



LASKA

DIE NEUEN WINKELWÖLFE

WWB 200 PLUS / WWB 300 PLUS

DIE ERSTEN, DIE SELBSTSTÄNDIG OUTPUT
STEIGERN UND BETRIEBSKOSTEN SENKEN.

laska.at

MEHR LEISTUNG, MEHR HYGIENE, MEHR FLEXIBILITÄT. IHR PLUS BEI DEN NEUEN WÖLFEN.

IM SCHNITT 50 % MEHR OUTPUT

Die Wölfe WWB 200 Plus und WWB 300 Plus verfügen über einen Autopiloten – das heißt, Zubringer- und Arbeitsschnecke haben zwei unabhängige Antriebe, die sich automatisch aufeinander abstimmen. Mit dem optimierten Antriebskonzept und der einfachen Bedienung können Sie bis zu 50 % mehr Output erreichen. Der WWB 200 Plus schafft bis zu 33 % mehr als sein Vorgänger und der WWB 300 Plus kommt sogar auf bis zu 80 % Leistungssteigerung im Vergleich zum WWB 300.

SAUBERE LEISTUNG

Das neue Hygienic Design mit EHEDG-zertifizierten Komponenten reduziert die Gefahr von Verunreinigungen auf ein Minimum. Außerdem ist der Winkelwolf fugenlos und frei von Gewinden konstruiert. Für maximale Sauberkeit.

KOMPATIBEL MIT PRODUKTIONSLINIEN

Sollten Sie zu einem späteren Zeitpunkt auf eine LASKA Produktionslinie umsteigen, lassen sich der WWB 200 Plus und 300 Plus problemlos integrieren. Die neuen Winkelwölfe sind standardmäßig mit einer OPC UA-Schnittstelle ausgestattet, um sich mit weiteren Maschinen verbinden zu können.

WARTUNG OHNE WARTEN

Wenn Sie sich für eine Fernwartung entscheiden, bleibt Ihre Maschine mit den Technikern bei LASKA verbunden. Das spart im Störfall Zeit, Nerven und Betriebskosten.



DIE STÄRKSTEN WÖLFE IHRER KLASSE FÜR FRISCH- UND GEFRIERFLEISCH

WWB 200 Plus und WWB 300 Plus eignen sich zum Herstellen von Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst, Pasteten, Hackfleisch, Käse, Butter, Obst- und Gemüseprodukten, Tiernahrung, Süßwaren und vielem mehr. Alle Bauteile stammen von Premium-Herstellern und werden im LASKA Werk in Österreich entwickelt und nach dem Ein-Mann-eine-Maschine-Prinzip händisch verbaut.

FÜR GROSSE MENGEN

Verarbeitung von Frischfleisch oder mehreren Gefrierfleisch-Blöcken gleichzeitig;
Lochscheibendurchmesser: 200 bzw. 300 mm

EFFIZIENTE WINKELKONSTRUKTION

Zwei Schnecken im 90°-Winkel für schonende Arbeitsweise und geringe Erwärmung des Schnittguts

HYDRAULISCHER AUSSTOSS VON SCHNECKE UND SCHNEIDSATZ

für einfache Reinigung

RESTLOSE ENTLERUNG

Maximale Nutzung der Rohmaterialien durch spezielle Geometrie von Schneckengehäuse und Schnecke

AUSKLAPPBARER SCHALTSCHRANK

für rasche und einfache Wartung



MEHR LEISTUNG, MEHR HYGIENE, MEHR FLEXIBILITÄT. IHR PLUS BEI DEN NEUEN WÖLFEN.

