

Durchlaufsteakmaschine



Die Josef Koch AG präsentiert aus dem Pökomat Programm eine neue Entwicklung. Der Trend nach automatisch geschnittenen Fleischportionen die gesteakert werden müssen, verlangte nach einer leistungsfähigen und anwenderfreundlichen Lösung. Mit der Entwicklung des Durchlaufsteakers basierend auf der bewährten Pökomat Technik können wir der Industrie eine äusserst effiziente und handliche Maschine anbieten. Die Steakmaschine zeichnet sich durch folgende technisch raffinierte Features aus:

- M400-4 / 396 präzisionsgeschliffene rostfreie robuste Messer
- M600/500 / 624 präzisionsgeschliffene rostfreie robuste Messer
- zwei einfach auswechselbare Messerbalken
- 10 pneumatisch einstellbare Niederhalter- und Abstreifsektionen
- sehr schonende Produktbehandlung
- Polyurethan Transportband ohne Werkzeug demontierbar
- mit raffiniertem Schnellspannsystem
- einfache Reinigung, klappbares Trägersystem
- Maschine fahrbar mit zwei Polyurethan Räder
- Geschwindigkeit frequenzgeregelt
- Montagestation zur Aufbewahrung des Steakereinsatzes sowie zum Wechseln der Messer
- inklusive Werkzeug zum Wechseln der Messer
- Material: rostfreier Edelstahl und Lebensmitteltauglicher Kunststoff

Technische Daten Durchlaufsteaker M400-4/320

Artikelnummer	30808
Durchlaufhöhe	220 mm
Messerlänge	150 mm
Bandbreite	320 mm
Gewicht	220 kg
Spannung	200-400V / 3Ph /50 Hz
Luftdruck	8 bar
Maschinenmasse	1420 mm x 650 mm x 1720 mm
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff

Technische Daten Durchlaufsteaker M636/500

Artikelnummer	30900
Durchlaufhöhe	220 mm
Messerlänge	150 mm
Bandbreite	500 mm
Gewicht	600 kg
Anschluss	400V, 3Ph, 50Hz
Geschwindigkeit	Frequenzgeregelt
Maschinenmasse	1930 mm x 850 mm x 1940 mm
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff

