



PÖKOMAT P40/500 & P132/500



INDUSTRIAL
fuerpla





P40/500 SE y P132/500 SE

El panel de control del ordenador para el modelo SE, permite un uso más sencillo e intuitivo.

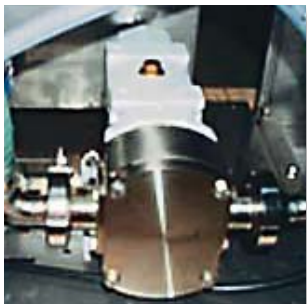
The computer-hosted control panel for the SE model allows simpler and more intuitive operation.



P40/500 SI/SL

El panel de control estandar es claro y simple de usar.

The electric control panel option is clear and simple to use.



P40/500 SI/SL

La camara de vacio esta diseñada para permitir la instalacion de diferentes tipos de bomba.

The pump chamber is designed to allow the installation of a variety of pump types.

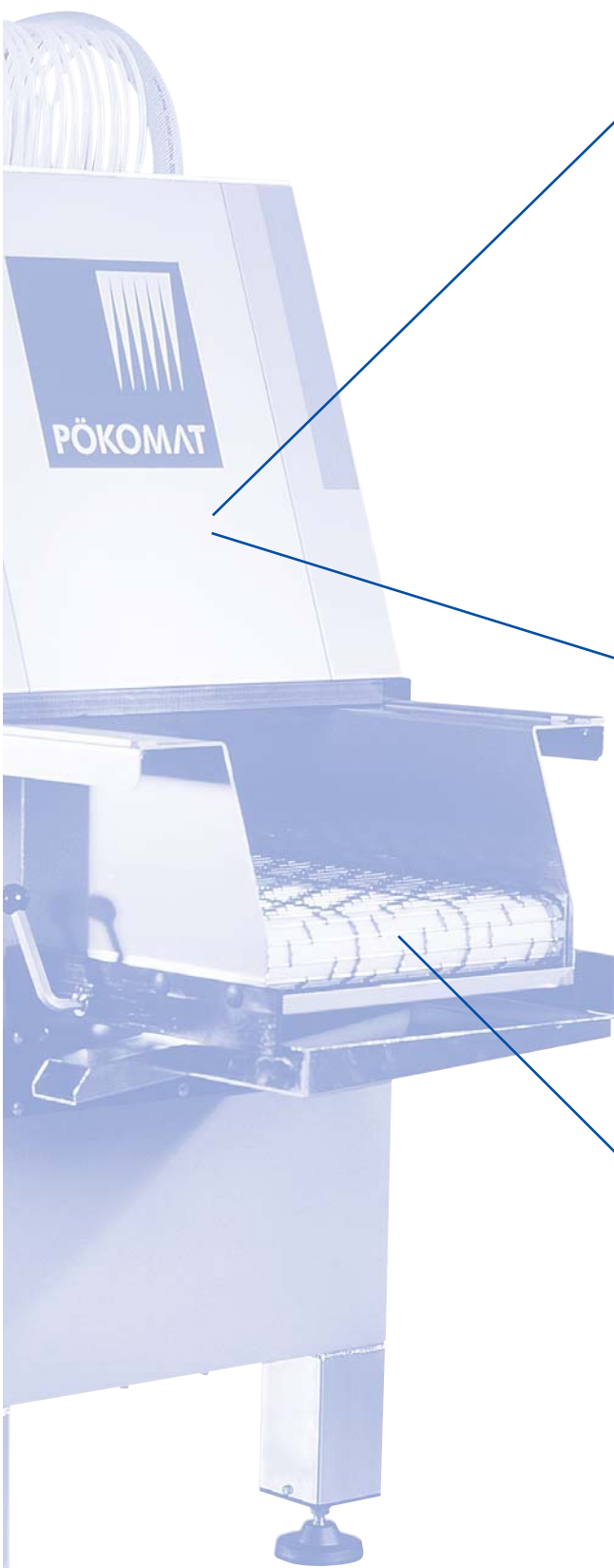


P40/500 SE y P132/500 SE

La bomba de membrana destaca por su gran seguridad y precision

The membrane pump excels in the realms of reliability and accuracy.





P40/500

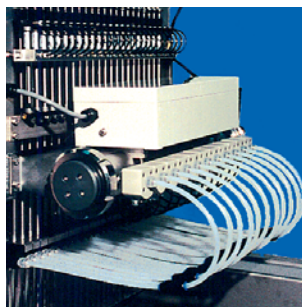
Fácil acceso a las agujas, gracias al diseño de la maquina.

