

Kutter-Welterfolg

Der Super Cutter Ultimate, den es in den Größen 200, 330, 500 und 750 Liter gibt, arbeitet mit moderner AC-Antriebstechnik, wodurch höchste Energieeffizienz und wirtschaftlichste Arbeitsweise bei niedrigem Stromverbrauch gewährleistet sind. Elektrische Steuerung und Umrichtertechnik sind platzsparend im Maschinengehäuse integriert – dadurch sind keine Datenkabel und Ähnliches im Produktionsraum vorhanden.

Universeller Einsatz

Grundsätzlich sind diese Maschinen für den universellen Einsatz zur Produktion sämtlicher Wurstsorten konzipiert. Durch optimale Abstimmung von Schnittgeschwindigkeit, Schüsseldrehzahl, Anzahl und Form der Messer sowie der produktvariablen Messerhaube bieten sie wirtschaftlichste Technologien für die Verarbeitung, sowohl von frischem als auch gefrorenem Fleisch, vom groben Stück weg, ohne vorheriges Wölfen. Hervorragende Schnittqualität und gleichmäßige Körnung bei der Rohwurstherzeugung ebenso wie stabile, bindige und homogene Bräte von bester Qualität mit extremem Feinheitsgrad und höchster Eiweißausbeute bei der Feinbräterzeugung sind das Ergebnis.

Blaues Design

Neue zusätzliche Hygienemaßnahmen haben auch das Erscheinungsbild der Maschinen verändert. Alle Kunststoffteile sind nun blau, eine für Fleischwaren „unnatürliche“ Farbe. Ecken und Kanten wurden abgerundet, alle Schrauben sind verliersicher und die Dichtungen mit verbesserter Wirkung. Die neue Standard-Tasterplatte mit LED-Beleuchtung und größerem Display bringt bessere Übersicht über die Produktparameter. Durch den optionalen 12" Touch Screen sind die Maschinen höchst komfortabel und leicht zu handhaben, ebenso für Automatisierung, Datenerfassung, Rezeptverwaltung und Visualisierung. Integriert ist auch eine Schnittstelle für Produktions-Linienintegration.

Alle Infos gibt es bei **Johann Laska u. Söhne**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at