

Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Pökomat

Injectors, Tenderisers





Technik für die Nahrungsmittelproduktion PÖKOMAT PÖKOMAT Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Wir gehen auf's ganze, wenn es sich um Ihre Nahrungsmittelproduktion dreht!
We go the distance when it comes to satisfying your production processing needs!



Die Josef Koch AG, gegründet 1962, versteht sich als fortschrittlicher Partner und qualifizierter Problemlöser auf dem Gebiet der industriellen und gewerblichen Nahrungsmittelproduktion. Das Schwergewicht unserer Marktleistung liegt auf dem Gebiet der Fleischproduktion; zusätzlich zählt die Molkerei-, Milch- und Käseverarbeitung zu unseren Stärken. Branchenunabhängig bietet Josef Koch AG Hygieneeinrichtungen sowie innovative Maschinen und Geräte für sämtliche Betriebe der Nahrungsmittelproduktion an. Das im luzernischen Malters ansässige Familienunternehmen mit über 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt auf dem Schweizer Markt viele Qualitätsmarken von Weltformat und überzeugt durch eine umfassende Marktleistung.

At Josef Koch AG, we have built a reputation of being a worthy partner and qualified problem solver for the food engineering industry. Although our core business centers around the production processing of meat for small businesses and industry alike, we are equally adept at meeting the needs for milk, cheese and dairy production processing as well. Whatever processing applications you require, Josef Koch AG can equip you with products capable of giving you the competitive edge you need to excel in your market. Our passion for providing high-quality, hygienically superior, state-of-the-art machinery has earned us the reputation of being a valued and trusted business partner. We are a family-run business with a workforce of more than 30 motivated employees. Rooted in the outskirts of Lucerne, in picturesque Malters to be exact, we are committed to providing our customers worldwide with durable, dependable products and competent, reliable service.



We all pull together!

A strong team of three brothers form the Executive Board at Josef Koch AG. Viktor Koch (on the right) is the Head of commercial operations. Franz Koch (on the left) heads up sales, Hugo Koch (in the middle) technology.

The family structure in the Executive Board ensures open discussions, quick decisions and flexibility, meaning that we can make our services available to our customers quickly. As a family-run business, we find it easy to make business contacts because many of our customers are also family-run companies. Trusting relationships develop in this way.

There is also a very positive working atmosphere between colleagues. Information is forwarded directly, meaning that we can react quickly to suggestions and ideas.

Wir ziehen alle an einem Strang!

Drei Brüder bilden als starkes Team die Geschäftsleitung der Josef Koch AG. Viktor Koch (rechts) ist der kaufmännische Leiter. Franz Koch (links) leitet den Verkauf, Hugo Koch (mitte) die Technik.

Die Familienstruktur in der Geschäftsleitung sorgt für offene Diskussionen, rasche Entscheidungen und Flexibilität. Als Familienunternehmen fällt es uns leicht, geschäftliche Kontakte zu knüpfen, denn viele unserer Kunden sind ebenfalls Familienbetriebe. So entstehen vertrauensvolle Beziehungen.

Auch unter den Mitarbeitern herrscht eine sehr kollegiale Stimmung. Informationen werden direkt weitergegeben, so dass wir schnell auf Anregungen und Ideen reagieren können.



Pökomat, weltweit bekanntes Markenzeichen, Swiss made!

Seit Jahrzehnten steht der Name Pökomat für erstklassige Schweizer Qualität, Innovation und Top-Service und ist zum Synonym und internationalen Massstab für Pökelspritzautomaten geworden. Seit der Übernahme im Jahr 2002 bilden die Pökomat-Produkte wertvolle Synergien mit dem Sortiment der Josef Koch AG. Bei der Josef Koch ist die Pflege und Weiterentwicklung der Pökomat-Linie in guten Händen. Maximale Leistung, geringster Aufwand ist unser Motto!

Pökomat, globally known trademark, Swiss made!

The name Pökomat has symbolised first-class Swiss quality, innovation and top service for decades, and has become a synonym and international standard for injection machines used in meat processing. Since it was taken over in 2002, Pökomat products have offered valuable synergies with range of Josef Koch AG. At Josef Koch, the maintenance and further development of the Pökomat line is in good hands. Maximum performance, minimum effort is our motto!

Pökomat P1

Pökomat P1/6

Pökomat P1 SM

Das kleinste Glied in der stetig wachsenden Pökomat-Familie ist der Pökomat P1. Diese äusserst praktische und funktionelle Handspritze deckt alle Bedürfnisse eines fortschrittlichen Kleinunternehmens.

