

Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Pökomat

Injecteurs, Attendrisseurs





Technik für die Nahrungsmittelproduktion PÖKOMAT PÖKOMAT Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Wir gehen auf's ganze, wenn es sich um Ihre Nahrungsmittelproduktion dreht!
Nous mettons les grands moyens dans le cadre de la production vivrière!



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.

L'entreprise Josef Koch AG, fondée en 1962, fait office de partenaire avancé et de prestataire qualifié dans le secteur de la production vivrière industrielle. Nous sommes surtout présents dans le secteur de la production de viande. La laiterie, la transformation du lait et du fromage font également partie de nos points forts. Josef Koch AG propose, dans tous les domaines, des installations hygiéniques, des machines et des systèmes innovants pour l'ensemble des activités de la production vivrière. Avec ses quelque 30 collaborateurs, l'entreprise familiale installée à Malters dans le canton de Lucerne représente sur le marché suisse de nombreuses marques de qualité du monde entier et saura vous convaincre grâce à ses prestations très complètes.



Nous avons tous le même objectif!

L'entreprise Josef Koch AG est dirigée par 3 frères. Viktor Koch (à droite) est Directeur commercial. Frank Koch (à gauche) est Directeur des ventes et Hugo Koch (au centre) Directeur technique.

La structure familiale de la direction favorise les échanges ouverts, les décisions rapides et un certain niveau de flexibilité. En tant qu'entreprise familiale, nous n'avons aucun mal à nouer des contacts professionnels car un grand nombre de nos clients sont aussi des entreprises familiales. Ce qui nous permet de mettre en place des relations de confiance.

Une bonne ambiance règne aussi parmi nos collaborateurs. Grâce à la diffusion directe des informations, nous pouvons réagir rapidement lorsque l'on nous fait part de suggestions et idées.

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, une marque connue dans le monde entier, une fabrication 100 % suisse!

Le nom de Pökomat est synonyme, depuis déjà plusieurs décennies, de produits suisses de qualité supérieure, d'innovation et de service client sans précédent. Il fait aussi office de référence internationale dans le secteur des injecteurs de saumure. Depuis le rachat en 2002, les produits Pökomat s'accordent parfaitement à la gamme Josef Koch AG. Au sein de l'entreprise Josef Koch, le suivi et le développement de la ligne Pökomat font office de priorités. Notre devise: performance optimale et maîtrise des coûts!

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.

Le modèle Pökomat P1 est la plus petite des machines de la famille Pökomat en constante évolution. La seringue à main, très pratique et fonctionnelle, répond à tous les besoins d'une petite entreprise avancée.

La salaison, le décapage et l'assaisonnement de la viande ne posent désormais plus de problème. Ce système - utilisé de la boucherie au service de traiteur en passant par les cuisines industrielles - est livré avec une prise 230 V (norme UE) ou un raccord pneumatique.



Unsere kleinsten, elektrisch & Druckluft... Nos systèmes de petite taille, électriques et pneumatiques...

- 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)

- Pratiques et fonctionnels pour les boucheries, cantines industrielles et traiteurs
- Facilitent la salaison, le décapage et l'assaisonnement de la viande, du poisson et des volailles
- Seringue à main, ergonomique, en matières plastiques spécifiques non toxiques
- Des modèles 100 % inoxydables
- Dotés d'un amorçage automatique à pression constante et d'une protection contre les fonctionnements à sec
- Nettoyage facile grâce aux surfaces métalliques blanches
- Livrés prêts à l'emploi avec une prise 230 V (norme UE)

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Spannung	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
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



SI



SL



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:
- Komplett 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.

Pompe à impulseur flexible SI

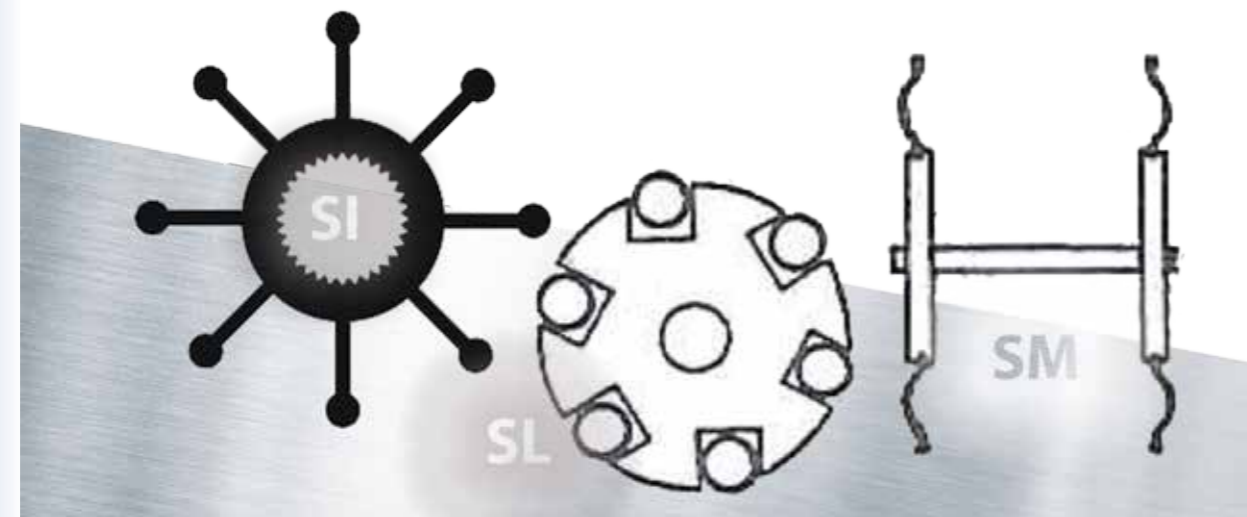
- Caractéristiques:
- Pompe simple
 - Coûts d'entretien réduits
 - Pas de courbe de pression stable
 - Ne convient pas aux utilisations continues
- Utilisation: Cette pompe est idéale pour les clients qui effectuent des injections une ou plusieurs fois par semaine. Stabilité insuffisante pour les injections plus fréquentes.

