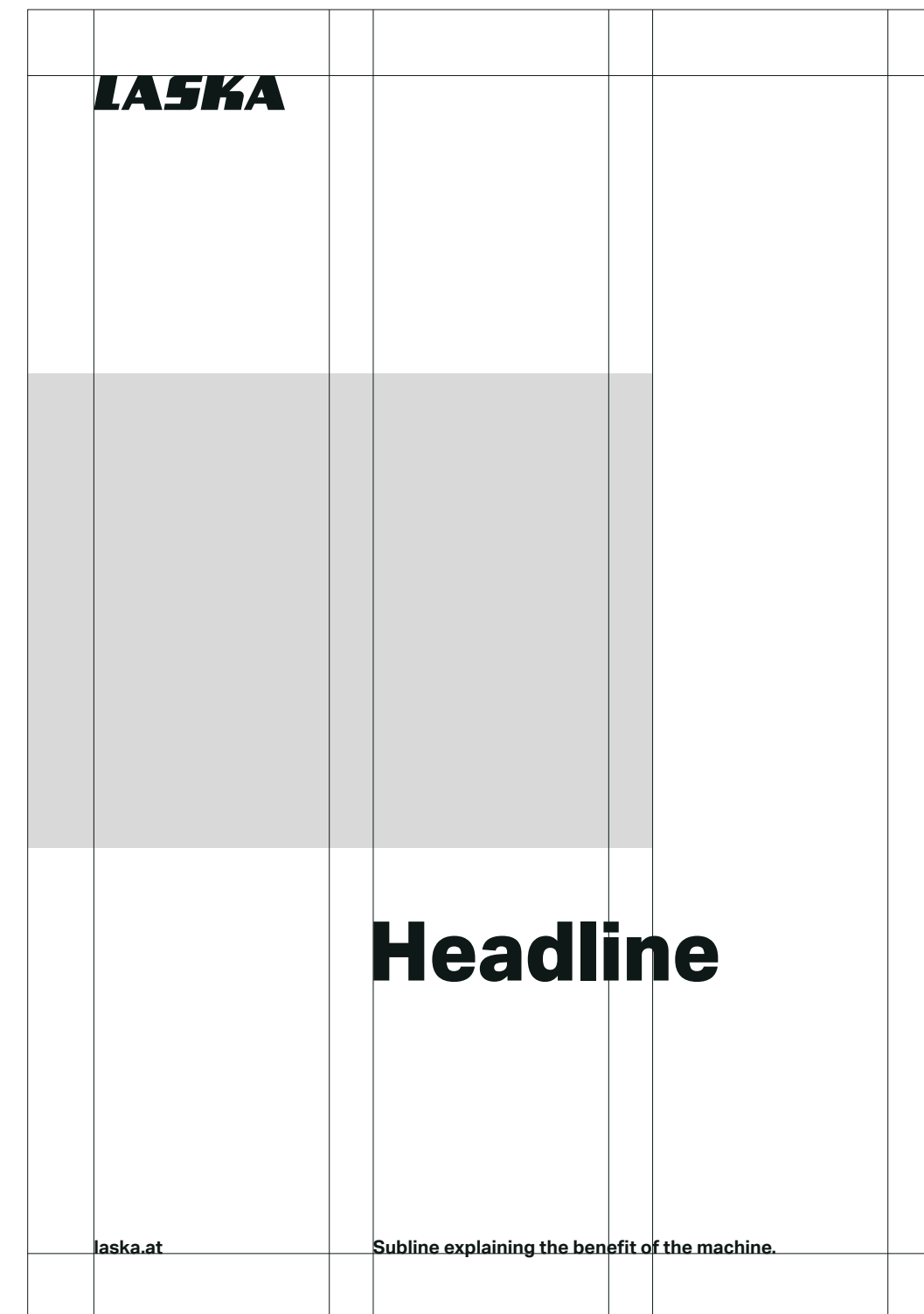




Der WWR 200 steht derzeit wie kein anderes Produkt für das Streben nach außergewöhnlich guter Arbeit. Als weltweit erstes Unternehmen ist es Laska gelungen für einen Wolf eine Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan zu erhalten. Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach der EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren aktuellen und relevanten Normen. Damit stellt Laska einmal mehr das Versprechen des Unternehmens unter Beweis: Food Processing in Perfection.

Design Grid

The basis of the design are 3 columns within which the individual elements are arranged quite freely.



