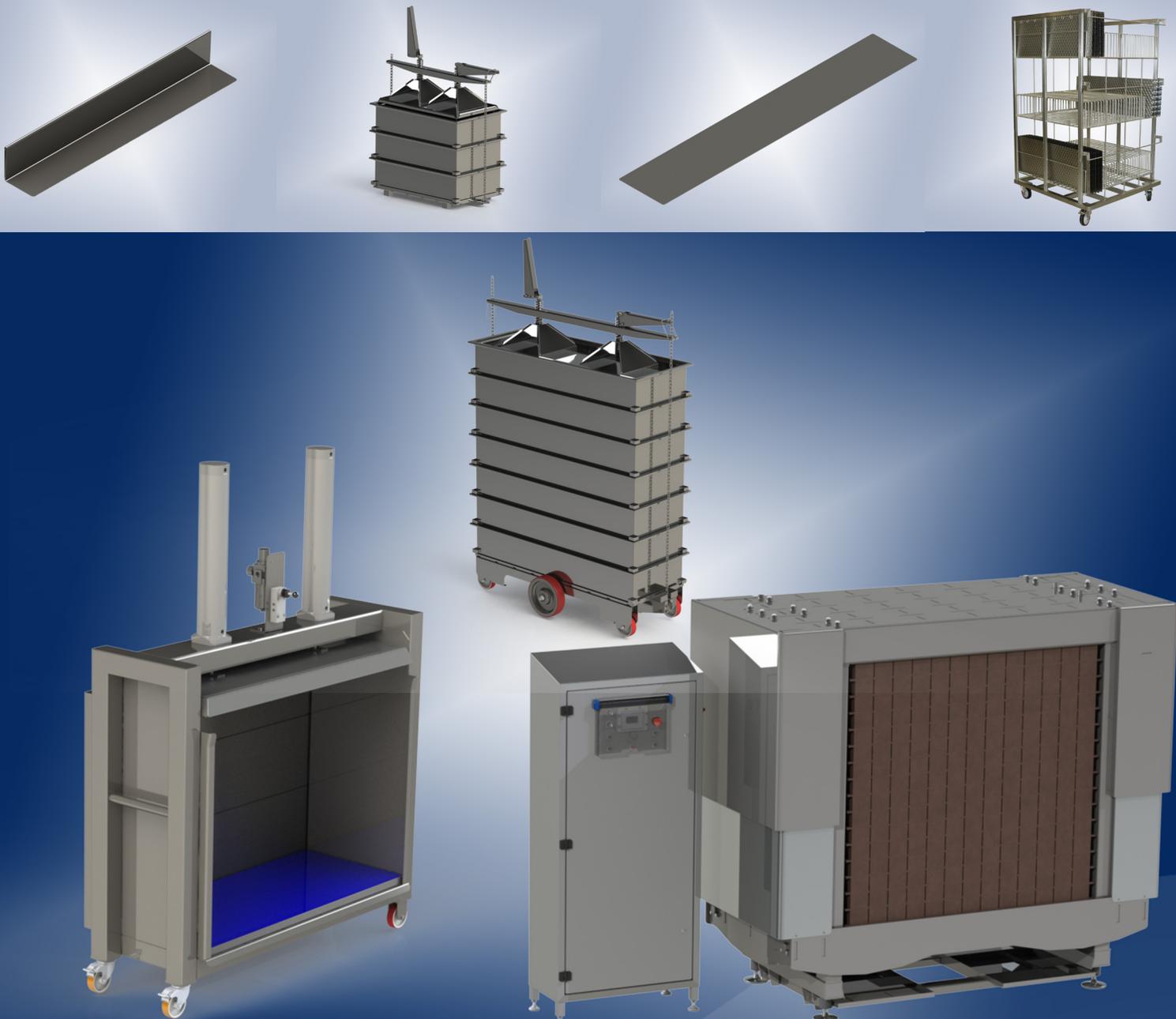


Fleisch- und Trockenfleischpressen

Alle Pressen fertigen wir gemäss ausgewählten Anforderungen



Technik, die Genuss schafft!