IM SCHNITT 50 % MEHR OUTPUT

Die Wölfe WWB 200 Plus und WWB 300 Plus verfügen über einen Autopiloten – das heißt, Zubringer- und Arbeitsschnecke haben zwei unabhängige Antriebe, die sich automatisch aufeinander abstimmen. Mit dem optimierten Antriebskonzept und der einfachen Bedienung können Sie bis zu 50 % mehr Output erreichen. Der WWB 200 Plus schafft bis zu 33 % mehr als sein Vorgänger und der WWB 300 Plus kommt sogar auf bis zu 80 % Leistungssteigerung im Vergleich zum WWB 300.

SAUBERE LEISTUNG

Das neue Hygienic Design mit EHEDG-zertifizierten Komponenten reduziert die Gefahr von Verunreinigungen auf ein Minimum. Außerdem ist der Winkelwolf fugenlos und frei von Gewinden konstruiert. Für maximale Sauberkeit.

KOMPATIBEL MIT PRODUKTIONSLINIEN

Sollten Sie zu einem späteren Zeitpunkt auf eine LASKA Produktionslinie umsteigen, lassen sich der WWB 200 Plus und 300 Plus problemlos integrieren. Die neuen Winkelwölfe sind standardmäßig mit einer OPC UA-Schnittstelle ausgestattet, um sich mit weiteren Maschinen verbinden zu können.

WARTUNG OHNE WARTEN

Wenn Sie sich für eine Fernwartung entscheiden, bleibt Ihre Maschine mit den Technikern bei LASKA verbunden. Das spart im Störfall Zeit, Nerven und Betriebskosten.

MEHR OUTPUT UND TROTZDEM REICHEN ZUM STEUERN ZWEI TASTEN: ON UND OFF.

Zum Steuern der Maschine muss der Bediener nur noch ein- und ausschalten. Den Rest regelt der Autopilot. Beide Schnecken verfügen über je einen eigenen Antrieb, die miteinander kommunizieren. Die Drehzahl passt sich je nach Ausgangsmaterial, Temperatur und Lochscheibe automatisch an. Es ist keine Voreinstellung oder Umstellung bei Produkt- oder Lochscheibenwechsel notwendig. Das sorgt für einen gleichbleibend hohen Output und einen optimalen Einsatz von Energie. Darüber freuen sich die Umwelt und Ihre Finanzabteilung.



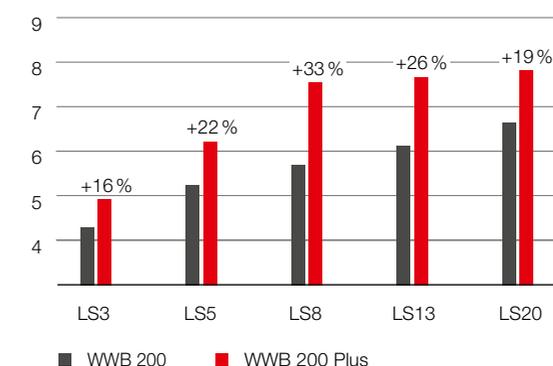
LEISTUNGSSTEIGERUNG UND LÄNGERE LEBENSDAUER

Die neuen WWBs erzielen eine enorme Leistungssteigerung im Vergleich zu ihren Vorgängermodellen. Der Vergleich der Maschinen erfolgt auf Basis von Durchsatz (t/h) bei einem Lochscheibendurchmesser (LS), der in mm angegeben ist. Die tatsächliche Outputsteigerung ist jedoch abhängig vom Material und kann variieren.

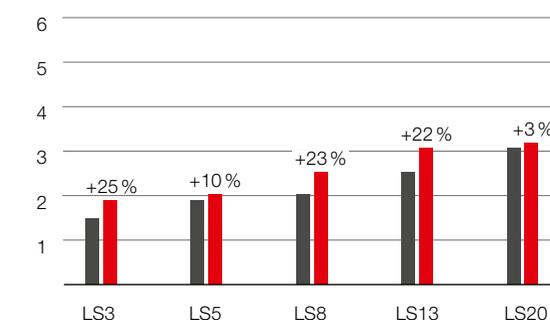
Durch den neuen Motor, das intelligente Antriebskonzept und die Winkelkonstruktion wird auch die Lebensdauer der Maschine verlängert. Zusätzlich sorgen Funktionen wie **Leerlaufabschaltung**, **Sanftanlauf**, **Blockadenbehebung** und ein **Not-Halt** für Sicherheit und die Schonung der Maschine. Verschleißteile halten noch länger.