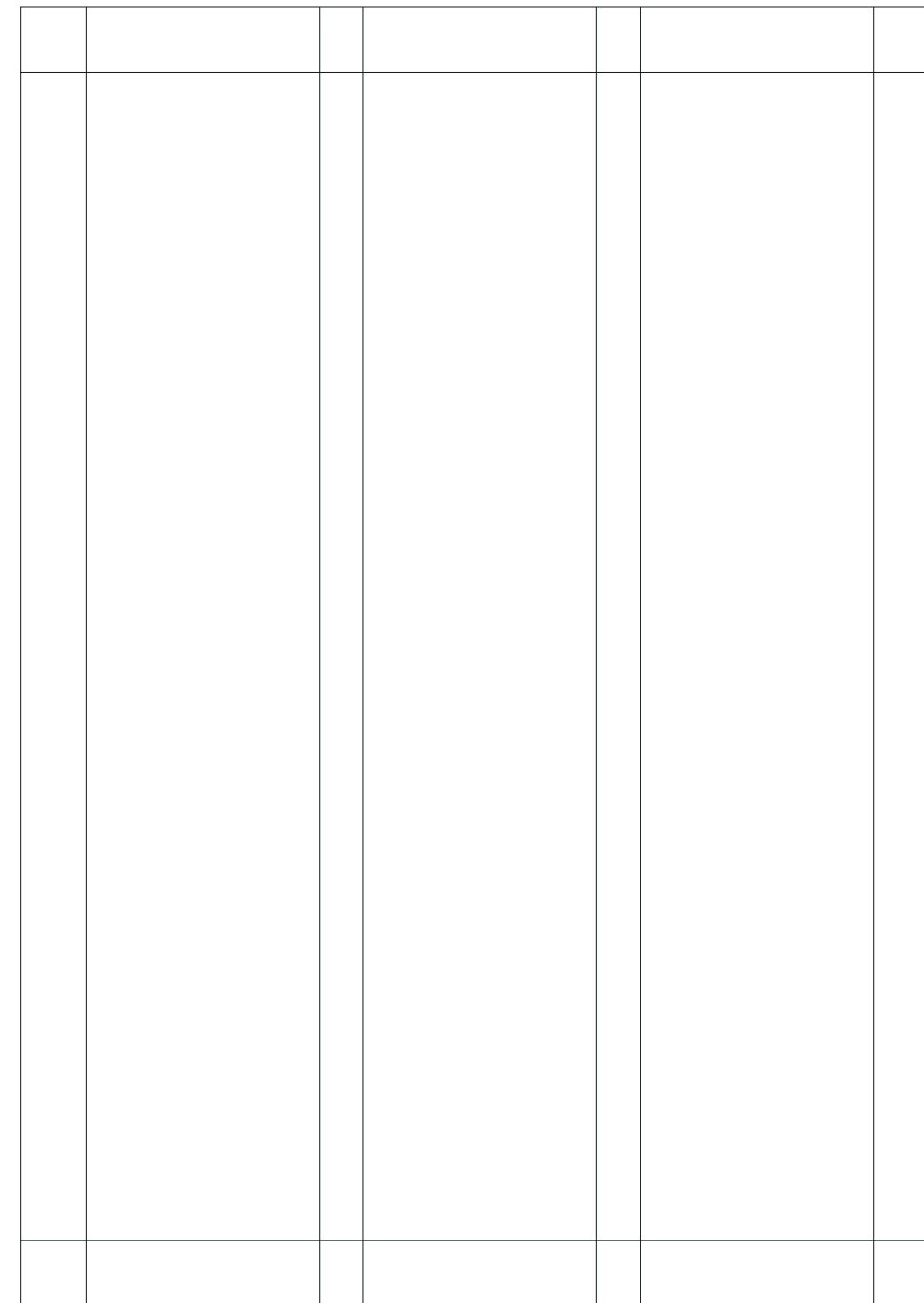
Example: Grinders product group sheet

Layout

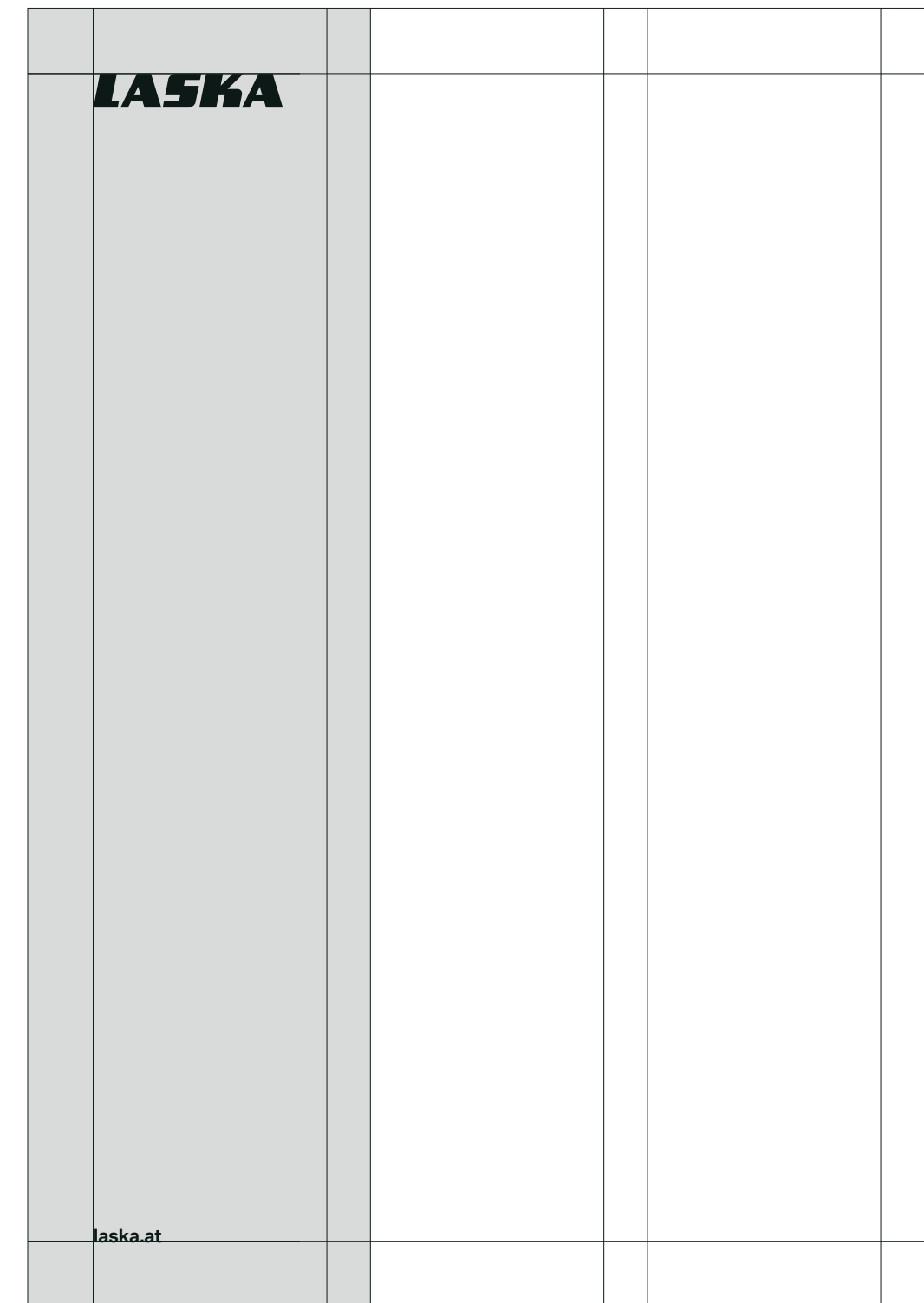
The following dimensions apply to an A4 grid design:

- Page margin: 15 mm
- Columns: 3
- Gutter: 10 mm

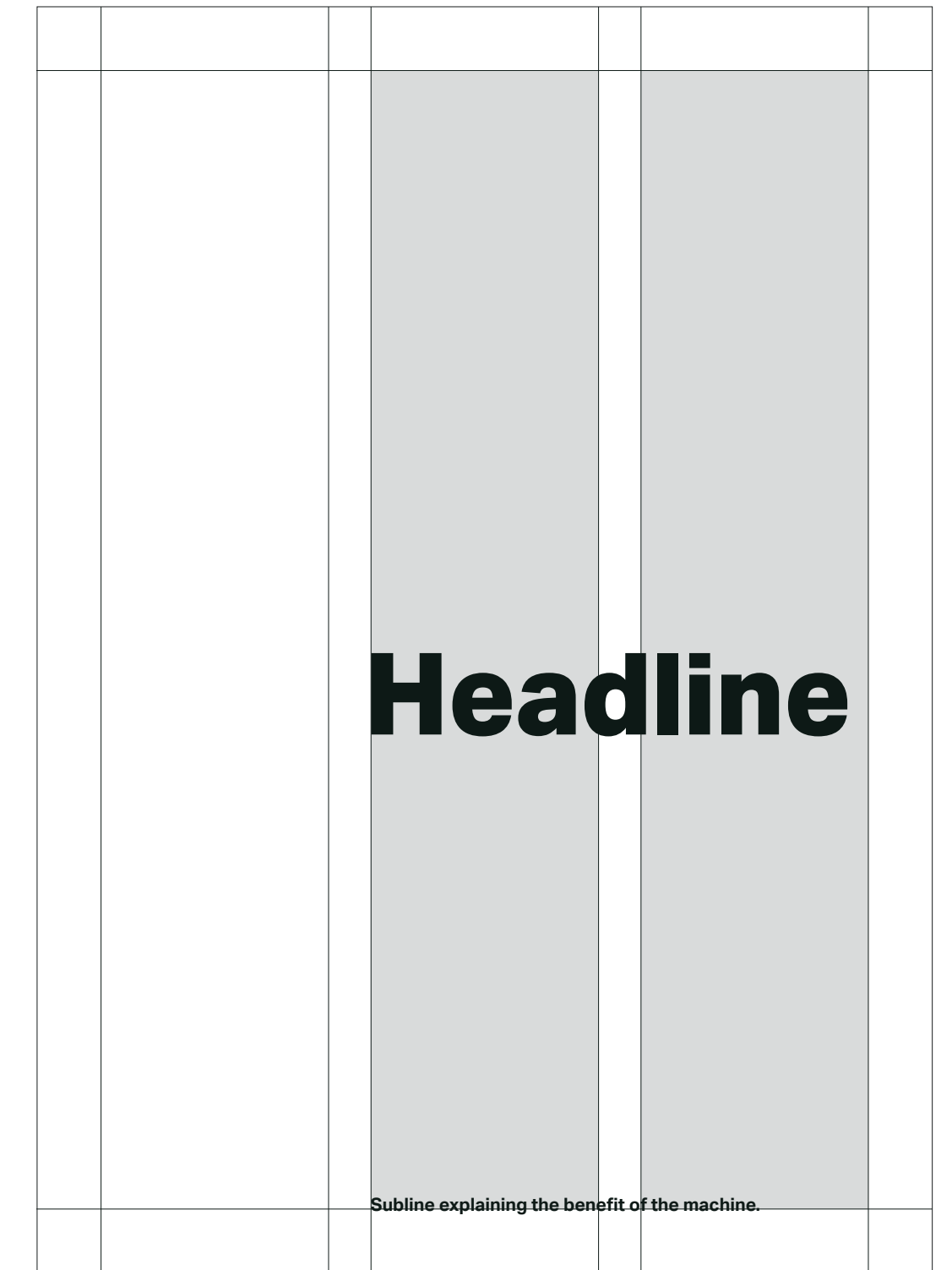
Fill the first column, the "No Content Area", with the logo, slogan or domain only. Limit content to the two right-hand columns.



