

Laska brilliert mit neuen Winkelwölfen

Das Linzer Unternehmen präsentierte auf der IFFA eine neue Generation der Industrie-Winkelwölfe, die weltweit erstmals mit „Hygienic Design Weihenstephan“ zertifiziert wurden.



Auf der IFFA sorgte **Laska** mit dieser neuen Generation der Industrie-Winkelwölfe für den WOW-Effekt der Messe. Sie sind universell einsetzbar, sowohl für frisches als auch gefrorenes Material. So bringt zum Beispiel bei den Typen WWB 200 Plus und WWB 300 Plus eine intelligente Steuerung, mit der sich Zubringerschnecke und Arbeitsschnecke selbsttätig aufeinander abstimmen, im Schnitt um bis zu 50 % mehr Output.

Zusätzlich zur Optimierung von Leistung und Langlebigkeit hat sich Laska einmal mehr bis ins kleinste Detail dem Thema „Hygienic Design“ gewidmet. Mit dem Anspruch, einfach und vollständig zu reinigende Maschinen für die Lebensmittelindustrie zu bauen, wurde das Maschinendesign der

Wölfe ganzheitlich überarbeitet. Und damit wurde auch ein neuer Meilenstein gesetzt: Als weltweit erstes Unternehmen ist es Laska nun gelungen, für einen Wolf eine Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan (HDW) zu erhalten. Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach der EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren relevanten Normen.

Laska Industriewölfe in den Größen 160, 200 und 300 mm Lochscheibendurchmesser werden grundsätzlich als Winkelwölfe produziert. Die Type WWB kann ganze Gefrierfleischblöcke in einem Arbeitsgang auf 3 mm Lochgröße verarbeiten. Die Type WWR hat im vergrößerten Trichter einen Mengarm eingebaut. Die Type WMW ist eine Kombination aus vollwertiger Mischmaschine und Winkelwolf. Die verbesserten Wölfe überzeugen sowohl als Einzelmaschine als auch als Bestandteil einer Brühwurst- oder Rohwurstlinie.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at