WWB 200 UND 200 PLUS IM VERGLEICH

Frischfleisch

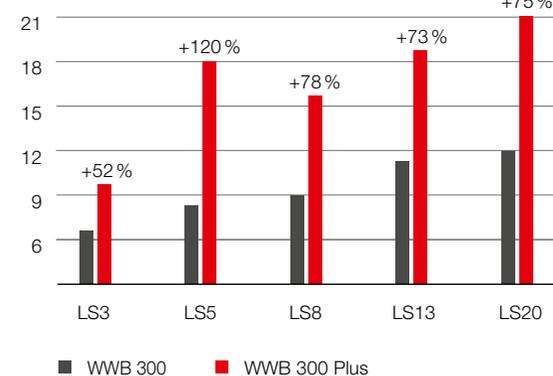


Gefrierfleisch

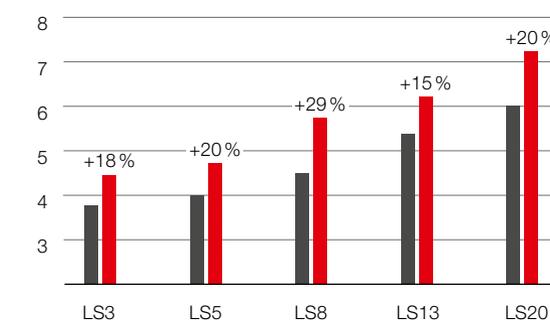


WWB 300 UND 300 PLUS IM VERGLEICH

Frischfleisch



Gefrierfleisch



SO GEHEN WIR MIT DER GEFAHR VON VERUNREINIGUNG UM: WIR ERSTICKEN SIE IM KEIM.

In der Lebensmittelverarbeitenden Industrie zählt nur eines mehr als der Geschmack: perfekte Hygiene. Wir machen Ihre Herausforderung zu unserer und denken bereits bei der Entwicklung der Maschine daran, wie wir Hygienestandards erfüllen, bevor sie gesetzlich vorgeschrieben werden. Bei den neuen WWBs sorgen EHEDG-zertifizierte Komponenten für Sicherheit und makellose Lebensmittelqualität.

KEINE CHANCE DEN BAKTERIEN.



Hygienic Design

Das neue Hygienic Design der LASKA Maschinen ist die Antwort auf die Forderung der Verbraucher nach strengeren Hygiene-Vorschriften. Die Reinigungsmöglichkeiten sind jetzt einfacher und sparen Zeit.



Doppelte Abdichtung

Dort, wo die Lebensmittel befördert und verarbeitet werden, ist der Maschinenraum doppelt abgedichtet. Sowohl antriebsseitig als auch produktseitig. Der Zwischenraum ist von außen mit einem Schlauch leicht zu reinigen.



Einfach und vollständig zu reinigen

Alle Stellen sind zugänglich und leicht zu reinigen. Die Zubringerschnecke lässt sich mit wenigen Handgriffen zum Säubern herausziehen.



Hygienische Oberflächen

LASKA verbaut ausschließlich polierte Oberflächen; hier haben Bakterien keine Chance. Flächen sind zudem abgeschrägt, damit Wasser nach dem Reinigen ablaufen kann und die Maschine rückstandslos sauber bleibt.



Standfüße ohne Gewinde

Statt einem Gewinde sind die Standfüße nun glatt, um möglichen Verunreinigungen vorzubeugen.