A4 Grid



No Content Area



Content Area

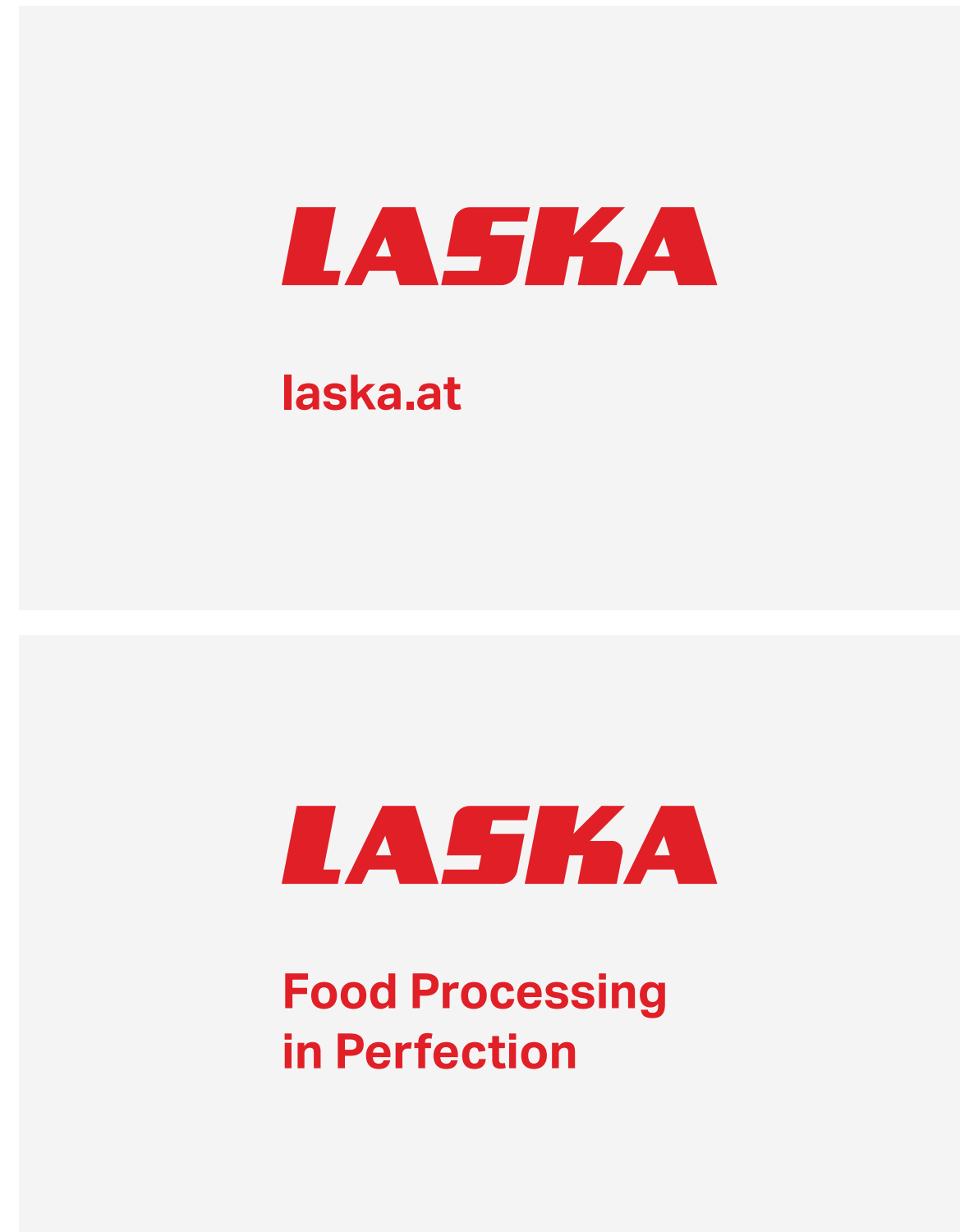
LASKA

Slogan & Domain

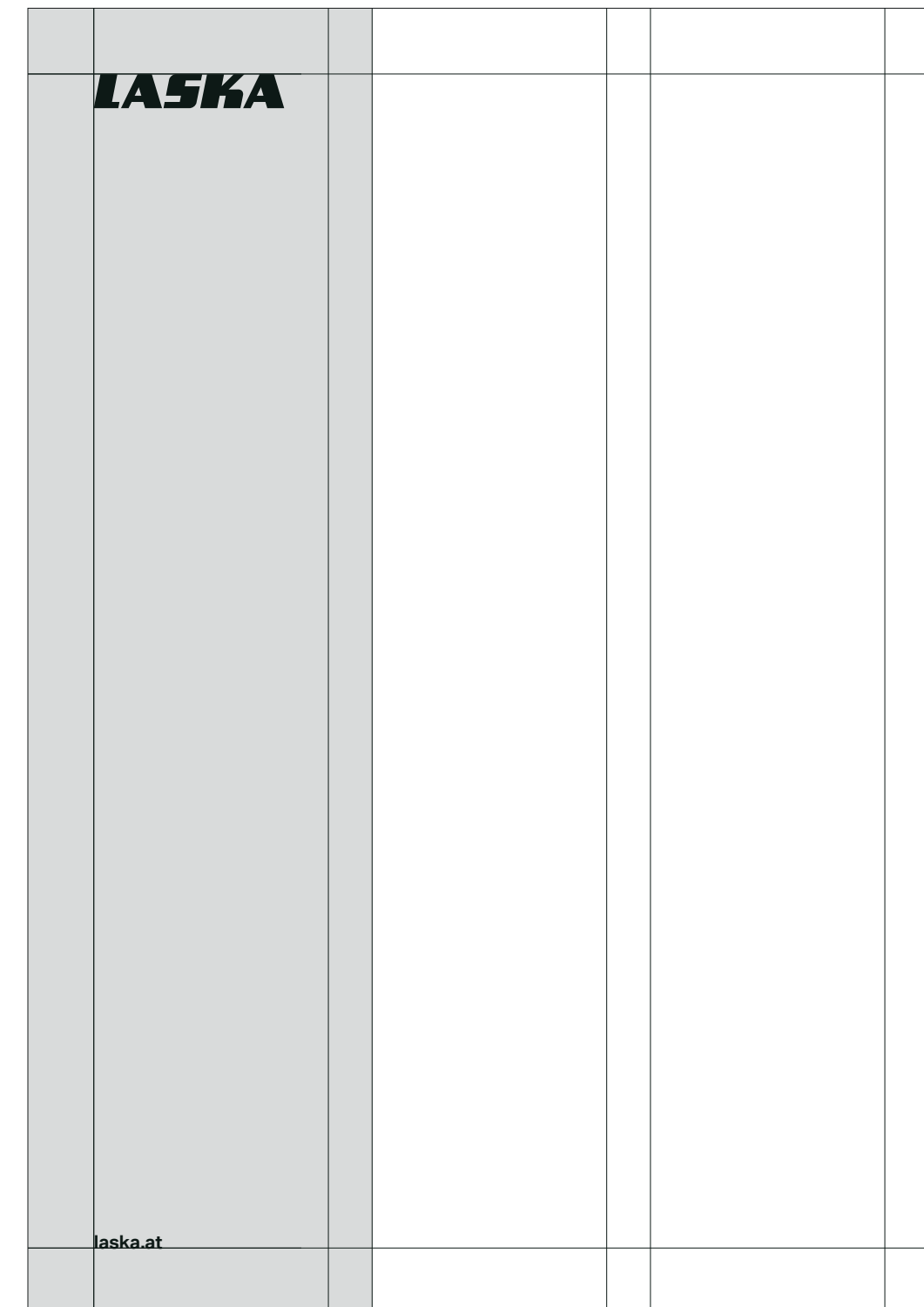
Always position the logo in the "No Content Area" in the top left corner. Always together with a slogan or domain name at the bottom left.