Pompes à rouleaux excentriques SL

- Propriétés:
- Pompe 100 % inoxydable
 - Courbe de pression stable comprise entre 0 et 4 bar
- Utilisation: Cette pompe est idéale pour les clients qui effectuent des injections tous les jours. Possibilité d'injecter de l'eau glacée.

Pompe à double membrane SM

- Propriétés:
- Protection contre les fonctionnements à sec
 - Utilisation facile et abordable
 - Absence de reflux
 - Raccord air comprimé 8 bar
 - Consommation d'air 1NM3
- Utilisation: Cette pompe est idéale en cas d'exigences élevées en termes d'hygiène et de sécurité opérationnelle. Absence de reflux = pas de réchauffement, pas de mousse ni de 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 Pökomaten P10/14 280 besitzen deshalb alle Merkmale der seit Jahren in der Praxis bewährten Pökomatmaschinen. Der Antrieb mit Motor und Getriebe ist bei den Pökomaten 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 Pökomaten 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... Des systèmes rentables et résistants destinés à l'artisanat...

- 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
- Des modèles très petits dotés de différents types d'aiguilles. P10 – 10 unités dans une série, P14-14 unités dans deux séries
 - Systèmes parfaits pour assurer une meilleure rentabilité dans les boucheries de petite et moyenne taille
 - Niveau de précision reproductible lors de l'injection via le système d'aiguilles
 - Réglage manuel de l'alimentation
 - Le paramétrage exact de la pompe, de la commande et des valves assure une régulation de l'injection jusqu'à 5 % du volume maximal souhaité
 - Collecteur en PP avec filtre en nylon
 - Sangle de transport amovible en plastique

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé

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

Pökomat P10/14 280 permet à votre entreprise de profiter de nombreux atouts. A l'heure actuelle, pour produire de manière rentable, il est indispensable de disposer de machines à injecter précises et fiables. Les modèles Pökomat P10/14 280 rassemblent toutes les caractéristiques des machines Pökomat déjà éprouvées depuis des années. L'entraînement avec moteur et transmission se trouve au-dessus de l'espace d'injection sur les modèles Pökomat P10/14 280 – ce qui permet d'assurer une plus grande durée de vie, de faciliter et sécuriser la surveillance éventuelle du service client. L'espace de pompage est hermétiquement séparé de la zone d'injection. Le système de commande personnalisé doté d'aiguilles suspendues permet aux installations Pökomat d'afficher leur célèbre niveau de précision. Grâce à l'image constante, vous conservez le même niveau de qualité. Le paramétrage exact de la pompe, de la commande et des valves assure une régulation de l'injection jusqu'à 5 % du volume maximal souhaité. Malgré leur format compact, ces machines respectent tous les principes de sécurité des organismes professionnels et sont certifiés CE.



Pökomat P15/300 SM

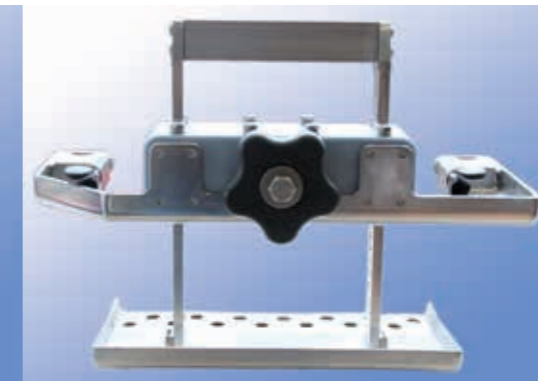
Aus wirtschaftlichen Gründen wurde eine Maschine entwickelt, welche ein Minimum an Hardware und teuren Komponenten beinhaltet, jedoch zweckmässig ist und den Anforderungen für Klein- und Mittelbetriebe genügt.

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.