Pökeln, Beizen und Würzen von Fleisch ist jetzt kein Problem mehr. Das Einsatzgebiet reicht von der Metzgerei über die Grossküche bis hin zum Cateringservice. Selbstverständlich wird dieses Gerät anschlussfertig mit einem 230-V-Stecker (EU-Norm) oder pneumatischem Anschluss ausgeliefert.

The smallest member of the growing Pökomat family is the Pökomat P1. Ideally suited to meet the functional needs of small businesses from butchers to large kitchens or catering services, this practical device greatly simplifies the process of curing, injecting and spicing meat. Being a hand operated device, it is delivered ready to plug into a standard EU-normed 230V power supply or pneumatic engine.



Unsere kleinsten, elektrisch & Druckluft... Our smallest, electrically & compressed air...

- Praktisch und handlich für Metzgereien, Grossküchen und Catering
- Vereinfacht pökeln, beizen und spritzen von Fleisch, Fisch und Geflügel
- Ergonomische Handspritzpistole aus lebensmitteltauglichen Spezialkunststoff
- Komplett rostfreie Ausführung
- Selbstansaugend mit konstantem Druck, absolut trockenlaufsicher
- Einfachste Reinigung durch metallblanke Oberflächen
- Anschlussfertig mit einem 230V Stecker (EU-Norm)

- Practical and handy for butcheries and large-scale catering establishment
- Simplifies the curing, the pickling and the injecting of meat, fish and poultry
- Ergonomic handgun made from food-suited plastics
- Made completely from stainless steel
- Self-priming with constant pressure, absolutely safe to run dry
- Easy cleaning through a smooth surface
- Ready to plug in with a 230 V plug (EU-standard)

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Voltage	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P1	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	220-240V	90 W	x	x	x
P1/6	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	220-240 V	90 W	x	x	x
P1 SM	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	x	x	x	x	6 bar



Impeller Pumpe SI Inox Pumpe SL Membran Pumpe SM



Gummi-Impeller Pumpe SI

- Eigenschaften:
- Einfache Pumpe
 - günstig im Unterhalt
 - Keine stabile Druckkennlinie
 - Nicht für Dauereinsatz geeignet
- Einsatz: Diese Pumpe ist geeignet für Kunden, die einmal oder mehrmals in der Woche Spritzen. Für hohe %-Einspritzung nicht stabil genug.

Rollenzentrierter Pumpe Inox SL

- Eigenschaften:
- Komplette rostfreie Pumpe
 - Stabile Druckkennlinie von 0-4 bar
- Einsatz: Diese Pumpe ist geeignet für Kunden, die täglich Spritzen. Eiswasser spritzen ist möglich.

Doppelmembran Pumpe SM

- Eigenschaften:
- Trockenlaufsicher
 - Einfach und günstig im Unterhalt
 - Kein Rücklauf
 - Pressluftanschluss 8 bar, 1Nm³ Luftverbrauch
- Einsatz: Höchste Ansprüche in Hygiene und Betriebssicherheit. Kein Rücklauf = keine Erwärmung. kein Schaum. keine Kontamination

Flexible-impeller-pump SI

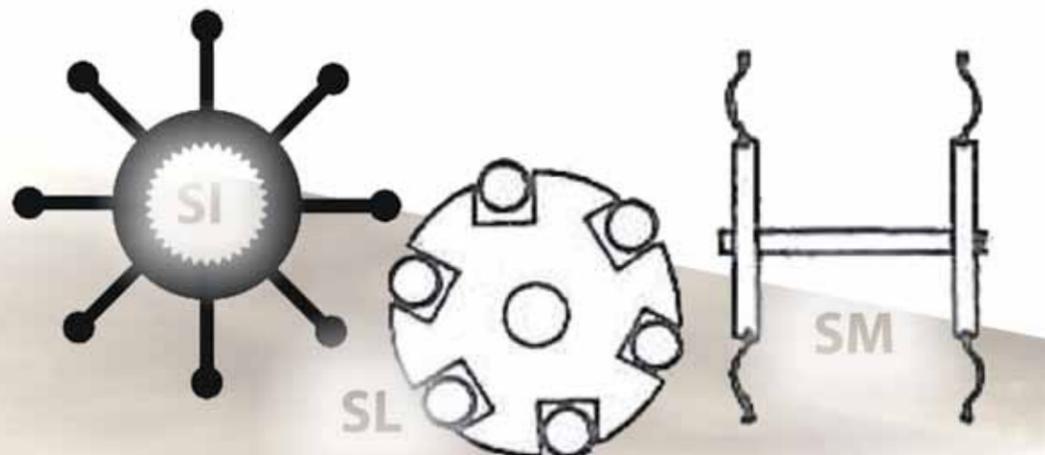
- Performance:
- Simple impeller pump
 - Favorably in the maintenance
 - No stable pressure characteristics
 - Not suitable for continuous use
- Employment: This pump is suitable for customers, who work with the machine a couple times. Not stable enough for a high percentage injection.