Always write the domain name without "www". The slogan is always in English and without any punctuation. The font size of the domain and slogan is the same as the subtitle.

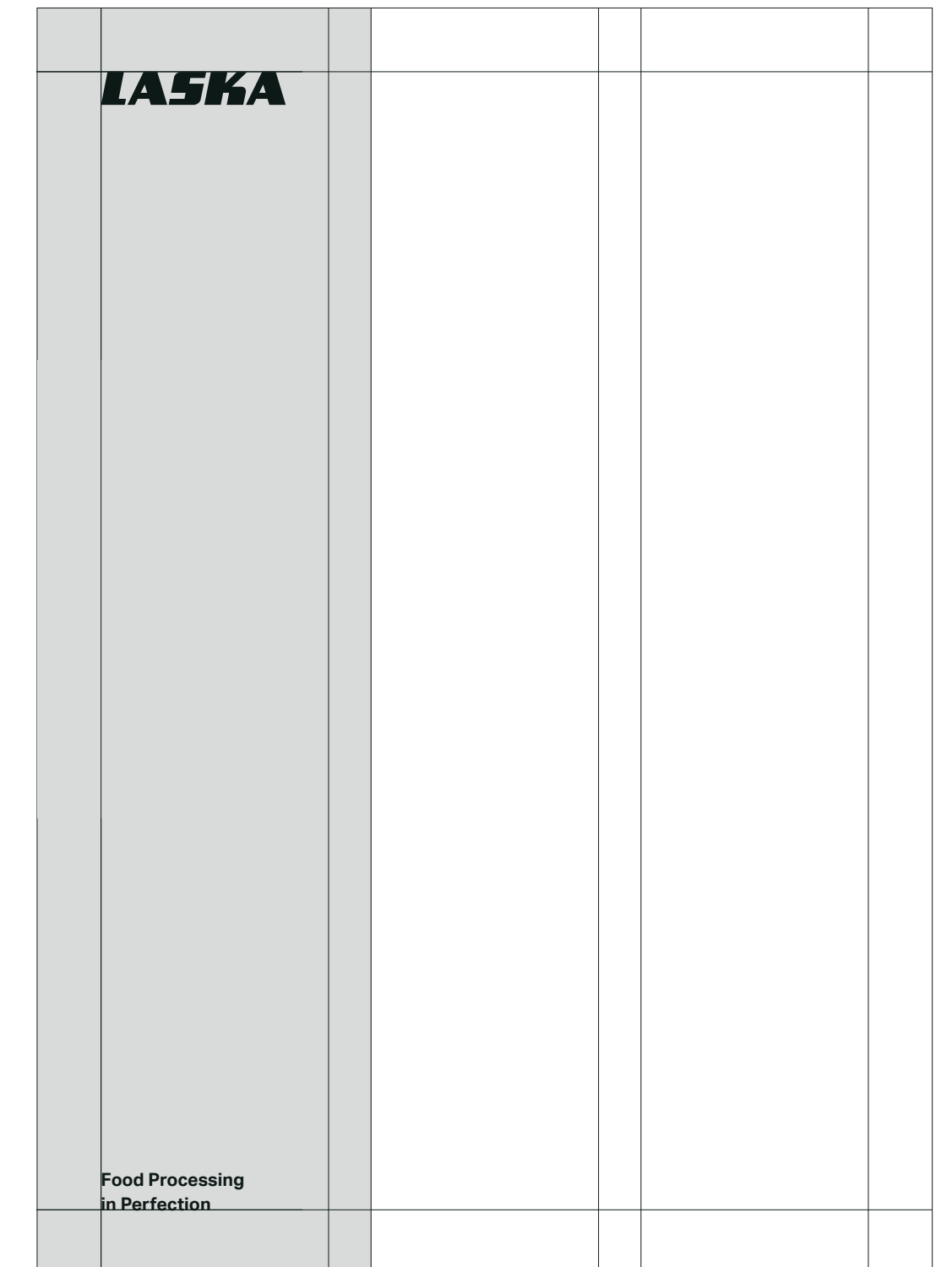
Bound inserts placement:
Domain = front page
Slogan = back page



In Combination



Domain




Slogan

**Food Processing
in Perfection**

Design Grid

Placement

LASKA



Wölfe

laska.at Vollständig überarbeitet für neue Maßstäbe im Hygienic Design.

LASKA

**Feinst-
zerkleinerer**



laska.at Innovative Lösungen minimieren die Wartungskosten bei höchster Produktqualität.

LASKA



**Misch-
maschinen**

laska.at Durchdachtes Mischarmkonzept garantiert optimalen Mischeffekt bei allen Anforderungen.

Examples of When

LASKA

Mehr Output.

laska.at WWB 200 Plus
WWB 300 Plus

LASKA



Maschinen Portfolio


Winkelwölfe 160-200
Blockwölfe 200-300
Winkelmischwölfe 1330-2020

laska.at

LASKA

Highlight

- Winkelkonstruktion
- Zubringerschnecke
- Drehzahloptimierung
- Hydraulischer Schneckenausstoßer
- Doppelte Abdichtung & Reinigungskanäle



15 | Kapitel

LASKA

Platz: Maschinenfabrik LASKA GmbH, Hasenauerstraße 60, 4050 Traun, Austria

An
Samplemacher GmbH
zH Herrn Max Mastermann
Samplestraße 123
4567 Musterhausen
ÖSTERREICH

Traun, 01.01.2019

Der Betreff steht über der 1. Falzlinie

Sehr geehrter Herr Mastermann,
Uparum fugiat ea inveniend piquam nemiq uatquam, que dolupta tempeditio
aliquae volorum esitquam do mint auctandi liqui con numi rent eum, ut ea aritalem vit et
dolentus ea an doloribus est, ut quo blabor asi vendis debitate ex nungue que temporo es
doluptur, qui doloraepuda praliae est estonsed ut lab dipilor reperibus corbus aut remponit,
offlop kendetat, spandaeum rehendae pro que am fugiate.