Nous avons conçu une machine qui, pour des raisons économiques, dispose d'un nombre minimum d'équipements et composants onéreux mais qui assure une fonction très précise et répond aux attentes des clients des petites et moyennes entreprises. Le modèle P15/300 est une machine de qualité affichant un très bon rapport qualité-prix. Il affiche une quantité d'injection constante ainsi qu'un niveau d'efficacité élevé. Le système P15/300 est simple d'utilisation et n'a besoin que de très peu d'entretien. En limitant les pièces électroniques, les sources de pannes conduisant à des interruptions de production désagréables ont été supprimées. La machine a été fabriquée en acier inoxydable. En optant pour la machine P15/300, vous disposerez d'un système de qualité, abordable, qui vous assurera une production rapide et sans faille.



Der Kompakte, Zweckmässige und Preiswerte... Des modèles compacts, précis et abordables...

- 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

- Systèmes de pompe à membrane, électropneumatique, dotés d'une protection contre les fonctionnements à vide
- Régulateur de pression très précis et accumulateur de pression assurant des niveaux d'injection exacts
- Systèmes faciles à utiliser, mobiles, au design moderne
- Protections et sécurités anti-blessure
- 2 vitesses de bande, alimentation: 17/23 mm
- Nombre d'aiguilles: 15 pièces dans deux séries

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
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



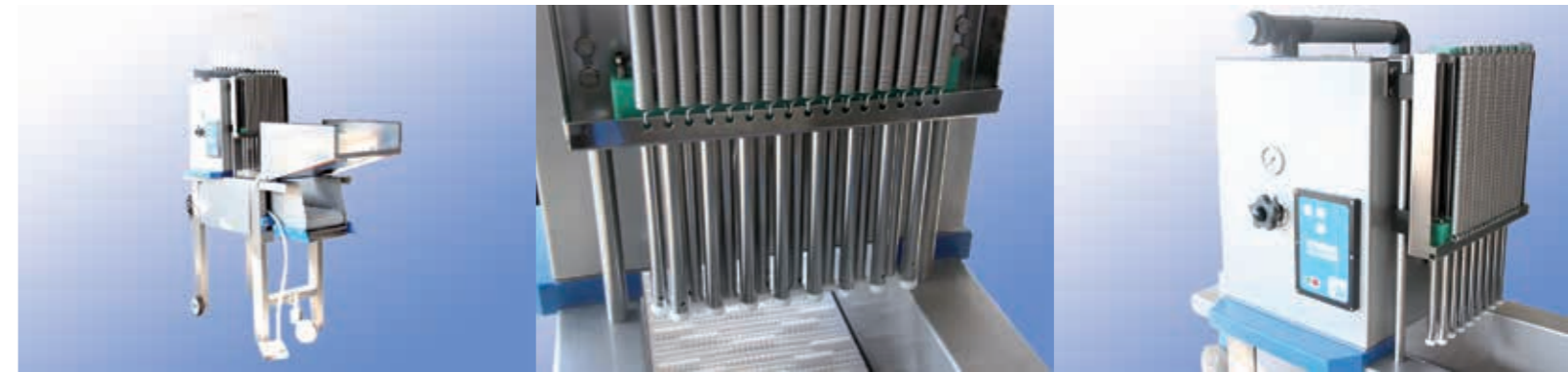
Pökomat P16/320 SI

Pökomat P16/320 SL

Pökomat P16/320 SM

Mit dem präzisen und zuverlässigen Pökelspritzautomaten P16/320 produzieren Sie marktgerecht Pökelprodukte mit kalkulierbarem Gewinn. Da der Nadelantrieb und die Pumpe beim Pökوماتen P16/320 oberhalb des Spitzraumes angeordnet sind, haben diese Teile eine längere Lebensdauer und die Kundendienstüberwachung ist einfacher. Die bewährte Einzelnadelventilsteuerung verleiht auch diesem Pökوماتen 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.

Grâce aux systèmes Pökomat P16/320 fiables et précis, vous produirez des aliments saumurés de qualité très rentables. Avec l'entraînement par aiguilles et la pompe du modèle P16/320 situés au-dessus de la zone d'injection, votre machine affichera une durée de vie plus longue et la surveillance du service client sera plus simple. Le système de commande personnalisé doté d'aiguilles suspendues permet aux installations Pökomat d'afficher leur célèbre niveau de précision lors de l'injection. Que le morceau de viande soit petit ou grand, vous n'aurez besoin que des aiguilles pour pénétrer dans la viande. Le réglage de la vitesse de la bande de transport vous assure une vision toujours identique des processus. Le paramétrage exact de la pompe, de la commande et des valves assure une régulation de l'injection jusqu'à 5 % du volume maximal souhaité.