Roll eccentric pump Inox SL

- Performance:
- Completely stainless-steel pump
 - Stable pressure characteristics from 0-4 bar
- Employment: This pump is suitable for customers, who work with the machine daily. Ice-water injection is possible.

Diaphragm pump SM

- Performance:
- Safe to run dry
 - Favorable and beneficial in the maintenance
 - No outlet flow
 - Compressed air connection 8 bar
 - Air consumption 1 Nm³
- Employment: Highest requirements in hygiene and working reliability. No outlet flow = no heating up, no foam, no contamination

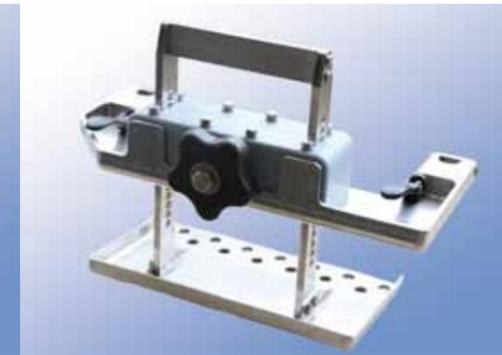
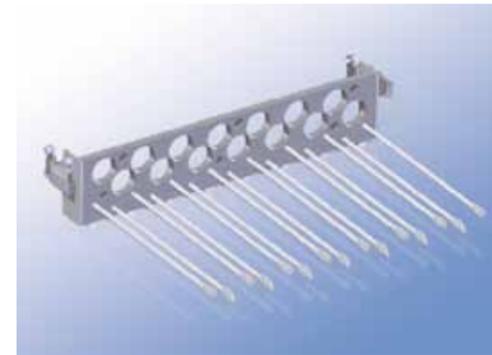




Pökomat P10/280 SI/SL

Pökomat P14/280 SI/SL/SM

Pökomat P10/14 280, die klaren Vorteile für Ihr Unternehmen. Um heute gewinnbringend zu Produzieren, benötigt man präzise und zuverlässige Spritzmaschinen. Die Pökومات P10/14 280 besitzen deshalb alle Merkmale der seit Jahren in der Praxis bewährten Pökomatmaschinen. Der Antrieb mit Motor und Getriebe ist bei den Pökومات P10/14 280 oberhalb des Spritzraumes angeordnet. Dies bedeutet: eine längere Lebensdauer und eine eventuelle Kundendienstüberwachung können einfacher und sicherer ausgeführt werden. Der Pumpenraum ist hermetisch vom Spritzraum abgetrennt. Die 1000-fach bewährte Einzelnadelventilsteuerung verleiht auch diesen Pökومات die bekannte wiederholbare Genauigkeit beim Spritzen. In Verbindung mit dem gleichmässigen Stichbild erreichen Sie gleich bleibende Qualität. Die genaue Abstimmung von Pumpe, Ventil und Nadelsteuerung erlaubt eine Einspritzregulierung ab 5% bis zur maximal gewünschten Einspritzmenge. Trotz kompakten Abmessungen erfüllen diese Maschinen alle Sicherheitsmerkmale der Berufsgenossenschaft (GS) und sind CE-zertifiziert.



Die wirtschaftlichen und langlebigen für das Handwerk... The economical and durable machines for the trade...