Mqibus deserfero vel eatus et qui beaquis dolupta tiquapu daesenda
cuplure volles moat, vellion nus dundus. Tum aricipsam volupkipici, opta
doluptaque dolus dolupta spornatio con.

Rendusam nel ut am volenda sundarim il modo qudel in con ellet quo core
se mo imillagped et ut facum noselluris as modaero corias norsed et occabonunt
offtempor as doluptaqi doloria aut et quae dolor ne pa volorpo storenum,
eventat inventa illat abor sed maionse dilatet eum qui arppo sum il ut fiae laud
quam et eicia inim earlaetatis sed ut voluptaque, vit et dolentus as an doloribus est,
ut quo blabor eai vendis. Venis modis dunt, Olorion sequodis nobis ad ulfab usam,
to concedi tempque et alior adde alle te fucum endetit, cus ex et facorum velliquetati optat
eventat inventa illat abor sed maionse.

Mit freundlichen Grüßen

Ing. Johann Handlinger
Musterstelle

Beilagen
Beilage Nummer 123
Eine weitere Beilage zum Druck
Nummer 3 loge koochee

Maschinenfabrik LASKA
Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60
4050 Traun, Austria T +43 7229 606-0
F +43 7229 606-400
E m.laska@laska.at Landsberger Hof
Platz 1/2021
US 470 7214309
DWR 4018573 Allgemeine Sparkasse OÖ
Bankleitzugschlüssel
IBAN 4719 232 0166 0000 6007
BIC: ASPK4733XXX

LASKA

**Perfektion.
Das Ergebnis
unzähliger
verworfenener
Ideen.**

laska.at Food Processing In Perfection

LASKA

laska.at

LASKA

LASKA

**Dipl.-Ing.
Maximilian
Laska**

Geschäftsführer
Managing Director

T +43 7229 606-333
F +43 7229 606-400
E m.laska@laska.at

Maschinenfabrik LASKA
Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60
4050 Traun, Austria

laska.at

**Dipl.-Ing.
Maximilian
Laska**

Geschäftsführer
Managing Director

T +43 7229 606-333
F +43 7229 606-400
E m.laska@laska.at

Maschinenfabrik LASKA
Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60
4050 Traun, Austria

laska.at

LASKA

Datum: _____
 Bearbeiter: _____
 Kontakort: _____

Kunde: _____
 Straße: _____
 Land: _____ PLZ: _____
 Telefon: _____ Fax: _____

Ansprechperson: _____
 Funktion: _____
 E-Mail: _____
 Website: _____

Notiz: _____

Angebot Besuch Termin Informationen

laska.at

LASKA

Datum: _____
 Bearbeiter: _____
 Nachricht vom: _____

Anbei erhalten Sie: Kopie Muster mit Dank zurück

Mit der Bitte um: Anruf Erledigung Kanalarbitnahme Stellungnahme

Anlagen: _____

Food Processing
in Perfection Maschinenfabrik LASKA
Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60
4050 Traun, Austria T +43 7229 606-0
F +43 7229 606-400
laska@laska.at
laska.at

Der richtige Zeitpunkt

Da alles immer schneller gehen muss, hat die Rotfleisch-Verarbeitungsindustrie ihre Schlachtmethode vom herkömmlichen manuellen Handling auf einen automatisierten und robotergesteuerten Prozess umgestellt.

SCHLACHTLINIENROBOTER
Marel entwickelt fortschrittliche Lösungen für die Fleischverarbeitung, von der Annahme der lebenden Tiere bis hin zum Versand der fertigen Produkte. Die neuesten Entwicklungen bei automatisierten Systemen und Robotern für den Schweineschlachtungsprozess sind die M-Line-Roboter.

Die jüngste Entwicklung von Marel ist die M-Line. Bei dieser automatisierten Schweineschlachtlinie der neuen Generation kommen Gelenkarmeroboter zum Einsatz. Die Roboter der M-Line sind mit der ersten 3D-Scantechnologie ausgestattet, sodass eine hohe Schnittgenauigkeit gewährleistet ist. Die Scan-Daten werden mehrmals gescannt. Die Bewegung des Roboterwerkzeugs sowie der Roboterwerkzeuge wird dann in eine präzise Bewegung des Roboterwerkzeugs umgewandelt. Dieser Vorgang wird voll und ganz mit dem Transport der Karkassen synchronisiert.

ROBOTER MIT „TWINTOOL“
Die meisten Roboter der M-Line sind nach dem patentierten „TwinTool“-Konzept gefertigt, was zu einer längeren Haltbarkeit führt. Beim „TwinTool“-Konzept ist jeder Roboter mit einem doppelt wirkenden Werkzeug versehen. Während ein Werkzeug in Betrieb ist, kann gleichzeitig das andere Werkzeug sterilisiert werden.

2013 wurde das erste M-Line-System in Nordamerika in einer bestehenden Schlachtlinie installiert. Das System umfasst drei automatische Karkassenöffner (Beckenknochen, Bauch und Brust), die nebeneinander arbeiten. Diese hochmoderne automatische Schweineschlachtlinie hat sich als sehr erfolgreich erwiesen. Zum Teil ist dies auf die besseren hygienischen Bedingungen, die geringeren Wartungsanforderungen und den geringeren Ersatzteilverbrauch zurückzuführen. Ein höherer Arbeitskräftebedarf wird für den Schlachtvorgang weniger benötigt. Heute finden sich M-Lines in vielen Schlachtanlagen auf der ganzen Welt.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER
maral.com/M-Line

Perfektion. Bis ins Detail.

Wölfe im neuen hygienischen Maschinen-Design auf der IFFA 2019 in Frankfurt.

laska.at

Absolute Effizienz.