Der zuverlässige, robuste und präzise PÖKOMAT... Le modèle fiable, robuste et précis de 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

- L'unité d'entraînement et la pompe se trouvent au-dessus de la zone d'injection
- Grande largeur de passage de 320 mm/Hauteur de passage de 220 mm
- Idéal pour les petites et moyennes entreprises de l'industrie agro-alimentaire
- Nombre d'aiguilles: 16 pièces dans deux séries
- Le réglage de la vitesse de la bande de transport vous assure une vision toujours identique des processus

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
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



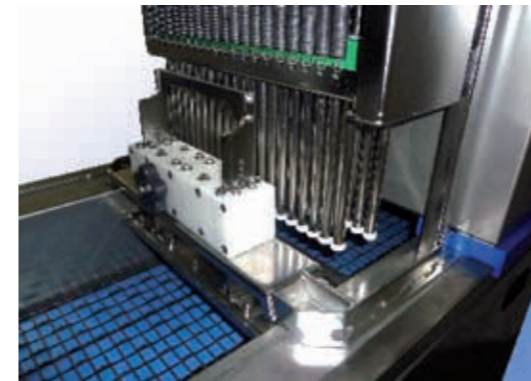
Technik für die Nahrungsmittelproduktion POKOMAT POKOMAT Technik für die Nahrungsmittelproduktion



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... Le système fiable et précis...

- 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

- Injektor programmable destiné à un usage industriel
- Différentes possibilités en termes de hauteur de passage, nombre d'aiguilles et valeurs d'alimentation
- Idéal pour préparer du poisson, de la viande et de la volaille
- Réglages ultra-précis définis pour chaque produit
- Le système anti-reflux assure un niveau d'hygiène et de sécurité opérationnelle élevé

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
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	2.2 kW	220/150/70 mm	500 mm	6-10 bar

Grâce aux systèmes Pökomat P40 fiables et précis, vous produirez des aliments saumurés de qualité très rentables. Le célèbre concept de Pökomat vous permet de profiter des avantages techniques et économiques. Avec l'entraînement par aiguilles et la commande électrique situés au-dessus de la zone d'injection, votre machine affichera une durée de vie plus longue et la surveillance du service client sera plus simple. De plus, l'entretien est très simple car tous les accessoires de la pompe sont montés sur un chariot amovible. Malgré leur format compact, les machines Pökomat P400/500 respectent tous les principes de sécurité des organismes professionnels (certifications CE) et sont très faciles d'utilisation. Le modèle Pökomat P40/500 SE est une machine à saumer programmable ultramoderne. Le niveau élevé de précision et reproductibilité garantit des commandes claires et sans faille. Pour chaque produit, vous pourrez définir les valeurs optimales en termes de vitesse, pression et alimentation et les sauvegarder dans 99 programmes. La garantie d'une production fiable! Vous pouvez également verrouiller les programmes pour que seules les personnes autorisées puissent modifier les paramètres sauvegardés.



Pökomat P132/500 SE/99

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.

Le modèle Pökomat P132/500 SE est une machine à saumer programmable ultramoderne. Le niveau élevé de précision et reproductibilité garantit des commandes claires et sans faille. Pour chaque produit, vous pourrez définir les valeurs optimales en termes de vitesse, pression et alimentation et les sauvegarder dans 99 programmes. La garantie d'une production fiable! Vous pouvez également verrouiller les programmes pour que seules les personnes autorisées puissent modifier les paramètres sauvegardés.



Neuster Stand der Technik für ein höchstes Mass an Genauigkeit... Un système ultramoderne assurant un niveau de précision optimal...

- 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

- La pression du serre-flanc et la force de l'aiguille peuvent être définis avec précision
- Grâce aux 11 valves réglables, il est possible de définir la pénétration directe ou juste après l'injection
- Toutes les aiguilles sont dotées de ressorts
- Nettoyage facile et rapide grâce à la présence d'un nombre réduit de petites poignées
- Possibilité de démonter la bande de transport pour un nettoyage facile et sans outil

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
P132/500 SE99	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	19/38 mm	2.2 kW	150/110/70 mm	500 mm	6-10 bar



Pökomat P78/750 SM Touch Pökomat P78/750 SEV Touch

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 Pökelprodukt bester Qualität herzustellen.

Le système Pökomat P78/750 permet d'effectuer de saumurer dans le secteur industriel. Un nouveau type de machine est né de la combinaison d'idées innovantes alliés et d'éléments déjà éprouvés. A l'instar des autres machines fabriquées par Josef Koch AG, le modèle Pökomat P78/750 est facile d'utilisation et simple à nettoyer. Le système de pompe est monté sur un chariot amovible. La bande de transport peut être démontée sans outil. Le châssis annexe supporte la bande de transport amovible et le sécurise dans deux positions, de manière à ce que la zone d'injection puisse être facilement nettoyée. Le système Pökomat P78/750, universel, vous permettra de fabriquer des produits saumurés rentables et de qualité supérieure.



Unser grosser mit den zwei grossen Herzen...
Notre modèle phare aux deux grands cœurs...

