

Effiziente Lösungen für die Fleischverarbeitung: Die neue Generation von Maschinen der Josef Koch AG

Die Josef Koch AG aus Malters in der Schweiz ist ein verlässlicher Partner für die industrielle und gewerbliche Fleischverarbeitung und überzeugt durch innovative und anwenderfreundliche Maschinenlösungen. Mit ihrer Expertise und dem breiten Angebot im Pökomat-Programm bietet sie maßgeschneiderte Lösungen für unterschiedliche Betriebsgrößen.



Mit dem breiten Angebot im Pökomat-Programm bietet die Josef Koch AG maßgeschneiderte Lösungen für unterschiedliche Betriebsgrößen. © Beigestellt

Die **Josef Koch AG** hat sich als innovativer Partner und Problemlöser für die industrielle und gewerbliche Nahrungsmittelproduktion etabliert. Ihr umfassendes Maschinenangebot, das unter dem bekannten Pökomat-Programm geführt wird, bietet Unternehmen in der Fleischindustrie effiziente und benutzerfreundliche Lösungen,

die speziell für die aktuellen Marktanforderungen entwickelt wurden. Mit den neuesten Produkten, der Durchlaufsteakmaschine M400-4/M939 und dem Pökelinjektor P15/300 SM, setzt das Unternehmen neue Maßstäbe im Bereich der Fleischverarbeitung.

M400-4/M939: Durchlaufsteakmaschine für eine optimale Portionierung

Die M400-4/M939 ist eine Antwort auf den wachsenden Bedarf an automatisch geschnittenen und gleichzeitig gesteckten Fleischportionen. Diese innovative Maschine basiert auf der bewährten Pökomat-Technik und bietet eine perfekte Kombination aus Effizienz und einfacher Bedienung. Der Mürbeschneider wurde speziell für die Bedürfnisse der fleischverarbeitenden Industrie entwickelt und ist eine äußerst handliche Lösung, die die Produktionsprozesse beschleunigt und optimiert.

Zu den herausragenden Merkmalen der M400-4/M939 gehören:

Hochpräzise, robuste Messer: 396/939 rostfreie, präzisionsgeschliffene Messer sowie zwei austauschbare Messerbalken sorgen für gleichbleibende Schnittqualität und Langlebigkeit.

Pneumatisch einstellbare Niederhalter- und Abstreifsektionen: Diese Funktion garantiert eine schonende Produktbehandlung, die für qualitativ hochwertige Endergebnisse sorgt.

Polyurethan-Transportband mit Schnellspannsystem: Das Band kann ohne Werkzeug abgenommen werden und ermöglicht schnelle und unkomplizierte Reinigung.

Einfache Handhabung und Mobilität: Die Maschine ist mit

einem klappbaren Trägersystem ausgestattet und kann durch zwei Polyurethan-Räder leicht bewegt werden.

Frequenzgeregelter Geschwindigkeit und Montagestation:

Diese ermöglicht die sichere Aufbewahrung des Steakereinsatzes und vereinfacht den Messerwechsel.

Diese durchdachten Eigenschaften machen die M400-4/M939 zu einem flexiblen und wartungsfreundlichen Gerät, das sich ideal in den Produktionsablauf einfügt und gleichzeitig die Ansprüche an Hygiene und Qualität erfüllt.

Pökelinjektor P15/300 SM: Effizienz für kleine und mittelgroße Betriebe.

Der Pökelinjektor P15/300 SM wurde als kostengünstige, jedoch hochfunktionale Lösung für Klein- und Mittelbetriebe entwickelt. Diese Maschine besticht durch ihre hohe Zuverlässigkeit und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die P15/300 SM ist so konstruiert, dass sie eine konstante Einspritzmenge und damit einen hohen Wirkungsgrad aufweist. Dabei wurde bewusst auf eine minimale Elektronik gesetzt, um potenzielle Störungsquellen zu reduzieren und Produktionsstopps zu vermeiden.

Die Vorteile des P15/300 SM auf einen Blick:

Geringe Anzahl an Hardwarekomponenten: Die Maschine ist mit einem Minimum an teuren Komponenten ausgestattet und erfüllt dennoch alle Anforderungen an eine moderne Produktion.

Servicefreundliches Design: Der Pökelinjektor ist leicht zu bedienen und besonders wartungsfreundlich, was die Betriebskosten reduziert.

Robuste Bauweise: Komplette aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, erfüllt die P15/300 SM die höchsten Hygienestandards.

Verlässlichkeit im Produktionsprozess: Durch den reduzierten Einsatz von Elektronik werden unerwartete Produktionsausfälle minimiert, was die Produktivität steigert.

Für kleine und mittelgroße Betriebe, die eine verlässliche und einfach zu bedienende Injektionslösung suchen, ist die P15/300 SM eine optimale Wahl, die sowohl wirtschaftlich als auch qualitativ überzeugt.

Flexibilität und Effizienz für die Fleischbranche

Mit der M400-4/M939 und dem P15/300 SM bietet die Josef Koch AG zwei Maschinen, die den unterschiedlichen Anforderungen in der Fleischproduktion gerecht werden. Während die Durchlaufsteakmaschine M400-4/ M939 speziell für größere Produktionsmengen und eine exakte Portionierung konzipiert ist, adressiert der Pökelinjektor P15/300 SM gezielt die Bedürfnisse kleinerer und mittelgroßer Betriebe, die auf Zuverlässigkeit und Wirtschaftlichkeit Wert legen. Beide Geräte setzen neue Maßstäbe in der Branche und machen die Josef Koch AG zu einem unverzichtbaren Partner für die fleischverarbeitende Industrie.

Alle Infos: www.gramiller.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at