- Kleinste Automaten mit unterschiedlicher Nadelzahl. P10 - 10 St. in einer Reihe, P14- 14 St. in zwei Reihen
 - Für bessere Wirtschaftlichkeit in kleineren und mittleren Metzgereien geeignet
 - Wiederholbare Genauigkeit beim Einspritzen durch Einzelnadelventil-Steuerung
 - Manuelle Vorschubverstellung
 - Genaue Abstimmung von Pumpe, Ventil und Nadelsteuerung erlaubt eine Einspritzregulierung ab 5% bis zur maximal gewünschten Einspritzmenge
 - PP-Verteilrohr mit Nylonfilter
 - Herausnehmbares Transportband aus Kunststoff
- Smallest automatic units with different amount of needles - 10 needles in 1 row or 14 needles in 2 rows
 - For better economic efficiency in small and middle companies
 - Repeatable accuracy on injecting with single needle valve control
 - Manual feed rate adjustment
 - Accurate adjustment of pump, valve and needle control allows an injection adjustment
 - from 5% up to the maximale desired injection amount
 - Plastic manifold with nylon filter
 - Removeable plastic conveyor belt

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P10/280 SI	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	x
P10/280 SL	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	x
P14/280 SI	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	x
P14/280 SL	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	x
P14/280 SM	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	180l/min. 8 bar

The Pökomat P10/14 280 is equipped with all the features of the tried and tested Pökomat range. The complete drive unit and the gearbox are located above the injection level ensuring a high level of safety and protection against corrosion. Any service or maintenance requirement is easier with this construction. There is space provided for the different pump systems under the conveyor.

The exact coordination of pump, valve and needle control allows an injection rate adjustment of 5% until the required injection level is reached. This Pökomat is very compact and needs only minimal floor space to operate efficiently.



Pökomat P15/300 SME

Pökomat P15/300 SM

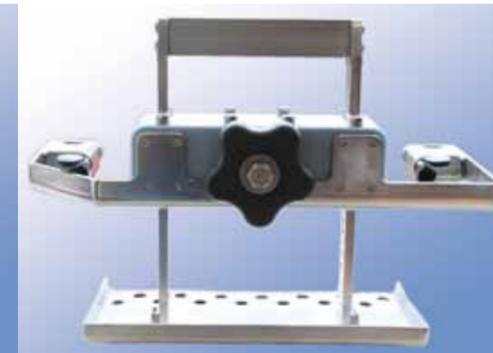
Aus wirtschaftlichen Gründen wurde eine Maschine entwickelt, welche ein Minimum an Hardware und teuren Komponenten beinhaltet, jedoch zweckmässig ist und den Anforderungen für Klein- und Mittelbetriebe genügt.

Herausgekommen ist die P15/300, eine Qualitätsmaschine mit sehr gutem Preis Leistungsverhältnis. Die P15/300 weist eine konstante Einspritzmenge und somit einen hohen Wirkungsgrad auf.

Sie ist leicht in der Bedienung und absolut servicefreundlich aufgebaut. Durch ein Minimum an Elektronik wurden viele Störungsquellen eliminiert, welche unangenehme Produktionsstops vermindert. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

Mit der P15/300 erwerben sie eine preisgünstige Qualitätsmaschine welche Ihre Produkte schnell und ohne lästige Ausfälle produziert.

Developed with the current economic climate in mind, we have built a machine, which consists of minimal hardware and expensive components, yet still includes all the features required by small to medium size companies. The P15/300 is an inexpensive, high quality injector made completely from stainless steel. It returns a very constant rate of injection and therefore high efficiency for your production. The machine is very easy to operate and maintain. The machine is built with fewer electronic control components, which therefore eliminates major sources of malfunction and breakdown. The P15/320 is a high quality Injector for less money that offers fast reliable production.



Der Kompakte, Zweckmässige und Preiswerte... The compact one. Functional and affordable...

- Membranpumpen Technik, elektropneumatisch, trockenlaufsicher
- Präzisionsdruckregler und Druckspeicher für genaueste Einspritzwerte
- Einfaches Handling, komplett fahrbar, modernes Design
- Sicherheits-Eingreifschutz
- 2 Bandgeschwindigkeiten, Vorschub: 17/23 mm
- Nadelzahl: 15 St. in zwei Reihen

- Electropneumatic and safe to run dry membrane pump technology
- High-precision pressure controller and pressure storage for accurate injection amounts
- Easy handling, completely mobile, modern design
- Safety guard
- 2 conveyor belt speeds - feed rate: 17 or 23 mm
- 15 needles in 2 rows

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P15/300 SME	125 kg	1400 mm	540 mm	1600 mm	17/23 mm	0.93 kW	180 mm	300 mm	x
P15/300 SM	125 kg	1400 mm	540 mm	1600 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	300 mm	200l/min. 8 bar