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

- Injektor programmable à usage industriel
- Idéal pour préparer de la viande, de la volaille et du poisson
- Bande de transport amovible facile à nettoyer sans outil
- Système de pompe à membrane doté d'une protection contre les fonctionnements à sec
- Le système anti-reflux assure un niveau d'hygiène et de sécurité opérationnelle élevé

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Vorschub	Leistung	Durchlaufhöhe	Durchlaufbreite	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Alimentation	Puissance	Hauteur de passage	Largeur de passage	Air comprimé
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 Touch	915 kg	2200 mm	1250 mm	2150 mm	17/24/40 mm	4.5 kW	50-245 mm	750 mm	6-10 bar



Rotationsfilter

Filtre rotatif

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.

Nous avons conçu un filtre rotatif permettant une utilisation quotidienne, sans interruption, des plus grosses machines. Pendant la phase de conception, l'objectif était que le filtre rotatif soit rapide et simple à nettoyer. Ce filtre rotatif se compose d'un système de filtration triple. Les filtres d'aspiration et rotatif sont fabriqués à partir d'une structure à lamelles inoxydables alors que le filtre de séparation est produit à partir d'un filtre perforé oxydable. Le filtre rotatif peut être positionné dans différentes positions en fonction de vos besoins. Il peut être utilisé avec nos machines à partir du modèle Pökomat P40.



Weil Unterbrechungen viel Geld kosten...

Parce que les interruptions de travail peuvent coûter très cher...

- 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

- Le filtre rotatif fonctionnel assure un fonctionnement quotidien, sans interruption
- Le filtre de séparation en acier oxydable peut répondre aux besoins industriels les plus élevés
- Le filtre rotatif peut être utilisé avec nos machines à partir du modèle Pökomat P40
- Système de filtration triple assurant des performances de filtration élevées
- Pendant la phase de conception, l'objectif était que le filtre rotatif soit rapide et simple à nettoyer

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Leistung	Fassungsvermögen	Pressluft
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Puissance	Capacité	Air comprimé
Filter	95 kg	1280 mm	530 mm	555 mm	0.1 kW	220 lt.	x



Durchlaufsteaker M400-4/320 Attendrisseur 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.

L'entreprise Josef Koch AG présente un nouveau modèle de la gamme Pökomat. Pour répondre à une demande croissante en portions de viande découpées automatiquement et recomposées, nous avons dû trouver une solution performante et simple à utiliser. Avec la presse (le steaker) basée sur les techniques éprouvées de Pökomat, nous sommes en mesure de commercialiser une machine très efficace et pratique.



Der Trend für zartes Fleisch, ist das Fleisch zu steaken...
La mode est à la viande tendre découpée en steak...

- Vorbereitet für folgende robusten Messerblöcke
 - 2 Messerblöcke 3mm / mit je 198 Messer
 - 2 Messerblöcke 2mm / mit je 268 Messer
 - Zwei einfach auswechselbare Messerbalken
 - 10 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen
 - Sehr schonende Produktbehandlung
 - Mit raffiniertem Schnellspannsystem
 - Geschwindigkeit frequenzgeregelt
 - Fahrbar auf 3 PU Rädern
-
- Préparé pour les blocs de couteaux robustes suivants
 - 2 blocs couteaux 3mm / avec 198 couteaux chacun
 - 2 blocs couteaux 2mm / avec 268 couteaux chacun
 - Deux barres de découpe facilement interchangeables
 - 10 serre-flancs dotés d'un réglage pneumatique et fonctions de raclage
 - Préservation des produits lors de la manipulation
 - Système de serrage rapide et pratique
 - Réglage de la vitesse et de la fréquence
 - Possibilité de déplacer l'unité sur les 3 roues en PU

Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Leistung	Durchlaufhöhe	Messerlänge	Bandbreite
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Puissance	Hauteur de passage	Longueur de lame	Largeur de passage
M400-4/320	220 kg	1720 mm	650 mm	1420 mm	1.5 kW	150 mm	150 mm	320 mm



Durchlaufsteaker M939/500 Touch Attendrisseur 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.

L'entreprise Josef Koch AG présente un nouveau modèle de la gamme Pökomat. Pour répondre à une demande croissante en portions de viande découpées automatiquement et recomposées, nous avons dû trouver une solution performante et simple à utiliser. Avec la presse (le steaker) basée sur les techniques éprouvées de Pökomat, nous sommes en mesure de commercialiser une machine très efficace et pratique