Produktionslinien sorgen für gleichbleibend hohe Produktqualität.

laska.at

Maximale Hygiene.

WWR 200. Im Schnitt 50 % mehr Output und Hygienic Design in Perfektion.

laska.at

Der weltweit erste Wolf mit Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan.

Einzigartige HDW-Zertifizierung
Als weltweit erstes Unternehmen ist es uns gelungen für den WWR 200 die Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan zu erhalten.

Intelligenter Autopilot
Arbeits- und Zubehörscheibe stimmen Geschwindigkeit im Autopilot aufeinander ab. Schont das Material und steigert den Output im Schnitt um 50%.

Optimierte Winkelkonstruktion
Schonende Verarbeitung und geringe Erwärmung des Schnittguts. Optimierte Geometrie sorgt für realistische Enteisung.

Einheitliches Bedienpanel
Ein übersichtliches, einheitliches Bedienpanel garantiert eine noch einfachere und intuitivere Steuerung.

Food Processing in Perfection

*Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren aktuellen und relevanten Normen und Leitlinien.

LASKA



Einladung zur IFFA.

4.-6. Mai 2019 in Frankfurt, Halle 8.0 - Stand A40

laska.at

LASKA

Perfektion. Bis ins Detail.

Mit dem Anspruch einfach und vollständig zu reinigen, haben wir bei Laska neue Maßstäbe bei Hygiene-Design gesetzt. Wir haben sogar eine eigene Oberfläche entwickelt, um keine der nächsten Ansprüche gerecht zu werden.

Besuchen Sie uns auf der IFFA 2019. Lernen Sie die neuen hygienischen Wölfe und die Schlüsselrolle für mehr Output kennen. Aber wissen Sie nicht, wann Sie genug wissen? Dann ist es Zeit für Sie haben laska.at.


Mitspielen. Gewinnen.

Die M 120 misst Hygiene-Design könnte bald Ihre sein. Die komplette Hochleistungsantriebs steigert den Output und ist einfach zu bedienen. Teilnahmescheinungen zum Gewinnspiel auf unserer Website.

Dieses Mitspielen laska.at gewinnen

Food Processing In Perfection

LASKA



Let's get the party started.

You are invited to our yearly party with SMASH. 5th May at 6 pm, Hall 8.0 - Booth A40.

laska.at

LASKA

Absolute Perfektion.

laska.at Food Processing In Perfection

LASKA

Absolute Effizienz und gleichbleibend hohe Produktqualität.

Streben nach Perfektion. Seit fast 140 Jahren.

Innovative Lösungen. Optimierte Prozesse.

Als einziger weltweit HDW-zertifiziert.

laska.at

LASKA

Wölfe

laska.at

Vollständig überarbeitet für neue Maßstäbe im Hygienic Design.

LASKA

Im Schnitt 50 % mehr Output, kein Verschnitt und maximale Hygiene

Wölfe und Vorteile
Die neuen Wölfe sind universell einsetzbar. Sie sind für alle gängigen Mischmaschinen geeignet und lange Lebensdauer.

Anwendungsbereiche
Brot-, Back- und Kuchenmaschinen, Fleisch- und Fleischwaren, Obst- und Gemüseverarbeitung, Käse und Quark, Süßwaren, Tortenherstellung.

| Mischmaschine | Leichtschüssel (l) | Trichterhöhe (cm) | Mischleistung in l/min (l/min) | Mischleistung in l/h (l/h) |
|---------------|--------------------|-------------------|--------------------------------|----------------------------|
| W 120 | 120 | 40 | 7,5 | 450 |
| W 150 | 150 | 50 | 11 | 660 |
| W 200 | 200 | 65 | 15 | 900 |
| W 250 | 250 | 80 | 20 | 1200 |
| W 300 | 300 | 95 | 25 | 1500 |
| W 350 | 350 | 110 | 30 | 1800 |
| W 400 | 400 | 125 | 35 | 2100 |
| W 450 | 450 | 140 | 40 | 2400 |
| W 500 | 500 | 155 | 45 | 2700 |
| W 550 | 550 | 170 | 50 | 3000 |
| W 600 | 600 | 185 | 55 | 3300 |
| W 650 | 650 | 200 | 60 | 3600 |
| W 700 | 700 | 215 | 65 | 3900 |
| W 750 | 750 | 230 | 70 | 4200 |
| W 800 | 800 | 245 | 75 | 4500 |
| W 850 | 850 | 260 | 80 | 4800 |
| W 900 | 900 | 275 | 85 | 5100 |
| W 950 | 950 | 290 | 90 | 5400 |
| W 1000 | 1000 | 305 | 95 | 5700 |
| W 1100 | 1100 | 335 | 105 | 6300 |
| W 1200 | 1200 | 365 | 115 | 6900 |
| W 1300 | 1300 | 395 | 125 | 7500 |
| W 1400 | 1400 | 425 | 135 | 8100 |
| W 1500 | 1500 | 455 | 145 | 8700 |
| W 1600 | 1600 | 485 | 155 | 9300 |
| W 1700 | 1700 | 515 | 165 | 9900 |
| W 1800 | 1800 | 545 | 175 | 10500 |
| W 1900 | 1900 | 575 | 185 | 11100 |
| W 2000 | 2000 | 605 | 195 | 11700 |
| W 2100 | 2100 | 635 | 205 | 12300 |
| W 2200 | 2200 | 665 | 215 | 12900 |
| W 2300 | 2300 | 695 | 225 | 13500 |
| W 2400 | 2400 | 725 | 235 | 14100 |
| W 2500 | 2500 | 755 | 245 | 14700 |
| W 2600 | 2600 | 785 | 255 | 15300 |
| W 2700 | 2700 | 815 | 265 | 15900 |
| W 2800 | 2800 | 845 | 275 | 16500 |
| W 2900 | 2900 | 875 | 285 | 17100 |
| W 3000 | 3000 | 905 | 295 | 17700 |
| W 3100 | 3100 | 935 | 305 | 18300 |
| W 3200 | 3200 | 965 | 315 | 18900 |
| W 3300 | 3300 | 995 | 325 | 19500 |
| W 3400 | 3400 | 1025 | 335 | 20100 |
| W 3500 | 3500 | 1055 | 345 | 20700 |
| W 3600 | 3600 | 1085 | 355 | 21300 |
| W 3700 | 3700 | 1115 | 365 | 21900 |
| W 3800 | 3800 | 1145 | 375 | 22500 |
| W 3900 | 3900 | 1175 | 385 | 23100 |
| W 4000 | 4000 | 1205 | 395 | 23700 |