Pökomat P16/320 SI

Pökomat P16/320 SL

Pökomat P16/320 SM

Mit dem präzisen und zuverlässigen Pökelspritzautomaten P16/320 produzieren Sie marktgerecht Pökelfleisch mit kalkulierbarem Gewinn. Da der Nadelantrieb und die Pumpe beim Pökomaten P16/320 oberhalb des Spitzraumes angeordnet sind, haben diese Teile eine längere Lebensdauer und die Kundendienstüberwachung ist einfacher. Die bewährte Einzelnadelventilsteuerung verleiht auch diesem Pökomaten die bekannte wiederholbare Genauigkeit beim Spritzen. Ob Sie ein kleines oder grosses Stück Fleisch einlegen, nur die Nadeln spritzen, die ins Fleisch eindringen. Die Vorschubverstellung des Transportbandes ist so ausgelegt, dass Sie immer ein gleiches Stichbild erhalten. Die genaue Abstimmung von Pumpe, Ventil und Nadelsteuerung erlaubt eine Einspritzregulierung ab 5% bis zur maximal gewünschten Einspritzmenge.



Der zuverlässige, robuste und präzise PÖKOMAT...
The reliable, robust and accurate PÖKOMAT...

- Antriebs- und Pumpeneinheit sind oberhalb des Spitzraumes angeordnet
- Grosse Durchlaufbreite 320 mm / Durchlaufhöhe: 220 mm
- Für Klein- und Mittelbetriebe in der Lebensmittelindustrie
- Nadelzahl: 16 St. in 2 Reihen
- Vorschubverstellung des Transportbandes ist so ausgelegt, dass immer ein gleiches Stichbild entsteht

- Drivetrain and pump-unit are arranged above the wet area
- Large belt width 320 mm / Clearance 220 mm
- For small and middle sized companies in the food industry
- 16 needles in 2 rows
- Feed rate of the conveyor belt is laid out to always provide with the same imprint

With the Pökomat P 16/320 you benefit from several technical advantages, due to the well proven Pökomat concept.

The complete drive unit including motor, pump and gearbox are located above the wet zone ensuring a high level of safety and protection against corrosion. Any service or maintenance required, is operable easier with this construction.

The individually spring loaded needles, combined with the independent valve control and symmetrical needle pattern gives the ideal injection requirement. Whether you put large or small pieces of meat through the machine, only the needles that are in the meat will inject.



Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P16/320 SI	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	x
P16/320 SL	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	x
P16/320 SM	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	180l/min. 8 bar



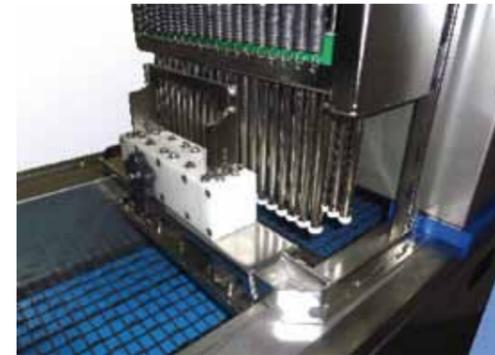
Technik für die Nahrungsmittelproduktion POKOMAT POKOMAT Technik für die Nahrungsmittelproduktion



Pökomat P40/500 SI Pökomat P40/500 SL Pökomat P40/500 SM Touch

Mit dem präzisen und zuverlässigen Industrie-Pökelspritzautomaten P40 produzieren Sie marktgerechte Pökelpunkte mit kalkulierbarem Gewinn. Das bewährte Pökomat-Konzept liefert Ihnen technische und wirtschaftliche Vorteile. Da der Nadelantrieb und die elektrische Steuerung oberhalb des Spritzraumes angeordnet sind, haben diese Teile eine lange Lebensdauer und die Kundendienstüberwachung ist einfacher. Im Weiteren ist der Service sehr leicht, da alle Pumpen-Aggregate auf einem herausziehbaren Schlitten montiert sind. Trotz kompakten Abmessungen erfüllt der Pökomat P40/500 alle zur Zeit gültigen Sicherheitsbestimmungen (CE-zertifiziert) und lässt sich bequem und ermüdungsfrei bedienen.

Der Pökomat P40/500 SE ist eine programmgesteuerte Pökelspritzmaschinen und stellt den neusten Stand der Technik dar. Ein höchstes Maß an Genauigkeit und Reproduzierbarkeit ermöglicht die selbsterklärende Steuerung. Für jedes Pökelpunkt lassen sich die optimalen Werte für Geschwindigkeit, Lakedruck und Vorschub einstellen und in 99 Programmen speichern. Die Garantie für eine zuverlässige Fabrikation. Es besteht die Möglichkeit Programme zu sperren, so dass nur befugte Personen die von Ihnen erstellten Werte verändern können.