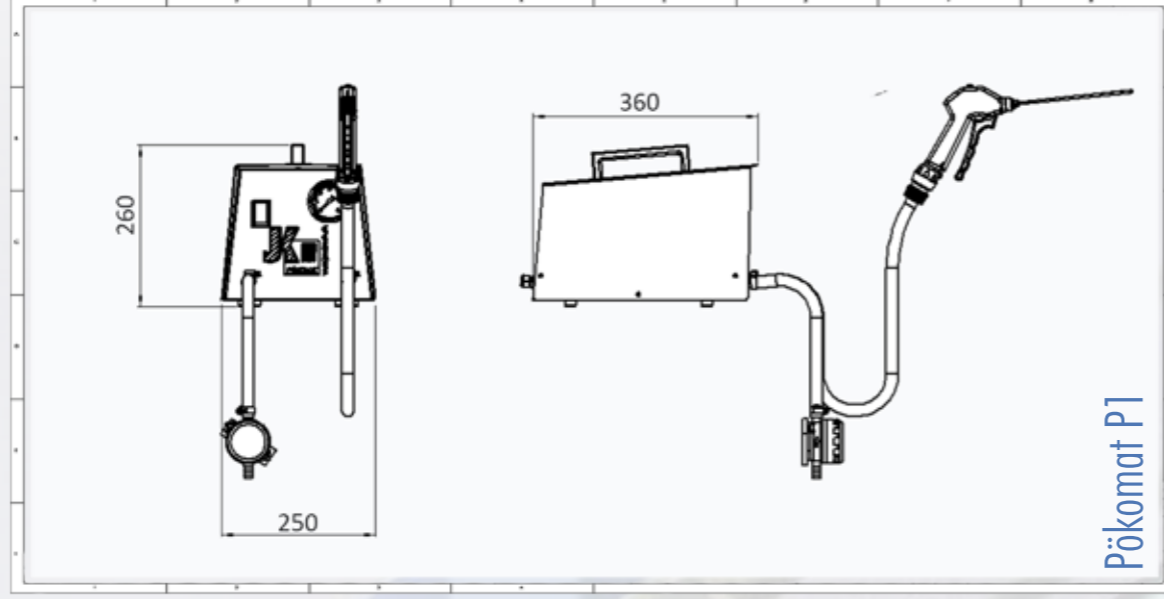


Für die Industrie eine effiziente, handliche Maschine...
Une machine très efficace et pratique pour le secteur industriel...

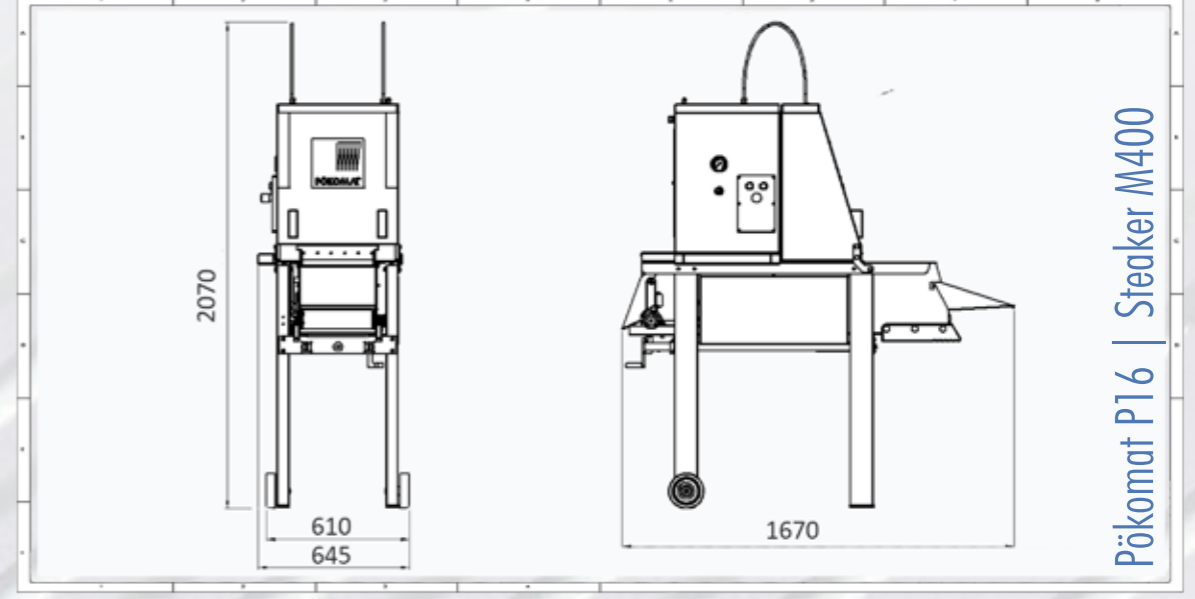
- Vorbereitet für folgende robusten Messerblöcke
 - 3 Messerblöcke 3mm / mit je 313 Messer
 - 3 Messerblöcke 2mm / mit je 424 Messer
- 24 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen
- Material: rostfreier Edelstahl und Lebensmitteltauglicher Kunststoff
- Mit raffiniertem Schnellspannsystem
- Polyurethan Transportband ohne Werkzeug demontierbar

- Préparé pour les blocs de couteaux robustes suivants
 - 3 blocs couteaux 3mm / avec 313 couteaux chacun
 - 3 blocs couteaux 2mm / avec 424 couteaux chacun
- 24 serre-flancs dotés d'un réglage pneumatique et fonctions de raclage
- Matériau: acier inoxydable et plastique non toxique
- Système de serrage pratique
- Bande de transport en polyuréthane démontable sans outil