Individual needle control for accurate injection volumes to within 1% accuracy



P40/500

El tenderizador M40 esta disponible como opción y puede ser facilmente posicionado entre la fila de agujas. Tambien se puede utilizar el M40 como maquina independiente.



P132/500

Diseño compacto de las valvulas de control y del bloque de agujas. Control ideal de las agujas.

Individual needle control for accurate injection volumes to within 1% accuracy.



P132/500

Un control muy preciso y exacto de la presión de las agujas reduce tensión de la carne.

Individual needle control for accurate injection volumes to within 1% accuracy.



P40/500 y 132/500

La cinta transportadora puede ser extraida manualmente (sin necesidad de herramientas).

Individual needle control for accurate injection volumes to within 1% accuracy.

PÖKOMAT P40/500 y P132/500

El uso de la inyectora P40 y P132 hace mucho más sencilla y coherentemente provechosa la producción de productos modernos de carne curada. Años de experiencia y desarrollo progresivo avalan las ventajas del sistema Pökomat. Las unidades drive y el reductor se hayan sobre el área de inyección, esto simplifica el mantenimiento, incrementa la seguridad y alarga la vida del dispositivo. El filtro generosamente dimensionado, posicionado antes de las agujas, proporciona la protección necesaria para las partes más sensibles de la máquina y garantiza la calidad y la consistencia de los productos. El filtro puede limpiarse rápidamente y fácilmente. El tubo de distribución opcional en acero inoxidable y el filtro de ranura permiten la operación aún más higiénica y duradera. La vida de esta configuración es casi indefinida.

The use of the precise and reliable injection-curing machine P40 y P132 makes the production of modern cured-meat products much simpler and more consistently profitable. Years of experience and ongoing development underlie the Pökomat advantage. The gearbox and drive units are located above the injection area, which simplifies maintenance, increases safety and extends the device life. A generously dimensioned filter positioned prior to the needles provides the necessary protection for the most sensitive parts of the machine and guarantees the quality and consistency of the products. The filter can be quickly and easily cleaned. The optional stainless-steel distribution pipe and slot filter allows even more hygienic and durable operation. The life-span of this configuration is almost indefinite.

PÖKOMAT P40/500 SE y P132/500 SE

La inyectora Pökomat P40/500 SE y P132/500 es el ultimo adelanto en inyectoras programables. El panel de control intuitivo permite programar los marcos óptimos de velocidad, presión de salmuera, y el avance de la cinta transportadora, para ser guardados en 99 memorias que usted puede utilizar, según el tipo de producto. Como la información de sus productos es vital para su negocio, estas memorias estan protegidas contra cambios accidentales o de personas no autorizadas.

The Pökomat P25/320 SE is a state of the art programmable injector. The intuitive control interface enables optimal settings for speed, brine pressure, and belt advance to be saved in 99 memories so that you can always accurately and consistently reproduce any of the products in your range. These settings are valuable business capital so password memory protection is used to prevent any unauthorised or accidental changes to this data.

Technische Daten

Pökomat P40/500 & P132/500

Höhe:	1940 mm
Länge:	1930 mm
Breite:	850 mm
Durchlaufhöhe: P 40	220/150/70 mm
Durchlaufhöhe: P132	150/110/70 mm
Durchlaufbreite:	500 mm
Leistung:	3,7 kW
Nadelzahl: P40	40 Stück in 4 Reihen
Nadelzahl: P132	132 Stück in 6 Reihen
Hübe:	20–80 1/min.
Vorschub: P40	17/24/40 mm
Vorschübe: P132	19/38 mm
Material:	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff

Specifications

Pökomat P40/500 & P132/500

Height:	1940 mm
Length:	1930 mm
Breadth:	850 mm
Clearance P 40:	220/150/70 mm
Clearance P132:	150/110/70 mm
Belt width:	500 mm
Power:	3.7 kW
No. of needles P40:	40 in 4 rows
No. of needles P132:	132 in 6 rows
Stroke:	20–80 1/min.
Belt advance P40:	17/24/40 mm
Belt advance P132:	19/38 mm
Materials:	stainless steel and sterile inert plastics



JOSEF KOCH AG
Technik für die Nahrungsmittelproduktion

Werkstrasse 6, CH-6102 Malters
Tel. 041 499 90 00, Fax 041 499 90 08
www.josefkoch.ch, info@josefkoch.ch
www.poekomat.ch, poekomat@josefkoch.ch

Ihr Fachhändler

