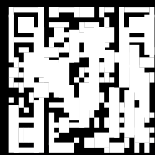


LASKA



Food Processing in Perfection



LASKA на IFFA 2022.

IFFA во Франкфурте - ведущая международная выставка мясной промышленности и альтернативных белковых технологий. Машиностроительный завод LASKA принял участие в выставке с 14 по 19 мая 2022 . На стенде площадью 600 м2 было представлено основное оборудование из программы поставок, а также три автоматизированные производственные линии.

Линия для производства вареных колбас

предназначена для полностью автоматизированного производств эмульсий фарша. Замороженные блоки сырья сначала измельчаются на волчке, а затем транспортируются в мешалку 3000 л с совершенно новой системой перемешивания и выгрузки . Поточный анализатор с рентгеновской технологией, установленный в начале линии, непрерывно контролирует содержание жира, воды и белка. Это гарантирует точное соблюдение рецептуры и постоянное качество конечного продукта. После перемешивания фарш направляется в эмульсатор , на выходе после которого получается идеальная тонкоизмельченная эмульсия . Эмульсаторы LASKA были полностью модернизированы в аспекте производственной гигиены и технического обслуживания. Благодаря запатентованной и отмеченной наградами системе резки они снижают износ режущего комплекта и производственные затраты.

Линия для производства структурного фарша

предназначена для автоматического производства полуфабрикатов на фаршевой основе. Замороженное или охлажденное сырье предварительно измельчается на угловом волчке и транспортируется по конвейерной системе, разработанной компанией LASKA, в угловой волчок-мешалку, где после завершения процесса перемешивания и добавления специй происходит измельчение сырья до желаемой консистенции.

Линия по производству фаршей для сырокопченых колбас

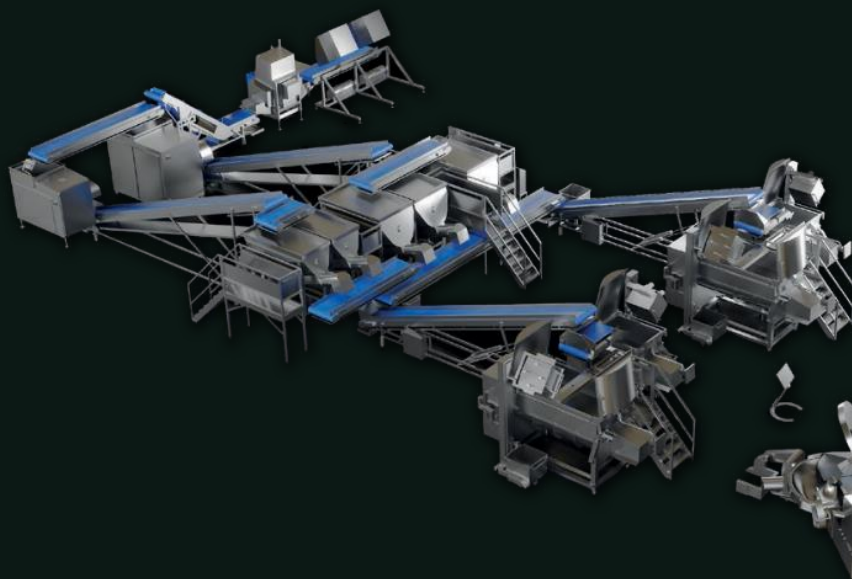
для автоматического производства фаршей сырокопченых колбас. После измельчения в угловом волчке сырьё транспортируется по конвейерной ленте в вертикальную мешалку, где происходит предварительное перемешивание сырьевой массы в потоке. На следующем транспортере автоматический дозатор добавляет соль и специи. Далее сырьё поступает в усовершенствованную мешалку ME 3000л, где оно приобретает свою однородность, что необходимо для получения фарша идеального качества. Встроенный в мешалку онлайн-анализатор измеряет содержание жира, воды, белка и т.д. в режиме ре

Повышение

производительности.

Сокращение расходов .

**Одним нажатием
кнопки**



Если Вы выберете производственную линию LASKA, высокоточное производство качественной продукции станет простым и доступным делом. Линии LASKA работают полностью как в автоматическом режиме так и в автономном Вы полностью контролируете производство, выполняя лишь небольшой объем работы.

Увеличьте производительность. Сократите расходы.

Автоматизированная производственная линия отличается высокой эффективностью. Ее производительность значительно выше, чем у машин с ручным управлением. Кроме того, линейное расположение линии сокращает количество персонала и другие производственные затраты, гарантирует использование сырья точно в соответствии с требованиями рецептуры, исключает производство низкачественного продукта.

Высокий гигиенический стандарт исполнения - увеличение сроков хранения продукта

Новый гигиенический дизайн машин обеспечивает максимальную чистоту производства, минимизирует контакт персонала с сырьем, снижает риск бактериального обсеменения. Как следствие, Ваша продукция имеет более длительный срок хранения.

Автоматизация . Производственный контроль

Производственные линии LASKA совместимы с существующими IT-системами. На практике это означает, что вы можете напрямую связать систему управления рецептурами с ERP-системой производства.



Сила ИННОВАЦИЙ.

Эмульсатор 225-Н

**Новый, мощный,
высокоэффективный
эмульсатор для
максимальной
производительности**

Инновационная концепция управления

- Запатентованная электрогидравлическая регулировка режущего инструмента, контактное давление между режущими лезвиями и режущими решетками.
- Минимизирует износ ножей и режущих решеток снижает затраты на режущий инструмент.

Идеальная геометрия режущего инструмента

- Оптимизированная геометрия режущего инструмента для легкой смены лезвий ножей и решеток

Сменные лезвия ножей

- Возможно использование трех или 5 лучевых ножей со сменными лезвиями



Отличная проходимость сырья

- Гарантирует однородность продукта и увеличивает производительность

Новый гигиенический стандарт LASKA

- Затраты на очистку и мойку снижены на 35%
- Степень загрязнения снижается до 5 раз по сравнению с поверхностями, где используются сварные швы. Протестировано ведущим НИИ Германии в г Фраунхоф.

Мешалка

ME 3000-H

Новая концепция привода, сокращение времени перемешивания, повышенная производительность

Эффективная концепция перемешивания

- Сочетает в себе преимущества параллельных и движущихся по направлению друг к другу валов
- Сокращенное время, замесов подтвержденное независимым расчетом на основании анализа.

Инновационный привод

- На 90% меньше вибраций
- Минимальное техническое обслуживание

Оптимизированная разгрузка

- Увеличенное разгрузочное отверстие
- Сокращение времени разгрузки на 50%

Плавная регулировка скорости вращения валов

- Возможность выбора программы перемешивания для каждого продукта

Дополнительное использование в качестве вакуумного массажера

- Время перемешивания сокращено более чем на 60% по сравнению с обычной мешалкой

Новый гигиенический стандарт LASKA

- Затраты на очистку и мойку снижены на 35%
 - Загрязнение снижается до 5 раз по сравнению с поверхностями, где используются сварные швы
- Протестировано ведущим НИИ Германии в г. Фраунхоф



Волчки

**Высочайшая
производительность в
своем классе, отсутствие
отходов и максимальный
гигиенический стандарт**



Машины	Решетка Диаметр	Стандартная вместимость	Мощность 1 G-		Мощность 2 G-	
			1- скорост	1 G- скорост	2- скорост	2 G- скорост
W 130-H	130	48	7,5	-	-	-
WW 130-H	130	175	-	15	13/17	-
WW 160-H	160	370	-	-	26/34	36/38
WW 200-H	200	385	-	-	36/38	43/55
WWW 200-H	200	640	-	55	-	-
WWW 300-H	300	800	-	132	-	-
WMW 1330	130	380	11	-	12.5/15	-
WMW 1680	160	800	22	-	26/34	-
WMW 2080	200	800	30	-	36/38	-
WMW 2012	200	1,200	30	-	36/38	-
WMW 2020	200	2,000	30	-	36/38	-
WWR 130-H	130	250	-	15	13/17	-
WWR 160-H	160	580	-	-	26/34	36/38
WWR 200-H*	200	580	-	-	36/38	43/55

* Сертификат соответствия к Гигиеническому Дизайну Weihenstephan. Этот сертификат оценивает степень соблюдения гигиенических требований Директивы ЕС по оборудованию и всех других действующих и соответствующих стандартов в отношении всей системы.