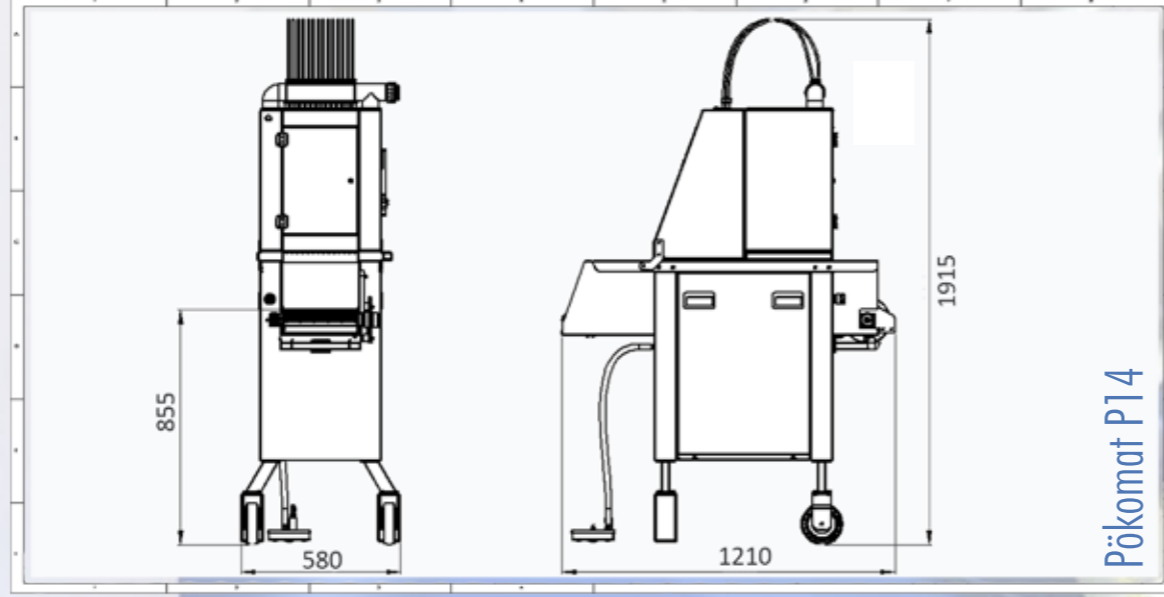
Typ	Gewicht	Länge	Breite	Höhe	Leistung	Durchlaufhöhe	Messerrlänge	Bandbreite
Type	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Puissance	Hauteur de passage	Longueur de lame	Largeur de passage
M939/500 Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	3.7 kW	150 mm	150 mm	500 mm