Der zuverlässige und präzise...
The reliable and accurate...

- Programmgesteuerter Pökelspritzautomat für den Industrieinsatz
- Unterschiedliche Durchlaufhöhe, Nadelzahl und Vorschubwerte
- Zur Verarbeitung für Fisch, Geflügel und Fleisch konzipiert
- Genaueste Einstellungen für jedes Produkt speicherbar
- Non-Return-System bietet höchste Hygiene und Betriebssicherheit

- Program controlled machine for industrial usage
- Different clearance, number of needles and feed values
- Made for the processing of meat, fish and poultry
- Settings for every product are saveable
- Non-return-system provides highest hygiene and operating safety

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P40/500 SI	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	x
P40/500 SL	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	x
P40/500 SM Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	6-10 bar

The precise and reliable industrial multi needle injector Pökomat P40/500 allows you to profitably produce consistently cured products. The tried and tested Pökomat-concept gives you all the technical and economical advantages.

The Pökomat P40/500 has the advantage that the pump and all piping is located underneath the conveyor belt. The housing is completely sealed from the upper zone. This design allows the use of different pumping systems. Maintenance is hassle free as the whole unit is built on a removable sliding carriage.

The Pökomat P40/500 SE is a programcontrolled multi-needle-injector and is built to the latest technical standards.

The self-explanatory control panel enables the operator to achieve the highest safety standards and consistent products possible.

This machine is equipped with two diaphragm pumps which have the following advantages: non return system, self-priming, and safe to run dry capability.



Pökomat P132/500 SE

Der Pökomat P132/500 SE ist eine programmgesteuerte Pökelspritzmaschine und stellt den neuesten Stand der Technik dar. Ein höchstes Mass an Genauigkeit und Reproduzierbarkeit ermöglicht die selbsterklärende Steuerung. Für jedes Pökelprodukt lassen sich die optimalen Werte für Geschwindigkeit, Lakedruck und Vorschub einstellen und in 99 Programmen speichern. Die Garantie für eine zuverlässige Fabrikation. Es besteht die Möglichkeit, Programme zu sperren, sodass nur befugte Personen die von Ihnen erstellten Werte verändern können.

The precise and reliable industrial multi-needle injector Pökomat P132/500 allows you to profitably produce consistently cured products. The tried and tested Pökomat-concept gives you all the technical and economical advantages.

The conveyor movement is designed to give an even needle pattern no matter what adjustments are chosen.

The Pökomat P132/500 has the advantage that the pump and all piping is located underneath the conveyor belt. The housing is completely sealed from the upper zone. This design allows the use of different pumping systems. Maintenance is hassle free as the whole unit is built on a removable sliding carriage.



Neuster Stand der Technik für ein höchstes Mass an Genauigkeit... State of the art technology for the best possible precision...

- Anpressdruck des Niederhalters und die Federkraft der Nadeln lässt sich präzise einstellen
- Mit den 11 individuell einstellbaren Lakeventilen kann reguliert werden, ob beim Eindringen, oder erst kurz danach gespritzt wird
- Alle Nadeln sind mit Federn ausgerüstet
- Einfache und schnelle Reinigung durch wenige, kleine Handgriffe
- Zur leichten Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbares Transportband

- The compressing pressure and the elastic force of the needles is adjustable precisely
- With 11 individually adjustable brine valves it can be regulated whether the brine is injected on penetration or a little while later
- All needles are equipped with springs
- Easy and fast cleaning through few clear handles
- Without tools removable conveyor belt for easy cleaning

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P132/500 SE99	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	19/38 mm	3.7 kW	150/110/70 mm	500 mm	6-10 bar



Pökomat P78/750 SM Touch

Pökomat P78/750 SEV

Der Pökomat P78/750 ist der Pökelspritzautomat für die Industrie. Bei dieser Konstruktion wurden neue, zukunftssträchtige Ideen mit jahrelang bewährten Elementen so kombiniert, dass ein neues Maschinensystem entstanden ist. Der Pökomat P78/750 ist wie alle von der Josef Koch AG hergestellten Maschinen sehr servicefreundlich und einfach zu reinigen. Das Pumpensystem ist auf einem herausziehbaren Schlitten montiert. Das Transportband lässt sich ohne Werkzeug herausnehmen. Der Hilfsrahmen stützt das herausgenommene Transportband und sichert dieses in zwei Stellungen, so kann der Spritzraum lückenlos gereinigt werden. Der Pökomat P78/750 ist ein universeller Pökelspritzautomat, der Ihnen erlaubt, bei optimaler Wirtschaftlichkeit ein Pökelfprodukt bester Qualität herzustellen.



