

Durchlaufsteakmaschine M400-4/320

Artikel-Nr.: 30808



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 Steakermaschine zeichnet sich durch folgende technisch raffinierte Features aus:

- 396 präzisionsgeschliffene rostfreie robuste Messer
- zwei einfach auswechselbare Messerbalken
- 10 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 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 M400-4/320

Durchlaufhöhe	150 mm
Messerlänge	150 mm
Bandbreite	320 mm
Gewicht	220 kg
Spannung	200-400V, 1P, 50 Hz
Luftdruck	8 bar
Maschinenmasse	1420 mm x 650 mm x 1720 mm
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff