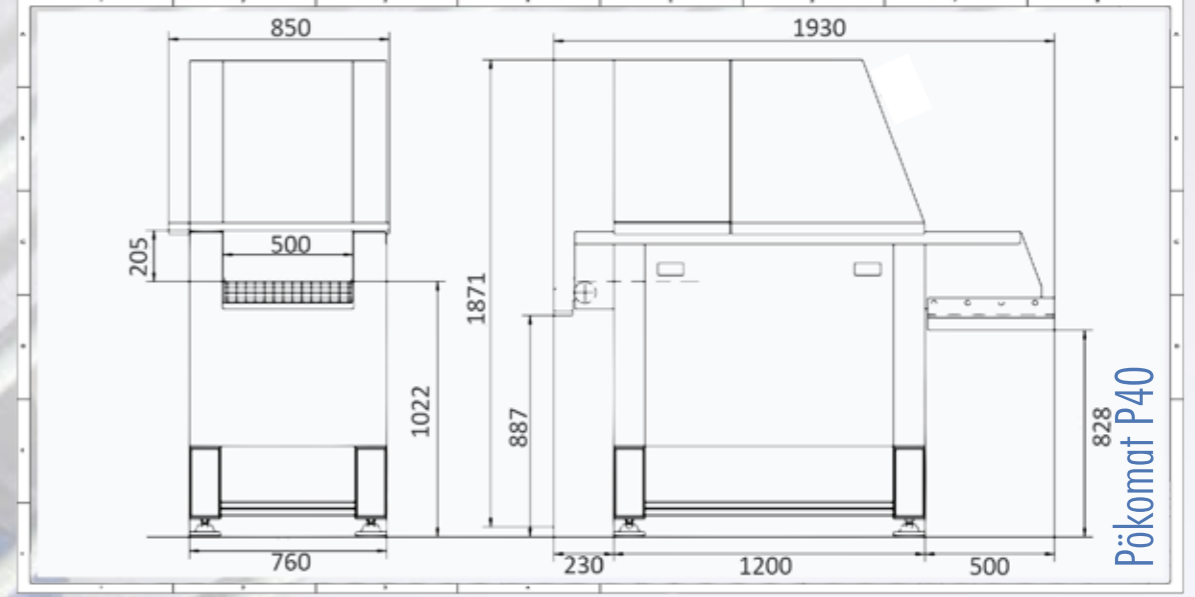
Pökomat P1



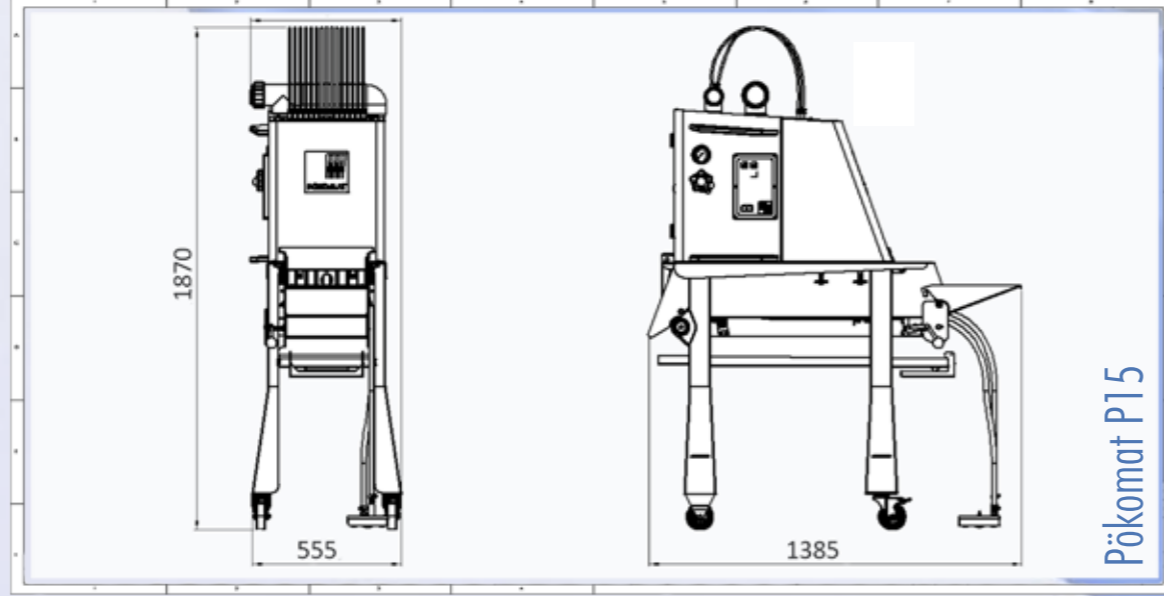
Pökomat P16 | Steaker M400



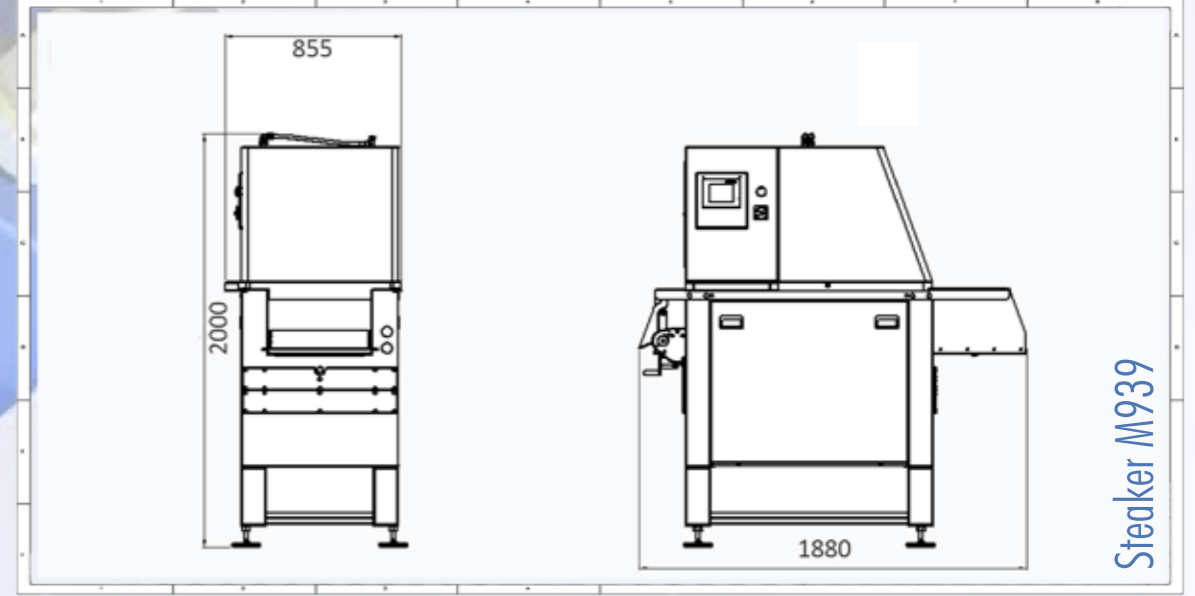
Pökomat P14



Pökomat P40



Pökomat P15



Steaker M939



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