Преимущества

Угловые волчки можно использовать универсально, как для охлажденного, так и для замороженного сырья. Массивная конструкция из нержавеющей стали гарантирует длительный срок службы

Область применения

Вареные и сырокопченые колбасы, рыбные продукты
Фарш и гамбургеры
Фрукты и овощи паштеты
Сыр, сливочное масло, кондитерские изделия, корм для домашних животных

Мешалки

Максимальная эффективность.



Машины	Объем в литрах	Макс. в кг	Разгрузка
МНЕ 130 Н	130	110	Опрок
МНЕ 250 Н	250	200	Опрок
МНЕ 500 Н	500	400	Опрок
МНЕ 1000 Н	1,000	800	Опрок
МНЕ 1000	1,000	800	Боковой
МЕ 1500	1,500	1,200	Боковой
МЕ 2000	2,000	1,600	Боковой
МЕ 3000	3,000	2,400	Боковой
МЕ 4500	4,500	3,600	Боковой

Преимущества

Оптимальный эффект перемешивания за счет .перекрещивающихся лопастей .

Соотношение геометрии чаши и валов обеспечивают особенно хорошее перемешивание продукта в верхней и нижней части.. Плавная регулировка скорости вращения валов.

Область применения

Вареные и сырокопченые колбасы, паштеты
Фарш и котлеты
Стандартизация сырья Овощи и салаты

Опции

Вакуумный дизайн
Охлаждение CO2 или N2
Устройство варки/Дозация воды

Эмульсификаторы

Минимальный износ режущего инструмента, высококачественные однородные эмульсии, простота в использовании и обслуживании



Машины	Решетка мм	Пропускная т/ч	Мощность в кВт
FZ 175	175	2.5–8	90
FZ 225	225	5–15	132

Преимущества

Эмульсификаторы эффективно используются во многих производственных процессах. Разнообразие решёток и инновационная концепция управления определяют высокое качество готовой эмульсии и гарантирует стабильность результатов при минимальном износе режущего инструмента. Эмульсификатор может быть интегрирован в производственные линии.

Область применения

Вареная колбаса
Паштеты
Овощи Сыр
и многое другое...

Опции

Металлодетектор
Автоматический контроль температуры , тележка

Блокорезки

**Высокое качество
измельчения, сохранение
структуры, высокая
производительность.**



Машины	Поперечное сечение блока	Температура обработки в	Способ резки
G 530	520 x 300	до -25	Гильотина
G 740	700 x 400	до -25	Гильотина
GS 510	500 x 300	до -15	Режущие
GFS 620	600 x 380	до -20	Режущие

Преимущества

Блокорезка используется для измельчения замороженного мяса и других замороженных продуктов. Регулируемые сила и высота резания позволяют индивидуально настраивать процесс измельчения сырья при минимальном усилии и максимально возможной производительности.. Щадящий режим функционирования продлевает срок службы машины.

Область применения

Мясо
Рыба
Овощи Фрукты
и многое другое...

Опции

Горизонтальный подъемник,
режущий инструмент с 5
поперечными ножами.
металлоискатель для конвейеров

Куттера

Максимально высокая скорость измельчения, оптимальное перемешивание и минимальные усилия на мойку



Машины	Емкость чаши в литрах	Скорость измельчения	Мощность двигателя
К 65	65	100	22
К 130	130	120	60
КСУ 200	200	128	98
К 200	200	KU 135/ KUX 160	KU 104/KUX 113
К 330	330	KU 135/ KUX 160	KU 142/KUX 150
К 500	500	KU 135/ KUX 160	KU 172/KUX 182
К 750	750	KU 135/ KUX 160	KU 250/KUX 270

Преимущества

Независимо от объема загрузки сырья в чашу, куттер измельчает охлажденное и предварительно измельченное замороженное мясо на высокой скорости, обеспечивая отличное качество готовой эмульсии однородность продукта. Машина проста в эксплуатации и обслуживании.