Innenliegende Scharniere

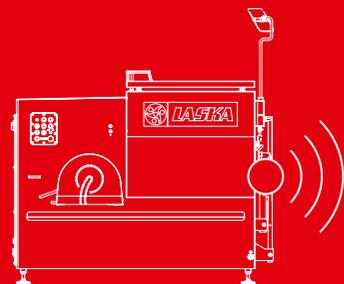
Sämtliche Scharniere sind innenliegend verbaut. Der hygienischen Reinigung steht buchstäblich nichts im Weg.

RASCHE HILFE IM FALL DER FÄLLE: OPTIONALE FERNWARTUNG.

Maschinen von LASKA sind robust und extrem langlebig. Wenn trotzdem einmal ein Problem auftaucht, lässt es sich eventuell schnell und unkompliziert aus der Ferne lösen. Wenn Sie sich für die Fernwartung entscheiden, können Sie die Betriebskosten weiter senken.

SICHERE DATENÜBERTRAGUNG ÜBER ETHERNET-VERBINDUNG

Das integrierte Gerät liefert die Daten sicher an einen Servicemitarbeiter bei LASKA. Die Kosten für die Anfahrt eines externen Mechanikers entfallen.



WWB 200 Plus



Firewall

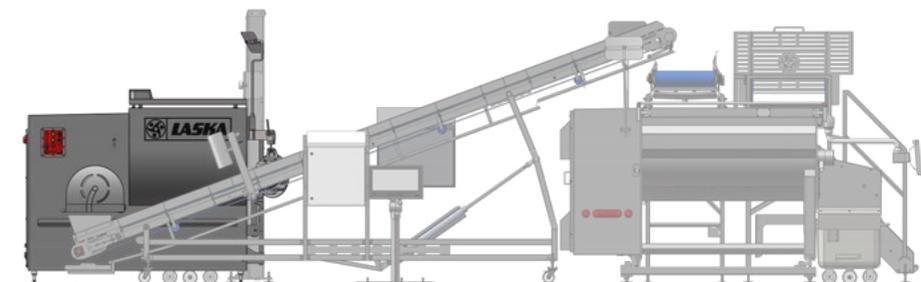


LASKA Service

DIESE MASCHINE WERDEN SIE NICHT TAUSCHEN WOLLEN. HÖCHSTENS ERWEITERN.

Sollten Sie zu einem späteren Zeitpunkt auf eine LASKA Produktionslinie umsteigen, lassen sich der WWB 200 Plus und der WWB 300 Plus problemlos integrieren. Die neuen Winkelwölfe sind standardmäßig mit einer OPC UA-Schnittstelle ausgestattet, um sich mit weiteren Maschinen verbinden zu können.

PRODUKTIONSLINIEN-ERWEITERUNG AM BEISPIEL EINER HACKFLEISCHPRODUKTION



FÜR JEDEN EINSATZ DAS RICHTIGE MESSER



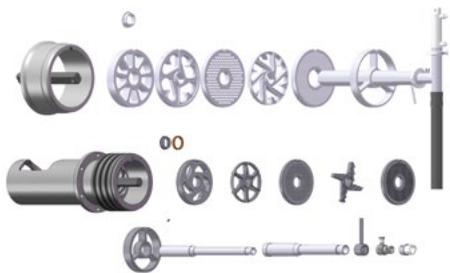
Frischfleisch-Schneidsatz

- › Zur Verarbeitung von frischem Fleisch mit einer Temperatur von bis zu -4 °C
- › 5-teiliger Schneidsatz (Vorschneidscheibe, Messer, Lochscheibe 13 mm, Messer, Lochscheibe 8 mm, 5 mm bzw. 3 mm)
- › Auch 3-teilig einsetzbar (Vorschneidscheibe, Messer, Lochscheibe)