Die Josef Koch AG versteht sich als fortschrittlicher Partner und qualifizierter Problemlöser auf dem Gebiet industrieller und gewerblicher Nahrungsmittelproduktion. Das Schwergewicht unserer Marktleistung liegt auf dem Gebiet der Fleischproduktion. Zusätzlich zählt auch die Molkereiverarbeitung zu unseren Stärken. Durch das Umdenken der Konsumenten und dem Trend hin zu vegetarischen und veganen Nahrungsmitteln, gehört auch die Verarbeitung von pflanzlichen Produkten zu unserer Zielgruppe.

Branchenunabhängig bietet Koch 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 viele Qualitätsmarken von Weltfirmen auf dem Schweizer Markt und überzeugt durch eine umfassende Marktleistung.



Wir ziehen alle an einem Strang



Mit der Josef Koch AG zusammenarbeiten heisst, mit einem Team zu arbeiten, das aus kompetenten Fachkräften und motivierten Menschen besteht.

Unsere Mitarbeiter bilden den Kern unseres Unternehmens. Dabei ist es wichtig, unseren Kunden und Partnern fachkundig, ehrlich und freundlich gegenüberzutreten.

Mit dem 1. Januar 2020 wird ein neues Kapitel in der erfolgreichen Unternehmensgeschichte der Familie Koch aufgeschlagen. Mit Kuno Koch, Oliver Koch und Franz Gaisberger übernehmen Vertreter der 3. Generation die Zügel der Josef Koch AG. Franz Koch, Viktor Koch und Hugo Koch bilden zusammen den Verwaltungsrat.



Für Ihre Anwendungen unsere Fleisch- und Trockenfleischpressen

Für jeden Verarbeitungsschritt die passenden Fleischpressen.

Die extrem stabile Ausführung bietet fast grenzenlose Einsatzmöglichkeiten.

Ausgewählte Materialien und Fertigungstechniken gewährleisten einen absolut hygienischen Einsatz.

Neben unseren Standard Pressen bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Sonderlösungen.

Individuelle firmenspezifische Gegebenheiten erfordern kundenspezifische Lösungen.

Ihr Bedürfnis - Unsere Fleischpressen. Unsere Maxime.



Fleischpresse Grösse 1 / 500

Anwendung:

Pressen von Trockenfleisch, Schinken, Speck, Kantwurst und viele mehr.

Ihr Nutzen:

- Einstellbare Presskraft mittels Wartungseinheit 0-10 bar
- Hochwertig, langlebig und wartungsarm
- hygienische Arbeitsweise dank hochwertiger Edelstahlgestaltung
- leichte Reinigung durch hygienische Bauweise
- reduzieren von Abschnittsverlusten

Funktionsweise:

Das zu pressende Fleisch wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist.

Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine schöne glatte und viereckige Endform des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Aussenabmessungen LxBxH: 1755x560x2300 mm
- Innenabmessungen LxBxH: 1580x500x1200 mm
- Kapazität: ~ 950 kg Rohware
- Presskraft: max. 6000 kg

Standard Modell

Zubehör Standard

- Ausführung Edelstahl
- Pneumatische Bedienung
- 5 Stk. Zwischenbretter
- Bedienung Handhebelventil
- 4 Füsse höhenverstellbar

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Fahrbar	
2	Steuerung Vollautomatisch	
3	Seitenwand einseitig	
4	Seitenwand beidseitig	
5	Zwischenbretter	
6	Pressschienen	



Fleischpresse Grösse 2 / 500

Anwendung:

Pressen von Trockenfleisch, Schinken, Speck, Kantwurst und viele mehr.

Ihr Nutzen:

- Einstellbare Presskraft mittels Wartungseinheit 0-10 bar
- Hochwertig, langlebig und wartungsarm
- hygienische Arbeitsweise dank hochwertiger Edelstahlgestaltung
- leichte Reinigung durch hygienische Bauweise
- reduzieren von Abschnittverlusten

Funktionsweise:

Das zu pressende Fleisch wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist.

Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine schöne glatte und viereckige Endform des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Aussenabmessungen LxBxH: 1375x560x1900 mm
- Innenabmessungen LxBxH: 1200x500x890 mm
- Kapazität: ~450 kg Rohware
- Presskraft: max. 1570 kg

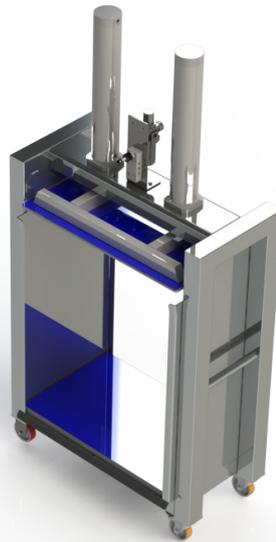
Standard Modell

Zubehör Standard

- Ausführung Edelstahl
- Pneumatische Bedienung
- 5 Stk. Zwischenbretter
- Bedienung Handhebelventil
- 4 Füsse höhenverstellbar

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Fahrbar	
2	Steuerung Vollautomatisch	
3	Seitenwand einseitig	
4	Seitenwand beidseitig	
5	Zwischenbretter	
6	Pressschienen	



Fleischpresse Grösse 3 / 500

Anwendung:

Pressen von Trockenfleisch, Schinken, Speck, Kantwurst und viele mehr.

Ihr Nutzen:

- Einstellbare Presskraft mittels Wartungseinheit 0-10 bar
- Hochwertig, langlebig und wartungsarm
- hygienische Arbeitsweise dank hochwertiger Edelstahlgestaltung
- leichte Reinigung durch hygienische Bauweise
- reduzieren von Abschnittverlusten

Funktionsweise:

Das zu pressende Fleisch wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist.

Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine schöne glatte und viereckige Endform des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Aussenabmessungen LxBxH: 980x550x2040 mm
- Innenabmessungen LxBxH: 800x500x990 mm
- Kapazität: ~450 kg Rohware
- Pneumatische Presskraft: max. 1570 kg

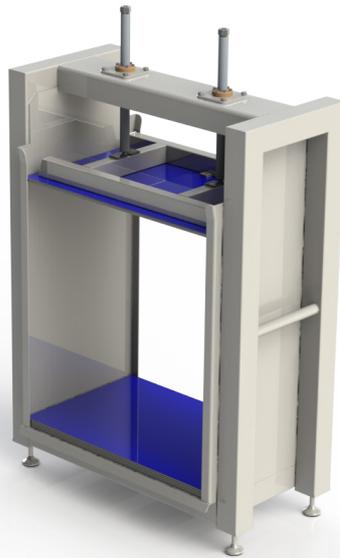
Standard Modell

Zubehör Standard

- Ausführung Edelstahl
- Manuelle Bedienung
- 5 Stk. Zwischenbretter
- 4 Füsse höhenverstellbar

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Fahrbar	
2	Pneumatisch Vollautomatisch	
3	Seitenwand ein- od. beidseitig	
4	Bedienung Handhebelventil	
5	Zwischenbretter	
6	Pressschienen	



Fleischpresse Grösse 4 / 500

Anwendung:

Pressen von Trockenfleisch, Schinken, Speck, Kantwurst und viele mehr.

Ihr Nutzen:

- Einstellbare Presskraft mittels Wartungseinheit 0-10 bar
- Hochwertig, langlebig und wartungsarm
- hygienische Arbeitsweise dank hochwertiger Edelstahlgestaltung
- leichte Reinigung durch hygienische Bauweise
- reduzieren von Abschnittverlusten

Funktionsweise:

Das zu pressende Fleisch wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist.

Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine schöne glatte und viereckige Endform des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Aussenabmessungen LxBxH: 675x560x1600 mm
- Innenabmessungen LxBxH: 500x500x500 mm
- Kapazität: ~100 kg Rohware
- Pneumatische Presskraft: max. 1570 kg

Standard Modell

Zubehör Standard

- Ausführung Edelstahl
- Manuelle Bedienung
- 5 Stk. Zwischenbretter
- 4 Füsse höhenverstellbar

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Fahrbar	
2	Pneumatisch Vollautomatisch	
3	Seitenwand ein- od. beidseitig	
4	Bedienung Handhebelventil	
5	Zwischenbretter	
6	Pressschienen	



Rohwurstpresse Luox Modell G, 1-teilig

Rohwurstpresse-Landjägerpresse Edelstahl rostfrei

- robuste, Edelstahlschweisskonstruktion
- rostfreie Ketten
- hygienische Verarbeitung, keine Schmutzecken
- hohe Dichtigkeit garantiert Qualität- Form-Farbhaltung

Abmessungen:

- Boden ca. 670 x 355 mm
- Aufsatzrahmen Höhe gestapelt: 150 mm
- Gesamthöhe 1-teilig: ca. 750 mm

Kapazität:

- 1 Blech 20 Paar Landäger à 170 gr = 3.4 kg
- 1 Rahmen / 7 Bleche = 23.8 kg
- 3 Rahmen/ 21 Bleche = 71.4 kg

Standard Modell

Zubehör Standard

- 1 Stk. Aufsatzrahmen

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Ausführung 1-3-teilig	
2	Aufsatzrahmen	
3	Pressblech gerillt	
4	Pressblech glatt	
5	Plattenwagen	
6		



Rohwurstpresse Luox Modell I, 7-teilig

Rohwurstpresse-Landjägerpresse Edelstahl rostfrei

- robuste, Edelstahlschweisskonstruktion
- rostfreie Ketten
- hygienische Verarbeitung, keine Schmutzecken
- hohe Dichtigkeit garantiert Qualität- Form-Farbhaltung
- fahrbar, leichtes manövrieren mittels grossem Mittelrad
- unterfahrbar mit Staplergabel

Abmessungen:

- Boden 1070 x 355 mm
- Aufsatzrahmen Höhe gestapelt: 150 mm
- Gesamthöhe 7 -teilig: ca. 1700 mm

Kapazität:

- 1 Blech 48 Paar Landäger à 170 gr = 6,5 kg
- 1 Rahmen / 7 Bleche = 45,5 kg
- 7 Rahmen/ 49 Bleche = 315 kg

Standard Modell

Zubehör Standard

- 7 Stk. Aufsatzrahmen

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Aufsatzrahmen	
2	Pressblech gerillt	
3	Pressblech glatt	
4	Plattenwagen	
5		
6		



Trockenfleischpresse ERGO-PVU 1600x1000

Neue, ergonomische Ausführung, Pressung von unten nach oben

Ganze Presse in Edelstahl rostfrei, formschönes und pflegeleichtes Designe, Seitenwände, Pressboden und Verschalung. Sehr massive Schweisskonstruktion. Hydraulische Pressvorrichtung mit seitlich angebrachten Zylindern hygienisch mit einer Verschalung verschlossen.

- Rückenschonende Beladung
- Edelstahl Auffangschalen für den Fleischsaft
- Hydrauliköl mit H1 Zulassung / - CE-Konformität

Anwendung:

Rohprodukt wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist. Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine glatte und viereckige Form des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Presskraft total ca. 50 - 320kN
- Flächenpressung max.: ca. 1.98 kg / cm²
- Beladekapazität: Rohware ca. 2500 kg
- Anschluss: 3 x 400 Volt/ 50 Hz
- Leistung: 3 kW
- Absicherung: 6.6 Ampère
- Gewicht: leer ca. 2'400 kg

Abmessungen: Presse

Aussenmasse: L x B x H 2500 x 1150 x 2250 mm
Innenmasse: L x B x H 1600 x 1000 x 1600 mm

Standard Modell

Standard

Optionen

Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Pressschienen	
2	Pressplatten	
3	ERGO -PVU 1600 x 1200	
4	Plattenwagen	
5		
6		



Trockenfleischpresse Hydraulisch 1600x1600

Ausstattung

Ganze Presse in Edelstahl rostfrei, formschönes und pflegeleichtes Designe, Seitenwände, Pressboden und Verschalung. Sehr massive Schweisskonstruktion. Hydraulische Pressvorrichtung mit seitlich angebrachten Zylindern hygienisch mit einer Verschalung verschlossen.

- Hydrauliköl mit H1 Zulassung
- CE-Konformität

Anwendung:

Rohprodukt wird Stück für Stück zwischen Pressschienen aneinandergereiht und lagenweise aufgeschichtet, bis die Presse gefüllt ist. Mit unseren Pressen erreichen Sie in Verbindung mit den verstellbaren Pressschienen eine glatte und viereckige Form des Fleisches, da sich die verstellbaren Pressschienen immer der Höhe des Pressgutes anpassen.