Unser grosser mit den zwei grossen Herzen...
Our Large with the two big-hearts...

- Programmgesteuerter Pökelspritzautomat für den Industrieinsatz
- Zur Verarbeitung für Fisch, Geflügel und Fleisch konzipiert
- Zur leichten Reinigung ohne Werkzeug herausnehmbares Transportband
- Trockelaufsicheres Membranpumpensystem
- Non-Return-System bietet höchste Hygiene und Betriebssicherheit

- Program controlled machine for industrial usage
- Made for the processing of meat, fish and poultry
- Without tools removable conveyor belt for easy cleaning
- Safe to run dry diaphragm pump system
- Non-return-system provides highest hygiene and operating safety



Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Belt advance	Power	Clearance	Belt width	Airpressure
P78/750 SM Touch	915 kg	2200 mm	1250 mm	2150 mm	17/24/40 mm	4.0 kW	50-245 mm	750 mm	6-10 bar
P78/750 SEV	915 kg	2200 mm	1250 mm	2150 mm	17/24/40 mm	4.0 kW	50-245 mm	750 mm	6-10 bar

The Pökomat P78/750 is the injection curing industry standards. The machine combines traditional proven elements with progressive new technology to create a new machine system. Like all the machines made by Josef Koch AG, the P78/750 is very easy to service and simple to clean. The pump-units are mounted on a retractable bracket and the conveyor belt can be removed manually. A support frame can hold the detached transport band in two positions allowing complete cleaning of the injection area. The P78/750 SEV is the universal injection curing machine which allows efficient production of highest quality cured products.



Rotationsfilter

Rotary Filter

Für einen unterbrechungsfreien, ganztägigen Betrieb mit grösseren Maschinen wurde ein Rotationsfilter entwickelt, der diese Aufgabe voll erfüllen kann. Bei der Entwicklung wurde speziell darauf geachtet, dass der Rotationsfilter schnell und einfach gereinigt werden kann. Der Rotationsfilter besteht aus einem 3fachen Filtersystem. Der Ansaug- sowie der Rotationsfilter sind aus einem rostfreien Spaltfilter hergestellt, wohingegen der Trennwandfilter aus einem rostfreien Lochfilter gefertigt ist. Der Rotationsfilter kann je nach Bedarf in verschiedenen Positionen aufgestellt werden. Der Rotationsfilter kann bei unseren Maschinen ab Pökomat P40 eingesetzt werden.

Pökomat has developed a rotary filter that is quick and easy to clean. It is a 3-component system. At the inlet is a rotary slot filter. Thereafter, the solution passes through a hole filter before arriving at the suction slot filter. All filters are made of stainless steel. The rotary filter can be used in various different process-stages/positions in conjunction with Pökomat machines from P40 upwards.



Weil Unterbrechungen viel Geld kosten...
Because interruptions cost a lot of money...

- Der praktische Rotationsfilter gewährleistet einen unterbrechungsfreien, ganztägigen Betrieb
- Trennwandfilter aus rostfreiem INOX-Stahl, der höchsten industriellen Anforderungen Stand hält
- Der Rotationsfilter kann bei unseren Maschinen ab Pökomat P40 angewendet werden
- 3-fach Filtersystem für höchste Filterleistungen
- Bei der Entwicklung wurde speziell darauf geachtet, dass der Rotationsfilter schnell und einfach gereinigt werden kann

- This practical rotation filter system guarantees an interruption free full time operation
- Splitter wall filter made from stainless steel, which resists highest industrial requirements
- This rotation filter system can be used with machines from Pökomat P40
- 3-fold filter system for the highest possible filter productivity
- During the development special consideration was given to an easy and fast cleaning process

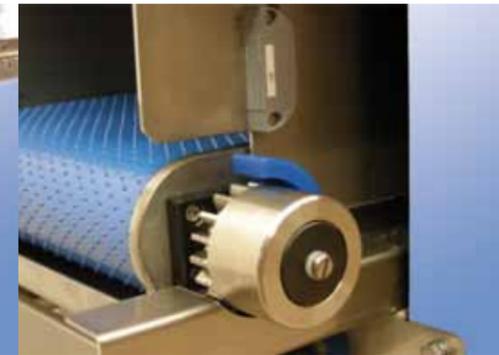
Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Fassungsvermögen	Pressluft
Type	Weight	Length	Width	Height	Voltage	Capacity	Airpressure
Filter	95 kg	1280 mm	530 mm	555 mm	400V / 50 Hz / 3Ph	220 lt.	x



Durchlaufsteaker M400-4/320 Tenderiser M400-4/320

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.

