

LASKA



Wölfe

laska.at

Vollständig überarbeitet für neue
Maßstäbe im Hygienic Design.

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



Stärken und Vorteile

Die neuen Winkelwölfe sind universell einsetzbar, sowohl für frisches als auch gefrorenes Material. Die robuste Bauweise aus massiven, rostfreien Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.

Anwendungen

Brüh-, Roh- und Kochwurst
Diverse Fischprodukte
Hackfleisch und Hamburger
Obst- und Gemüseprodukte
Pasteten
Käse und Butter
Süßwaren
Tiernahrung

Maschinen	Lochscheibe Ø in mm	Trichterinhalt Standard in Liter	Motorleistung in kW		Motorleistung in kW	
			1-tourig	1G-tourig	2-tourig	2G-tourig
W 130	130	48	7,5	-	-	-
WW 130	130	175	11	15	12,5/15	-
WW 160	160	370	-	-	26/34	36/38
WW 200	200	385	-	-	36/38	43/55
WWB 200	200	640	-	55	-	-
WWB 300	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	130	250	11	15	12,5/15	-
WWR 160	160	580	-	-	26/34	36/38
WWR 200*	200	580	-	-	36/38	43/55

* Zertifiziert nach Hygienic Design Weihenstephan. 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.