



Unsere Technik für Ihre Qualität!

josefkoch.ch

IFFA 2010
Halle 8.0 Stand F86



Werkstrasse 6, 6102 Malters, Tel. +414 999 000, Fax +414 999 008, info@josefkoch.ch, www.josefkoch.ch

PÖKOMAT M400-4/320

IFFA 2010

Halle 8.0 Stand F86

Steakmaschine M400/320 :

Unsere Neuentwicklung die Steakmaschine M400-4/320 hat 396 präzisions- geschliffene rostfreie robuste Messer, auswechselbar mit 2 kompakten Messerbalken. 10 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen sorgen für eine sehr schonende Produktverarbeitung.

Das neue Polyurethan Transportband welches ohne Werkzeuge und grossen Kraftaufwand demontierbar ist garantiert eine optimale rasche Reinigung. Die Maschine ist fahrbar auf laufruhigen Polyurethan Rädern. Die Geschwindigkeit des Steakprozesses ist frequenzgeregelt und somit in der Kapazitätsleistung einstellbar. Als Zubehör ist eine Montagestation für die Aufbewahrung der Messerbalken und zugleich Montagehilfe der Steakmesser sowie das nötige Werkzeug enthalten. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

Mit der Steakmaschine M400-4/320 werden sie zarte Produkte verkaufen und infolge dessen eine zufriedene Kundschaft haben.

Auf unserem Stand an der IFFA, stehen wir Ihnen gerne für weitere Fragen zur Verfügung und führen Ihnen die erwähnten Highlights vor.

Tenderizer M400-4/320 are:

Our redevelopment the tenderizer M400-4/320 has 396 precision- sharpened robust stainless steel knives, changeable with 2 compact knife supports. 10 pneumatic adjustable down holder and stripping units guarantee a very careful product processing. The new Polyurethane conveyor belt witch removable without tool and effort guarantees an effective and quickly cleaning process. The machine is mobile on smooth Polyurethane wheels. The machine is frequency controlled so that the hourly rating can be adjusted. The equipment of the M400-4/320 includes an holder for storage and replacement of knives and the associated tools.

With the M400-4/320 you will sell soft meat and as a result of this satisfied customers.

On our stand at the IFFA we will answer your questions and show you all highlights of the M400-4/320.

PÖKOMAT P15/300

Pökelspritzmaschine P15/300 SM

Angepasst an die aktuelle Wirtschaftslage haben wir uns vorgenommen, eine Maschine zu entwickeln, welche ein Minimum an Hardware und teuren Komponenten hat, jedoch zweckmässig ist und den Anforderungen für klein und Mittelbetriebe genügt.

Herausgekommen ist der P15/300, eine Qualitätsmaschine mit sehr gutem Preis Leistungsverhältnis. Die P15/300 weisst eine konstante Einspritzmenge und somit einen hohen Wirkungsgrad für Sie auf. Sie ist kinderleicht in der Bedienung und absolut Servicefreundlich aufgebaut. Durch ein Minimum an Elektronik haben wir viele Störungsquellen eliminiert welche für sie unangenehme Produktionsstopps bedeuten könnten. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

Mit der P15/300 erwerben sie eine preisgünstige Qualitätsmaschine mit welcher sie Ihre Produkte schnell und ohne lästige ausfälle produzieren können.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere neuste Entwicklung aus der Sparte Pökeln Injektoren persönlich auf unserem Messestand an der IFFA und beantworten Ihnen ihre Fragen.

Brain injector P15/300 SM are:

Matched on the currently state of economy we wanted build a machine witch has a minimum on hardware and expensive parts but practicable and have all features witch are needed for small and medium sized companies.

So we made the P15/300, a quality machine with a very good cost/performance ratio. The P15/300 has a very simply operation a constantly rate of injection and therefore a hide performance. By a minimum of electronic we barred many of troubles witch makes task work.

The machine is completely build in Stainless steel.

Wit the P15-300 you'll get a cheap quality machine witch let you produce your products quickly ant without trouble.

Gladly we will show you our newest machine on our stand at the IFFA an answer you any questions for the machine.



Werkstrasse 6
CH-6102 Malters
E-Mail: info@josefkoch.ch

Tel. +41 (0)414 999 000
Fax +41 (0)414 999 008
Internet: www.josefkoch.ch