

Laska Kutter: Klein und Oho

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind die Grundlagen für die moderne Laska Kuttertechnologie. Die Erkenntnisse, die weltweit mit den Laska Industriekuttern gewonnen wurden, konnten auch beim KU-65, einer hochaktuellen Maschine für den qualitätsorientierten Gewerbebetrieb umgesetzt werden.



Der KU-65 ist der kleinste Kutter von Laska. © Beigestellt

Durch optimale Anstimmung von Schnittgeschwindigkeiten, Schüsseldrehzahlen, Anzahl und Form der Messer sowie die Form der Messerhaube bieten **Laska** Kutter wirtschaftlichste Technologien für die Verarbeitung von sowohl warmem als auch gefrorenem Fleisch, vom groben Stück weg, ohne vorheriges **Wolfen**.

Die individuelle Einstellung und Steuerung macht die Maschine gleichermaßen geeignet für die Erzeugung ausgezeichneter Feinbräte wie von exzellenter Roh- und Dauerwurst. Bei der Bräterzeugung ist eine stabile, bindige und homogene Qualität

mit extremem Feinheitsgrad bei höchster Eiweißausbeute das Kriterium. Die hohen Messergeschwindigkeiten tragen viel zum ausgezeichneten Ergebnis bei. Bei der Rohwurst hingegen erhält man durch erstklassigen Schnitt bei völlig gleichmäßiger Körnung ein Produkt höchster Güte.

Der kleinste Laska-Cutter der Serie

Laska Maschinen sind seit jeher durch ihre robuste Bauart bekannt. So ist es auch beim kleinsten der Serie, dem KU-65. Sein Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl in selbsttragender Massivbauweise ist nicht nur ein Garant für Langlebigkeit, sondern durch seine elegante Form auch ein optischer Leckerbissen.

Die robuste und technisch optimierte Bauart macht in Verbindung mit der geschlossenen Bodenplatte, zusätzlichen Schallisierungen und dem eingebauten Schaltschrank die Maschine beinahe völlig vibrationsfrei und wirklich leise. Die Steuerung der Maschine erfolgt durch Mikroprozessoren mit automatischer Fehlerdiagnose und so vereinfachter Wartung.

Auch die Bedienung ist einfach und praxisgerecht und alle Einstellungen und Veränderungen können direkt auf dem Bedientableau mit Folientastatur und integrierter Klartext-Digitalanzeige vorgenommen werden. Die Geschwindigkeiten der Messer und der Schüssel sind stufenlos regelbar. Vor- und rückwärts laufender Mischgang, ebenfalls stufenlos einstellbar, und automatische Abschaltung nach vorgewählter Zeit, Temperatur oder Schüsselumdrehungen sind serienmäßig. Ein Brätauswerfer ist optional. Auf dem neuesten technischen Stand ist schließlich auch die Hygiene. Dies betrifft sowohl spezielle Dichtungen, Kunststoffteile in Blau und eine noch feiner geschliffene Oberfläche.

<https://youtu.be/INiz7klJCAY?si=Lkke-PouoWsU-YnX>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at