Defrost-Schneidsatz

- › Zur Verarbeitung von leicht gefrorenem Fleisch mit einer Temperatur von bis zu -10 °C
- › 5-teiliger Schneidsatz (Vorschneidscheibe, Distanzring-Messer, Lochscheibe 20 bzw. 13 mm, Distanzring-Messer, Lochscheibe 8 mm bzw. 5 mm)
- › Auch 3-teilig einsetzbar (Vorschneidscheibe, Messer, Lochscheibe)



Separier-Schneidsätze

- › Manuell (Bild unten) oder pneumatisch (Bild oben)
- › 5-teiliger Schneidsatz (Vorschneidscheibe, Ringmesser, Lochscheibe 8 mm, Separier-Messer, Lochscheibe 2,5 mm) und Stützkreuz mit Ausleitrohr und Regelventil
- › Zum Aussortieren von flechtigen und harten Bestandteilen des zu verarbeitenden Fleisches
- › Güteklasse des Fleisches wird wesentlich verbessert



Gefrierfleisch-Schneidsatz

- › Zur Verarbeitung von gefrorenem Fleisch
- › Für grobe Körnung
- › 5-teiliger Schneidsatz (Vorschneidscheibe, Messer, Lochscheibe 13 mm, Messer, Lochscheibe 8 mm, 5 mm bzw. 3 mm)
- › Auch 3-teilig einsetzbar (Vorschneidscheibe, Messer, Lochscheibe)

TECHNISCHE DATEN

Leistungsdaten	WWB 200 Plus	WWB 300 Plus
Lochscheibendurchmesser	200 mm	300 mm
Trichterinhalt-Standard	550 l	800 l
Motorleistung	55 kW	132 kW
Nennleistung	67 kW	157 kW
Nennleistung (mit Mast-Beschickungsanlage)	69 kW	159 kW
Sicherung träge	160 A	315 A
Zuleitung Querschnitt	70 mm ²	185 mm ²
Drehzahloptimierung	●	●
Sicherheitsabdeckung	○ (CE)	○ (CE)
Sicherheitsschaltleiste	○ (CE)	○ (CE)
Reinigungswagen	○ (CE)	○ (CE)
Bedienung	Drucktaster	Drucktaster
Trichter- bzw. Mischtragspiegel	●	●
Stufenlos regelbare Zubringerschnecke	-	-
Stufenlos regelbare Arbeitsschnecke	-	-
Schneckenausstoßer	● hydr.	● hydr.
Maschinenerhöhung	○	○
Leerlaufabschaltung	●	●
Anlaufdrossel „soft start“	○	○
Separier-Einrichtung mechanisch	○	○
Separier-Einrichtung pneumatisch	○	○
Vergrößerter Trichterinhalt	ca. 1.000 l	auf Anfrage
Rührwerk + vergrößerter Trichter	-	-
Mast-Beschickungsanlage	○	○
Förderband-Beschickung	○	○

Legende

●	Standard
○	Option
-	Nicht verfügbar

Abmessungen und Gewichte	WWB 200 Plus	WWB 300 Plus
Länge	2.470 mm	2.520 mm
Breite	1.800 mm	2.265 mm
Höhe	2.000 mm	2.135 mm
Höhe mit Mast-Beschickungsanlage	2.900 mm	3.020 mm
Gewicht	3.080 kg	5.000 kg



FOOD PROCESSING MACHINERY

FOOD PROCESSING IN PERFECTION

Wir von LASKA bauen keine Maschinen. Wir konstruieren Möglichkeiten, Lebensmittel in vielerlei Hinsicht perfekt zu verarbeiten. Dafür nehmen wir uns Zeit. 135 Jahre sind es mittlerweile, in denen wir unsere Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider und Produktionslinien immer weiterentwickelt haben. Heute sind wir ein unverzichtbarer Partner der lebensmittelverarbeitenden Industrie auf der ganzen Welt.

MASCHINENFABRIK LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60 · 4050 Traun · Austria

T: +43 7229 606-0 · E: laska@laska.at

laska.at