Область применения

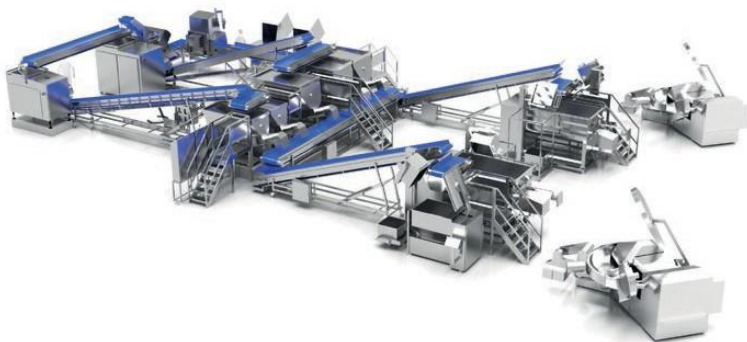
Вареные, сырокопченые колбасы
Паштеты
Консервированные продукты
Супы и соусы, Кондитерские изделия и многое другое...

Опции

Вакуумное исполнение
Охлаждение чаши
Варочное устройство

Производственные линии

**Высокая эффективность,
простое управление и
высокий гигиенический
стандарт**



Объединение многих производственных этапов в один цикл.. Производственные линии Reference Line и Excellence Line работают независимо друг от друга на достижение идеального результата.

Версия Excellence оснащена поточными анализаторами, гарантирующими неизменно высокое качество конечного продукта, эмульсий или фаршей.

Простое управление

Использование 21,5-дюймового сенсорного экрана и удобного интерфейса для управления всей линией. Визуализация процессов

Автоматическая подача сырья

Сырье, вода и специи смешиваются точно в соответствии с рецептурами согласно Вашим требованиям.

Поточный анализатор

В версии Excellence Line: поточный анализатор рецептуры

Современные шнековые конвейеры для подачи материалов,

конвейерные ленты и насосы

Мойка

Все подвижные компоненты линии можно перемещать или складывать для простого доступа к зонам, необходимым для мойки оборудования.

Полная совместимость

Интерфейсы OPC UA обеспечивают бесперебойную работу линии и связь между отдельными машинами

Новая концепция управления

Удобные решения с сенсорными экранами, визуализация данных и многое другое...



Визуализация, ориентированная на клиента

- Доступное управление и визуализация всех производственных процессов
- Обеспечивает максимальное удобство в эксплуатации и экономит время

Визуализация процессов и состояния линии, световая индикация

- Доступная визуальная и акустическая индикация состояния линии в режиме реального времени.

- Сокращает время простоя и повышает удобство эксплуатации

Центральный пульт управления

- Большой, удобный сенсорный экран для максимального удобства

Наглядные инструкции по эксплуатации

- Автоматические рекомендации по эксплуатации и обслуживанию
- Быстрая деффектовка и устранение ошибок

Акцент на высшие

гигиенические стандарты

Высочайшая гигиена при производстве продуктов питания.

Руководство по разработке дизайна в соответствии со стандартами производственной гигиены

- Документированное и проверенное выполнение гигиенических требований к дизайну
- Сокращает время очистки, снижает затраты и снижает риск загрязнения оборудования

Простая мойка

- Установки легко доступны для мойки, так как компоненты можно перемещать, опускать или складывать
- Сокращает время мойки, а также связанные с этим затраты

Полированные поверхности

- Высочайшая гигиена благодаря полированным поверхностям

Наклонные поверхности корпуса

- После мойки вода смывается, не оставляя никаких следов

Сервисное окно

- Корпус машин разделен на механическую и сырьевую часть.
- Система визуального контроля уплотнений



Спроектированные в соответствии с руководящими принципами EHEDG Машины спроектированы в строгом соответствии с руководящими принципами EHEDG, при этом некоторые компоненты разработаны собственными силами



Сертификация всей системы WWR 200 является первой полной системой в мире, сертифицированной в соответствии с Гигиеническим дизайном Weihenstephan



Сертификация компонентов Научная оценка компонентов гигиенического дизайна LASKA известным Институтом Фраунгофера

LASKA

laska.at

Макартштрассе, 60
4050 Траун, Австрия
Т +43 7229 606-0
E laska@laska.at