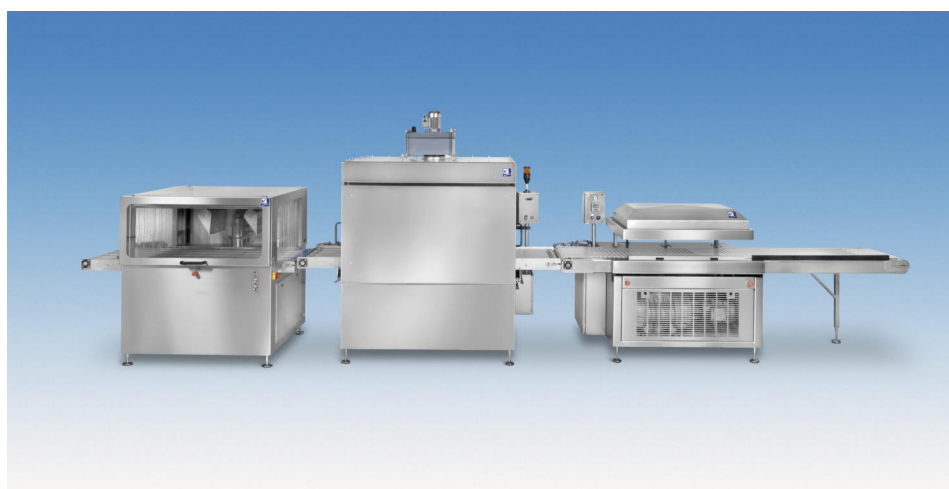


Intervac bei Laska: Alles frisch vakuumverpackt

Käse ebenso wie Fleisch, Fisch und andere Menü-Teile. Alles Vakuum. Alles frisch. Die Maschinen dazu sind aus Edelstahl rostfrei konstruiert und eignen sich besonders für den wirtschaftlichen Einsatz in Kantinen, Hotels, Großküchen und fleischverarbeitenden Betrieben.



© Intervac

Mit dem deutschen Hersteller **Intervac** hat **Laska** seit Jahren einen Hersteller von **Vakuumkammer-Maschinen** im Programm, der höchste technische Präzision und Ausführung gewährleistet. Das umfangreiche Programm reicht von kleinen Einkammer-Tisch- und Standmaschinen, Doppelkammermaschinen bis zu Bandmaschinen. Beinahe jedes Modell gibt es in unterschiedlichen Größen und Ausstattungsvarianten – es steht daher für jede Betriebsgröße in Gastronomie, Gewerbe und Industrie das ideale System zur Verfügung.

Vakuum-Bandmaschinen: Vielfältige Aufgaben

Für die Fleischwarenindustrie werden die Vakuum-Bandmaschinen INV 450 oder INV 500 mit dem Automatischen Tauchbecken SLC 600, in welchem die Vakuumbbeutel geschrumpft werden, und dem Gebläse-Trockensystem INV TR 10 als Gesamtline ausgestattet. Der Durchlauf erfolgt vollautomantisch über 600-mm-Förderband. Bei Temperaturen zwischen +1 und +2 Grad Celsius können Sie zum Beispiel Rindfleisch-Verpackungen bis zu sechs Wochen vorratslagern. Ohne Gewichts-, Aroma- oder Frischeverlust. Portionierung oder Vorratspackungen von Menüteilen sind daher problemlos möglich, schnelle Disponierung und damit die Rationalisierung des Einkaufs senken die Kosten und erhöhen Ihren Service.

Alle Verpackungsmaschinen verfügen über eine **Digitalsteuerung** für ein Höchstmaß an Bedienungskomfort. Standard ist eine Doppelnaht-Siegelung. Optional sind eine Trenndrahtsiegelung zur präzisen Trennung des überstehenden Beutelrandes, eine Bi-Aktiv-Siegelung für dicke Folien und Aluminium-Beutel sowie eine Siegelung mit Druckluft-unterstütztem Trennmesser lieferbar. Durch optionale Begasung wird eine längere Haltbarkeit ohne Gewichts-, Aroma- oder Frischeverlust erzielt.

Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG

Holzstraße 4, 4020 Linz

+43(0)732 773211

info@laska.co.at

www.laska.co.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at