

**LASKA**



# Misch- maschinen

# Maximaler Aktionsradius, intensive Vermischung, besonders variabel



Maschinen	Mischbehälter in Liter	Max. Füllmenge in kg	Entleerung
ME 130 N	130	110	neigbar
ME 250 N	250	200	neigbar
ME 500 N	500	400	neigbar
ME 1000 N	1.000	800	neigbar
ME 1000	1.000	800	seitl. Klappe
ME 1500	1.500	1.200	seitl. Klappe
ME 2000	2.000	1.600	seitl. Klappe
ME 3000	3.000	2.400	seitl. Klappe
ME 4500	4.500	3.600	seitl. Klappe

## Stärken und Vorteile

Die exakte Vermischung und schonendes Einmengen in das Brät sorgt für eine gleichbleibende Produktqualität. Ineinandergreifende Mischwellen mit niedrigem Mittelsteg erzielen eine besonders gute Quermischung des Produkts mit größtmöglichem Aktionsradius. Daraus ergibt sich eine besonders rasche und gleichmäßige Vermischung und schonende Behandlung des Mischguts.

## Anwendungen

Brüh-, Roh- und Kochwurst  
Pasteten  
Hackfleisch und Burger  
Standardisierung von Rohstoffen  
Gemüse und Salate

## Optionen

Vakuumausführung  
CO<sub>2</sub>- oder N<sub>2</sub>-Kühlung  
Wasserdosierung  
Koch- bzw. Kühleinrichtung

## Mischmaschinen. Vorteile im Überblick.

### **Durchdachtes Mischarmkonzept**

Ineinandergreifende Mischwellen mit großem Durchmesser sorgen für einen größtmöglichen Aktionsradius und garantieren einen optimalen Mischeffekt des Materials.

### **Verschiedenförmige Mischarme**

Unterschiedliche Ausführungen der Mischarme ermöglichen vielseitige Anwendungen. So eignen sich die Z-förmigen Mischarme für zähe, zu knetende Produkte, während die Paddel- und Spiralmischwellen vorzugsweise zur Standardisierung von Produkten verwendet werden.

### **Intensives Durchmischen**

Auch bei empfindlichem und schwer vermeidbarem Mischgut gewährleisten die Mischmaschinen ein gleichmäßiges Durchmischen ohne Qualitätsschwankungen. So können Fehler in der Produktion, wie z.B. Bindungsfehler, vermieden werden.

### **Stufenlos einstellbare Mischwellengeschwindigkeit**

Die stufenlos regelbaren Drehzahlen der Mischwellen ermöglichen eine hervorragende Anpassung an das jeweilige Mischgut, sorgen für eine besonders schonende Mischung des Materials und verhindern ein Übermischen des Produkts.

### **Kurze Entleerungszeiten**

Die Entleerung erfolgt besonders rasch und vollständig durch einfaches Kippen des Mischtroges (neigbar) oder mittels Tastendruck durch pneumatisches Öffnen einer großen Entleerklappe (stationär).

### **Maximale Hygiene**

Polierte Oberflächen gewährleisten einen höchstmöglichen Hygienestandard und senken die Reinigungszeit. Die Reinigungskanäle für Lagerungsstellen ermöglichen eine komplette Trennung von Produkt- und Antriebsbereich und erlauben eine hygienisch einwandfreie Säuberung.

### **Eingebauter Schaltschrank**

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

### **Spezialabdichtung**

Ein spezielles Doppel-Dichtungssystem der Mischwellen zwischen Produkt- und Antriebsbereich schützt den Produktbereich vor dem Eindringen von Lager- und Schmierstoffen bzw. Getriebeölen sowie den Antriebsbereich vor dem Eindringen von Produktresten. So wird das Risiko einer Kontamination der Ware minimiert und die Reinigungszeit gesenkt.

## Mischmaschinen. Vorteile im Überblick.

### **Benutzerfreundliche Bedienung**

Die Bedienelemente sind einfach in der Handhabung und robust. Ein Touch Screen mit übersichtlichem, gut lesbarem Farbdisplay sorgt für zusätzlichen Bedienkomfort.

### **Minimale Wartungskosten**

Der Wartungsaufwand wird durch das praxiserprobte Maschinenkonzept mit gut zugänglichen Wartungsöffnungen und verschleißarmen Spezialdichtungen minimiert.

### **Moderne Antriebstechnik**

Die integrierte Antriebs- und Steuerungstechnik besticht durch hohe Energieeffizienz und niedrigen Stromverbrauch und senkt dadurch die Betriebskosten.

### **Kundenorientiertes Service**

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