

LASKA



Kutter

Hohe Schnittgeschwindigkeit, optimale Durchmischung und geringer Reinigungsaufwand



Maschinen	Schüsselinhalt in Liter	Schnittgeschwindigkeit in m/s	Motorleistung in kW
K 65	65	100	22
K 130	130	120	60
KCU 200	200	128	98
K 200	200	KU 135/ KUX 160	KU 104/KUX 113
K 330	330	KU 135/ KUX 160	KU 142/KUX 150
K 500	500	KU 135/ KUX 160	KU 172/KUX 182
K 750	750	KU 135/ KUX 160	KU 250/KUX 270

Stärken und Vorteile

Unabhängig von der Chargengröße verarbeitet der Kutter sowohl Frischfleisch, als auch vorzerkleinertes Gefrierfleisch in hervorragender Schnittqualität und hoher Geschwindigkeit zu einem gleichmäßig feinen und homogenen Produkt. Zusätzlich besticht er durch eine einfache Reinigung und Wartung der Maschine und die lange Lebensdauer.

Anwendungen

Brüh-, Roh- und Kochwurst
Schwartenemulsion
Pasteten
Konservenprodukte
Suppen und Saucen
Süßwaren
und vieles mehr ...

Optionen

Vakuumausführung
Kühleinrichtung
Kocheinrichtung

Kutter. Vorteile im Überblick.

Optimierte Messerwelle

Eigens entwickelte Lagertechnologie und Dichtungen erlauben eine hohe Schnittgeschwindigkeit von bis zu 160m/s. So werden kurze Produktionszeiten bei großer Betriebssicherheit ermöglicht.

Eine Biegebelastung auf der Messerwelle wird vermieden, indem das Lager genau in der Achse der Riemenkraft sitzt. Dies garantiert eine lange Lebensdauer der Maschine.

Hervorragende Schnittqualität

Der geringe Schnittspalt von 0,8 bis 1,3 mm zwischen Messer und Schüssel verbessert die Feinheit und Stabilität des Bräts.

Rückwärtslauf

Zum schonenden Einmischen, sowie einer exakten und raschen Verteilung von Fleischstücken kann der Mischgang auch rückwärts betrieben werden.

Ansprechendes Hygiene-Design

Die polierten Oberflächen werden höchsten Hygienestandards gerecht. Die Bedienung via Joystick, sowie die Verwendung spezieller Kunststoffdichtungen helfen ebenfalls das Risiko der Kontamination zu minimieren und reduzieren den Reinigungsaufwand.

Stufenlos einstellbare Messerwellen- und Schüsselgeschwindigkeit

4 (optional 8) stufenlos, frei vorwählbare Drehzahlen der Messerwelle und Schüssel ermöglichen eine hervorragende Produktpassung.

Stufenloser Auswerfer

Die stufenlos regelbare Auswerfdrehzahl ist geeignet für alle Brätarten und sorgt für eine optimale Entleerung.

Spezialabdichtung

Eine spezielle Abdichtung hält den Bereich zwischen Schüssel und Vakuumschale frei von Produktresten und minimiert das Risiko von Kontamination.

Benutzerfreundliche Bedienung

Die Bedienelemente sind einfach in der Handhabung und robust. Eine große, gut erreichbare Zugabeluke sorgt für zusätzlichen Bedienkomfort.

360 Grad Schneidwirkung

Die spezielle Schneidgeometrie gewährleistet ein gleichmäßig feines und homogenes Produkt.

Kutter. Vorteile im Überblick.

Moderne Antriebstechnik

Die integrierte AC Antriebstechnik gilt als wartungsarm, besticht durch hohe Energieeffizienz und niedrigen Stromverbrauch und senkt dadurch die Betriebskosten.

Ruckfreier Schüsselgetriebemotor

Eine Sanftanlauf- und Rückschaltautomatik sorgt für einen ruckfreien Wechsel der Drehzahl. So wird die Belastung auf Lager und Antrieb minimiert und die Lebensdauer der Maschine verlängert.

Geschlossene Bodenplatte

Die geschlossene Bodenplatte schützt den Maschinen-Innenraum vor Verschmutzung und minimiert den Reinigungsaufwand.

Zentrale Schmierstelle

Auf Wunsch besteht die Möglichkeit einer mikroprozessorgesteuerten, automatischen Schmierung.

Ausschwenkbare Messerhaube

Durch die seitlich weit ausschwenkbare Messerhaube sind die Messer zum Wechseln und Reinigen besonders gut zugänglich.

Verbesserte Kutterschüssel

Der erhöhte Rand, sowie eine federbelastete Dichtung zur Messerhaube verhindern ein Austreten von Brät und verringern dadurch den Reinigungsaufwand.

Eingebauter Schaltschrank

Die kompakte Bauweise mit bereits eingebautem Schaltschrank bietet größtmöglichen Schutz gegen Verschmutzung, spart Platz im Produktionsraum und lässt sich komfortabel reinigen.

Minimale Wartungskosten

Der Wartungsaufwand wird durch das praxiserprobte Maschinenkonzept mit leicht wechselbaren Messer, gut zugänglichen Wartungsöffnungen und verschleißbaren Spezialdichtungen minimiert.

Neues Filtersystem

Das neu gestaltete Filtersystem schützt optimal vor Staub-, Feuchtigkeits- und Dampfeintritt.

Kundenorientiertes Service

Unser weltweit verzweigtes Servicenetz garantiert fachkundige Beratung und Hilfestellung auf allen Erdteilen.