Technische Daten:

- Presskraft total ca. 50 - 320kN
- Flächenpressung max.: ca. 1.98 kg / cm²
- Beladepazität: Rohware ca. 3500 kg
- Anschluss: 3 x 400 Volt/ 50 Hz
- Leistung: 3 kW
- Absicherung: 6.6 Ampère
- Gewicht: leer ca. 2'400 kg

Abmessungen:

Aussenmasse: L x B x H 1650 x 2550 x 3180 mm
Innenmasse: L x B x H 1600 x 1600 x 1900 mm

Standard Modell

Standard

Optionen

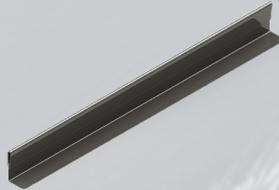
Position	Beschreibung	Artikel Nr.
1	Pressschienen	
2	Pressplatten	
3	Plattenwagen	
4		
5		
6		

Optionen / Einzelteile / Sonderteile

Pressschienen



25x25x500 / Artikel: 67064



30x30x500 / Artikel: 67066



35x35x500 / Artikel: 67068



45x45x500 / Artikel: 67072

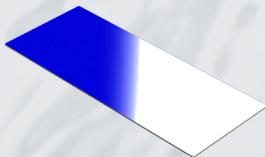


70x70x500 / Artikel: 67078



70x70x1000 / Artikel: 74881

Zwischenplatten



1200x500x06 / Artikel: 67038

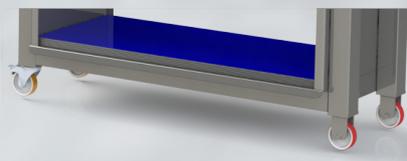


1590x1000x8 / Artikel: 86557

Fahrbar



Fahrbar Grösse 1



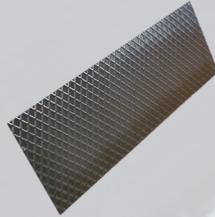
Fahrbar Grösse 2-4

Optionen / Einzelteile / Sonderteile

Pressblech glatt & gerillt



595x348x0.8 / Artikel: 66653
995x348x0.8 / Artikel: 66655



595x348x0.8 / Artikel 88495
995x348x0.8 / Artikel 88441

Steuerung



Steuerung Automatik



Handhebel Steuerung

Seitenwand & Plattenwagen



Seitenwand zu Presse pneumatisch



Plattenwagen



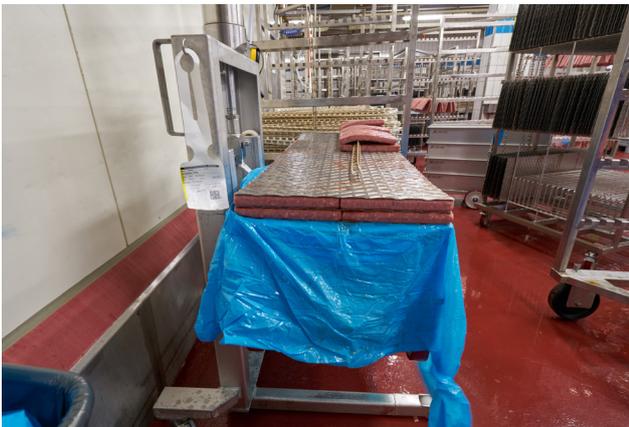
Plattenwagen

Pneumatikzylinder



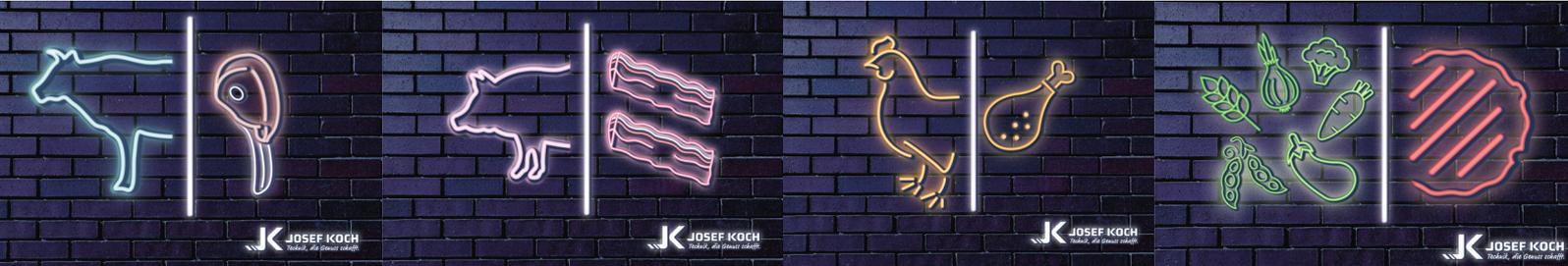
Edelstahlzylinder (Hygiene Ausführung)

Impressionen



Notizen





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