

# Laska: Food Processing in Perfection



LASKA hat eine Vision: Maschinen zu bauen, die Lebensmittel noch besser, präziser, wirtschaftlicher und hygienischer verarbeiten. Dafür arbeitet heute schon die 5. Generation. Zusammen treibt das eingespielte und motivierte Team von LASKA Forschung, Entwicklung und Maschinenbau unermüdlich voran. Nach über 140 Jahren Erfahrung und Expertise in der Nahrungsmittelindustrie gehören LASKA-Maschinen zu den robustesten und technisch ausgefeiltesten der Welt.

Die Maschinen sind tausendfach zur vollsten Zufriedenheit der Kunden im Einsatz, und zwar weltweit. Das internationale

Vertriebs- und Servicenetzwerk sowie der LASKA After-Sales-Service mit Flying Engineers gewährleisten im Ernstfall rasche Hilfe. Zusätzlich ist die Versorgung mit Ersatzteilen für alle LASKA-Maschinen für mindestens 25 Jahre garantiert. Damit steht LASKA für Nachhaltigkeit im Sinne von Maschinen mit langer Lebensdauer und langfristigen Kundenbeziehungen.

LASKA-Maschinen werden konsequent nach Hygienic Design Richtlinien entwickelt und mit EHEDG-zertifizierten Komponenten ausgestattet. Sie liefern einen äußerst hohen Output und senken Kosten dank Automatisierungslösungen und einer einfachen Reinigung.

Das Versprechen an die Kunden lautet: Food Processing in Perfection. Das unermüdliche Streben nach Weiterentwicklung und Perfektion macht deutlich, wie ernst der Traditionsbetrieb das meint. LASKA-Maschinen müssen höchsten Ansprüchen gerecht werden. Das garantieren das Know-How der LASKA-Mitarbeiter und die Auswahl der besten Komponenten. Jede Maschine wird im eigenen Werk in Österreich nach dem Ein-Mann-eine-Maschine-Prinzip gebaut, genau auf Funktion und Verarbeitung kontrolliert und verlässt das Werk nur, wenn sie die strengen internen Standards erfüllt.

**Geschäftsführung:** DI Maximilian Laska

**Geschäftsführung**

**Deutschland:**

Holger Schwenk

**Sortiment:**

Kutter, Winkelwölfe, Winkelmischwölfe, Gefrierfleischwölfe, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider, Feinstzerkleinerer – für Handwerk und Industrie, in verschiedenen Ausführungen und mit vielen Optionen erhältlich; vollautomatisierte Produktionslinien speziell auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten

**Anwendungen:**

Zerkleinerung und Verarbeitung von frischem und gefrorenem Fleisch für Roh-, Brüh- und Kochwurst, Hack- und Burgerfleisch sowie von Fisch, Käse und Butter, Obst und Gemüse, Süßwaren, Tiernahrung, Hefe, Teigwaren, Pharmazeutika und vielem mehr.



Diplomingenieur  
Maximilian Laska

**Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.**

Makartstraße 60 | 4050 Traun/Österreich  
Tel. +43 7229 606-0 | Fax +43 7229 606-400  
laska@laska.at | www.laska.at

**LASKA**