Food Processing In Perfection

LASKA

Mischmaschinen

Durchdachtes Mischkonzept garantiert optimalen Mischfaktor bei allen Anforderungen.

laska.at

LASKA

Maximaler Aktionsradius, intensive Vermischung, besonders variabel

| Mischmaschine | Mischbehälter in Liter | Max. Füllmenge in kg | Behälterhöhe |
|---------------|------------------------|----------------------|--------------|
| ME 1000 | 1.000 | 700 | 1100 |
| ME 1200 | 1.200 | 800 | 1200 |
| ME 1500 | 1.500 | 900 | 1300 |
| ME 1800 | 1.800 | 1.000 | 1400 |
| ME 2100 | 2.100 | 1.100 | 1500 |
| ME 2400 | 2.400 | 1.200 | 1600 |
| ME 2700 | 2.700 | 1.300 | 1700 |
| ME 3000 | 3.000 | 1.400 | 1800 |
| ME 3300 | 3.300 | 1.500 | 1900 |
| ME 3600 | 3.600 | 1.600 | 2000 |
| ME 3900 | 3.900 | 1.700 | 2100 |
| ME 4200 | 4.200 | 1.800 | 2200 |

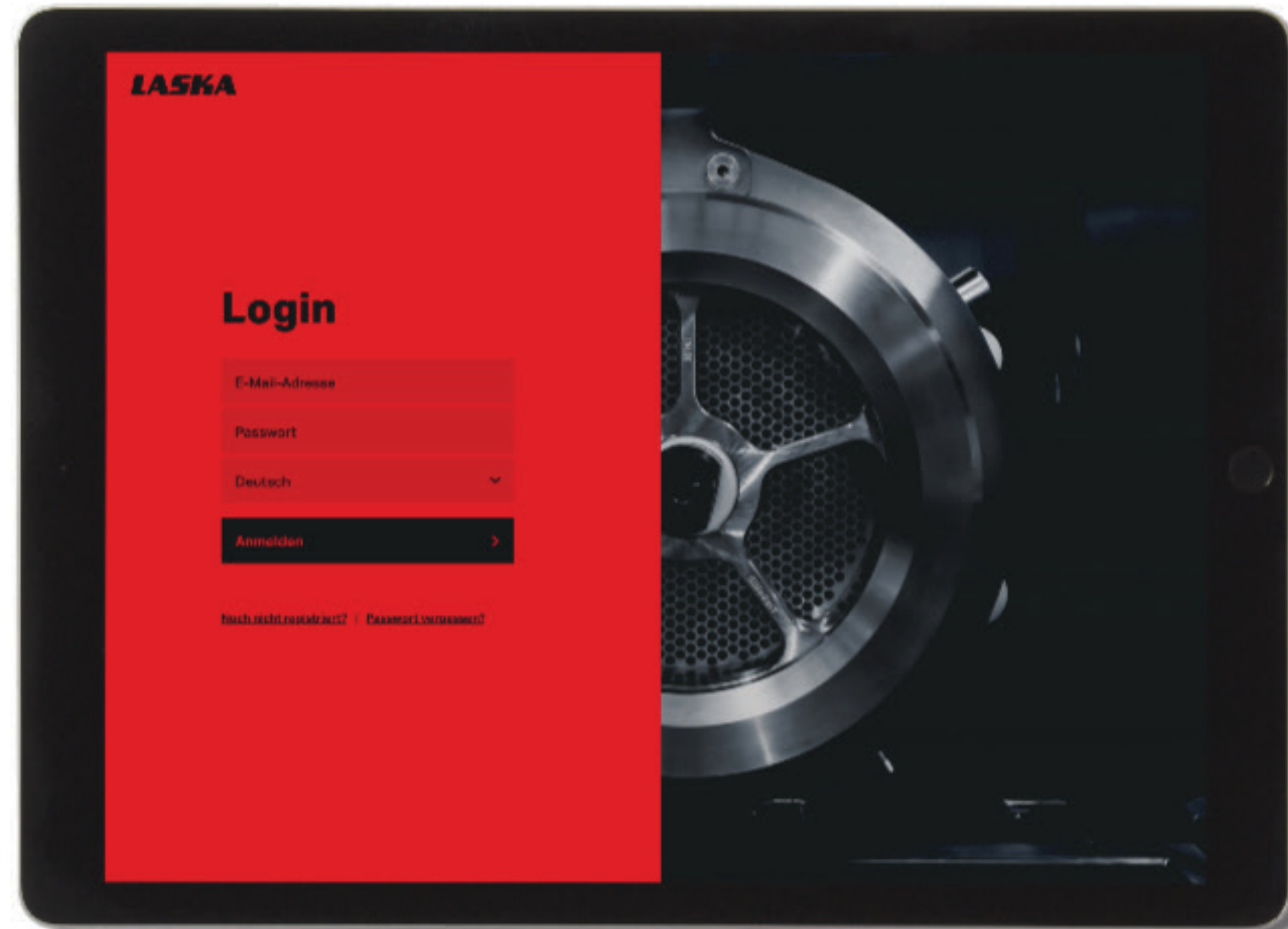
Food Processing In Perfection

LASKA

Perfektion.

Bis ins Detail.

laska.at



LASKA

laska.at

Makartstraße 60
4050 Traun, Austria
T +43 7229 606-0
E laska@laska.at