Josef Koch AG presents the newest evolution in the Pökomat range. The new Steaker is based on the established and reliable technology of Pökomat. It is an effective and user-friendly solution for the meat industry to the demand of tenderising automatically portioned meat. This machine combines high efficiency with operating and maintenance.



Der Trend für zartes Fleisch, ist das Fleisch zu steaken...
The trend for tender meat is to tenderise it...

- 396 präzisionsgeschliffene rostfreie robuste Messer
- Zwei einfach auswechselbare Messerbalken
- 10 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen
- Sehr schonende Produktbehandlung
- Mit raffiniertem Schnellspannsystem
- Geschwindigkeit frequenzgeregelt
- Fahrbar auf 3 PU Rädern

- 396 precision-sharpened robust stainless steel knives
- Two easily changeable knives supports
- 10 pneumatically adjustable down holder and stripping units
- Very careful product processing
- Clever clamping system
- Speed frequency-controlled
- Mobile on three polyurethane wheels

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Durchlaufhöhe	Messerlänge	Bandbreite
Type	Weight	Length	Width	Height	Voltage	Clearance	blade length	band width
M400-4/320	220 kg	1720 mm	650 mm	1420 mm	200-400V/1Ph/50Hz/8bar	150 mm	150 mm	320 mm



Durchlaufsteaker M626/500 Touch Tenderiser M626/500 Touch

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.

Josef Koch AG presents the newest evolution in the Pökomat range. The new Steaker is based on the established and reliable technology of Pökomat. It is an effective and user-friendly solution for the meat industry to the demand of tenderising automatically portioned meat. This machine combines high efficiency with operating and maintenance.



Für den Mittelbetrieb eine effiziente, handliche Maschine...
For the medium-size enterprise a very efficient and manageable machine...

- 626 präzisionsgeschliffene robuste rostfreie Messer
- 16 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen
- Montagestation zur Aufbewahrung des Steakereinsatzes sowie zum Wechseln der Messer
- Mit raffiniertem Schnellspannsystem
- Polyurethan Transportband ohne Werkzeug demontierbar

- 626 precision-sharpened robust stainless steel knives
- 16 pneumatically adjustable down holder and stripping units
- Holder for storage and replacement of the knives
- Very careful product processing
- Polyurethane band-conveyor removable without tools

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Durchlaufhöhe	Messerlänge	Bandbreite
Type	Weight	Length	Width	Height	Voltage	Clearance	blade length	band width
M626/500 Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	200-400V/1Ph/50Hz/8bar	150 mm	150 mm	500 mm



Durchlaufsteaker M939/500 Touch Tenderiser M939/500 Touch

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.

Josef Koch AG presents the newest evolution in the Pökomat range. The new Steaker is based on the established and reliable technology of Pökomat. It is an effective and user-friendly solution for the meat industry to the demand of tenderising automatically portioned meat. This machine combines high efficiency with operating and maintenance.



Für die Industrie eine effiziente, handliche Maschine...
For the industry a very efficient and manageable machine...

- 939 präzisionsgeschliffene robuste rostfreie Messer
- 24 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen
- Material: rostfreier Edelstahl und Lebensmitteltauglicher Kunststoff
- Mit raffiniertem Schnellspannsystem
- Polyurethan Transportband ohne Werkzeug demontierbar

- 939 precision-sharpened robust stainless steel knives
- 24 pneumatically adjustable down holder and stripping units
- Material: stainless steel and special plastic qualified for food processing
- Clever clamping system
- Polyurethane band-conveyor removable without tools

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Durchlaufhöhe	Messerlänge	Bandbreite
Type	Weight	Length	Width	Height	Voltage	Clearance	blade length	band width
M939/500 Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	200-400V/1Ph/50Hz/8bar	150 mm	150 mm	500 mm



Technik für die Nahrungsmittelproduktion

JOSEF KOCH AG

Technik für die Nahrungsmittelproduktion
Werkstrasse 6, CH-6102 Malters
Tel. +41 (0)414 999 000, Fax +41 (0)414 999 008
info@josefkoch.ch, www.josefkoch.ch