Werkstrasse 6 | CH-6102 Malters
Tel. +41 (0)41 499 90 00 | Fax +41 (0)41 499 90 08 | info@josefkoch.ch

Durchlaufsteakmaschine M626/500 & M939/500

Artikel-Nr.: 30900 & 31156

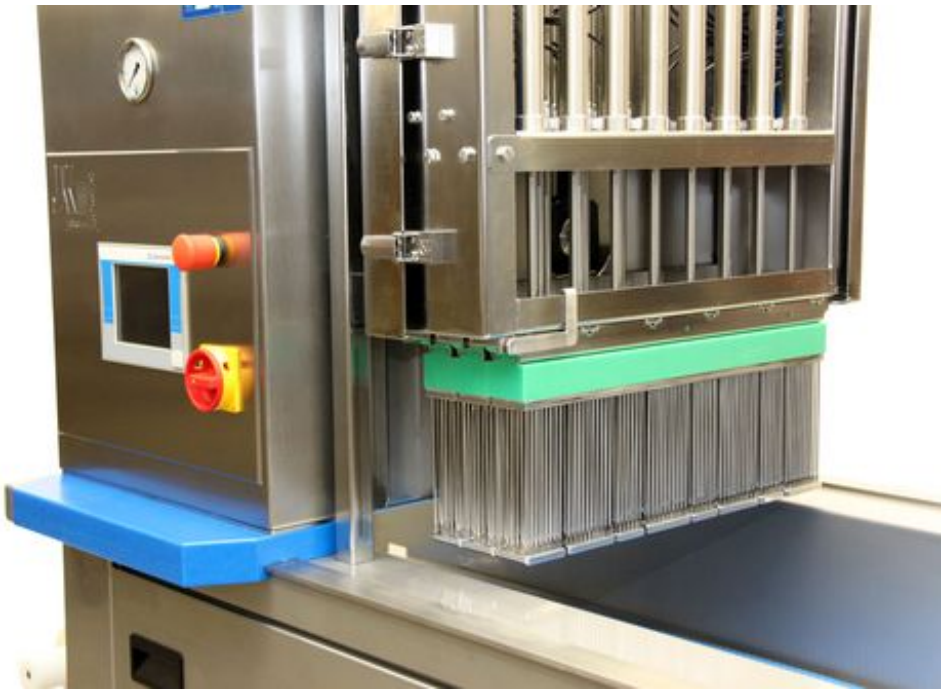
Die Josef Koch AG präsentiert aus dem Pökomat Programm eine neue Entwicklung. Der Trend nach automatisch geschnittenen Fleischportionen die gesteakert werden müssen, verlangte nach einer leistungsfähigen und anwenderfreundlichen Lösung. Mit der Entwicklung des Durchlaufsteakers basierend auf der bewährten Pökomat Technik können wir der Industrie eine äusserst effiziente und handliche Maschine anbieten.

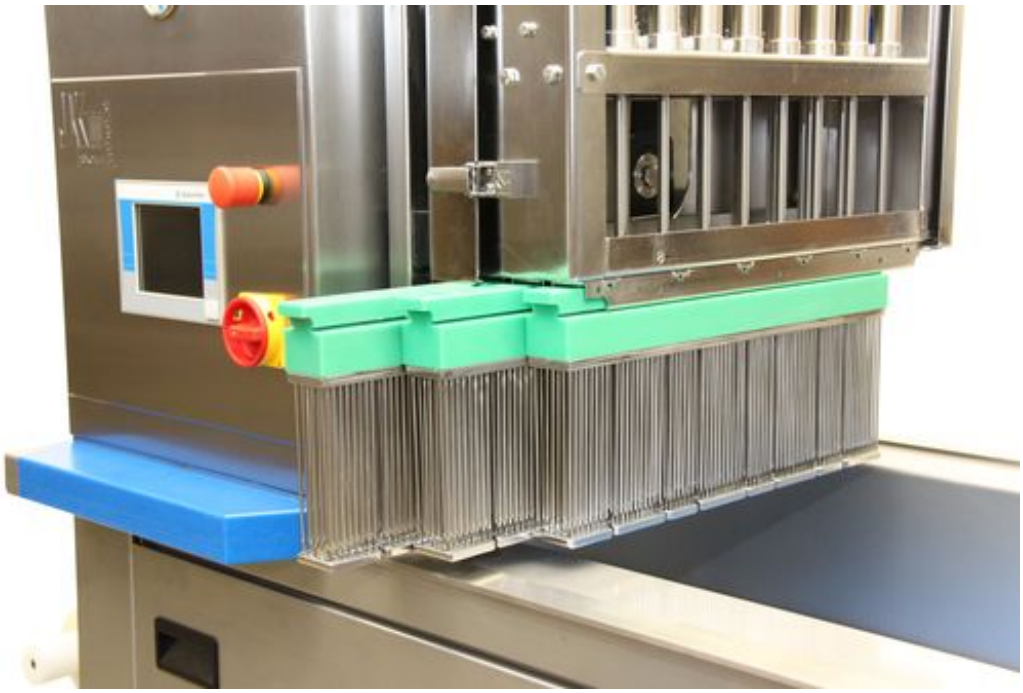
Die Steakermaschinen M626/500 & M939/500 zeichnen sich durch folgende technisch raffinierte Features aus:

- 626 oder 939 präzisionsgeschliffene robuste rostfreie Messer
- zwei einfach auswechselbare Messerbalken
- 16 oder 24 pneumatisch einstellbare Niederhalter- und Abstreifsektionen
- sehr schonende Produktbehandlung
- Polyurethan Transportband ohne Werkzeug demontierbar
- mit raffiniertem Schnellspannsystem
- einfache Reinigung, klappbares Trägersystem
- Maschine fahrbar mit zwei Polyurethan Räder
- Geschwindigkeit ist frequenzgeregelt
- Montagestation zur Aufbewahrung des Steakereinsatzes sowie zum Wechseln der Messer
- inklusive Werkzeug zum Wechseln der Messer
- Material: rostfreier Edelstahl und Lebensmitteltauglicher Kunststoff

Technische Daten M626 & M939

Durchlaufhöhe	150 mm
Messerlänge	150 mm
Bandbreite	500 mm
Gewicht	600 kg
Spannung	200-400V, 1P, 50 Hz
Luftdruck	8 bar
Maschinenmasse	1930 mm x 850 mm x 1940 mm
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff





josefkoch.ch
BIOMATEK