



josefkoch.ch

食品製造技術

ピュコマツト

インジェクター、テンドーライザー





食品製造技術

PÖKOMAT

PÖKOMAT

食品製造技術

お客様の生産処理ニーズを満足させるために 最後までやりぬきます！



ヨーゼフ・コッホ株式会社は、食品生産業界における卓越したパートナー、適格に問題を解決できる企業としての評判を築いてきました。弊社の事業は小規模の企業や業界に向けた食肉の処理を中心に展開していますが、牛乳やチーズなどの乳製品の生産処理にも精通し、そのニーズに対応しております。

弊社はやる気に満ちたご希望の処理事例がどのようなものであれ、ヨーゼフ・コッホ株式会社は、お客様が市場で他に抜きん出るために必要な競争力を提供する能力を持つ製品をお届けできます。高品質で衛生的に優れた最先端を行くマシンを提供するという弊社の情熱は、信頼できる貴重なビジネスパートナーという評価につながっています。従業員を30人以上擁する家族経営の企業です。ルツェルンの郊外、風光明媚なマルタースに根差す当社は世界中のお客様に耐久性に優れ、信頼できる製品と有能で安心できるサービスの提供に専心しております。



全員で一致団結！

ヨーゼフ・コッホ株式会社の理事会は強力なきずなでつながる3人兄弟が構成しています。Viktor Koch（右）は営業、Franz Koch（左）は販売、Hugo Koch（中央）は技術を担当しています。経営陣が家族であるため、オープンな議論や迅速な意思決定が行われ、柔軟性もあります。つまり、お客様へすばやくサービスをお届けできるのです。家族経営ですので、仕事上のつながりを作るのも簡単であることがわかりました。なぜならば、お客様の多くが弊社同様、家族経営の企業だからです。信頼関係はこのように築かれました。また、従業員同士がかもしだす職場の雰囲気は非常にポジティブです。情報は直接本人に伝えられますので、提案やアイデアに即対応できます。



世界中に知られる商標、ピュコマットはスイス製！

ピュコマットという名前は数十年間にわたり、スイス最高の品質、イノベーション、トップクラスのサービスを象徴し、今では食肉処理で使用される射出成形機と同義語で国際標準になっています。2002年の吸収合併以来、ピュコマット製品はヨーゼフ・コッホ株式会社の周りに有益な相乗効果を生み出しています。ヨーゼフ・コッホでは、ピュコマット ラインのメンテナンスおよび今後の開発については何も心配ありません。「必要最小限の努力で最高のパフォーマンスを」が弊社のモットーです。



食品製造技術 PÖKOMAT PÖKOMAT 食品製造技術

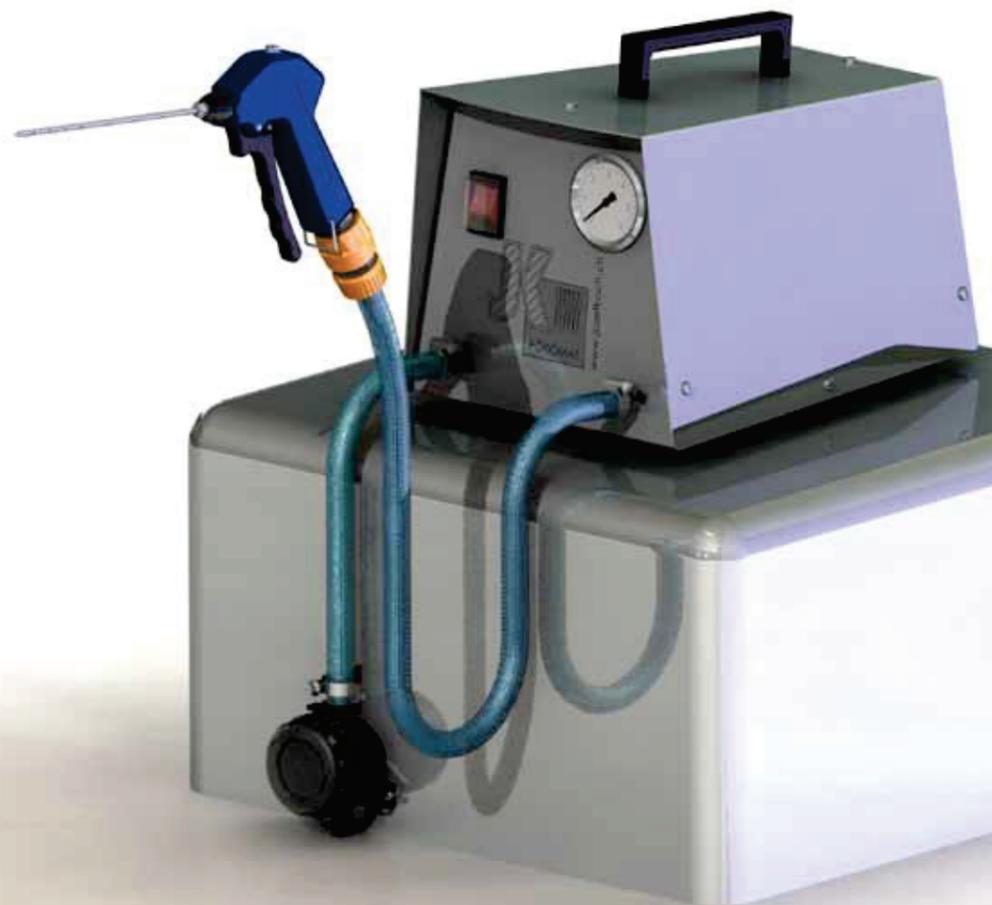
ピュコマットP1 ピュコマットP1/6 ピュコマットP1 SM

発展を続けるピュコマットファミリーの中で最も小型の機種はピュコマットP1です。食肉処理業者から大型の厨房、ケータリングサービスまで小規模企業の機能的なニーズを満たす理想的で実用的な機器で、肉の保存処理や注入、香辛料での味付けを大幅に簡略化します。この機器は手動式で、標準のEU標準の230 V電源、または空気圧エンジンに差し込んですぐご利用になれる状態でお届けします。



弊社製品で最も小型、電気式、空気圧エンジン搭載...

- 実用的で手軽。食肉処理や大規模なケータリング施設向き
- 獣鳥肉や魚肉の保存処理、塩漬け、注入を簡略化
- 食品に適したプラスチックから作られた人間工学に基づくハンドガン
- 完全なステンレススチール製
- 一定圧力で自給式、空運転しても安全
- なめらかな表面で掃除も楽
- 230 V (EU標準) プラグへの接続で即稼動



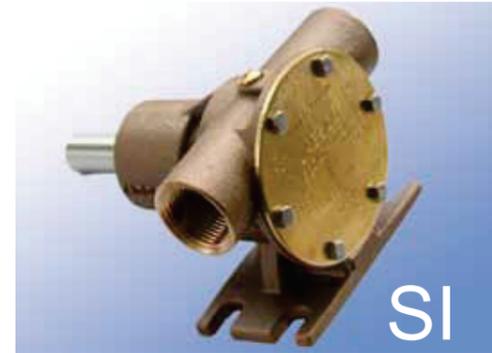
型式	重量	長さ	幅	高さ	電圧	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P1	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	220~240V	90 W	×	×	×
P1/6	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	220~240V	90 W	×	×	×
P1 SM	8 kg	350 mm	250 mm	230 mm	×	×	×	×	6気圧



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



インペラーポンプ SI イノックスポンプ SL メンブレンポンプ SM



柔軟な渦巻きポンプ SI

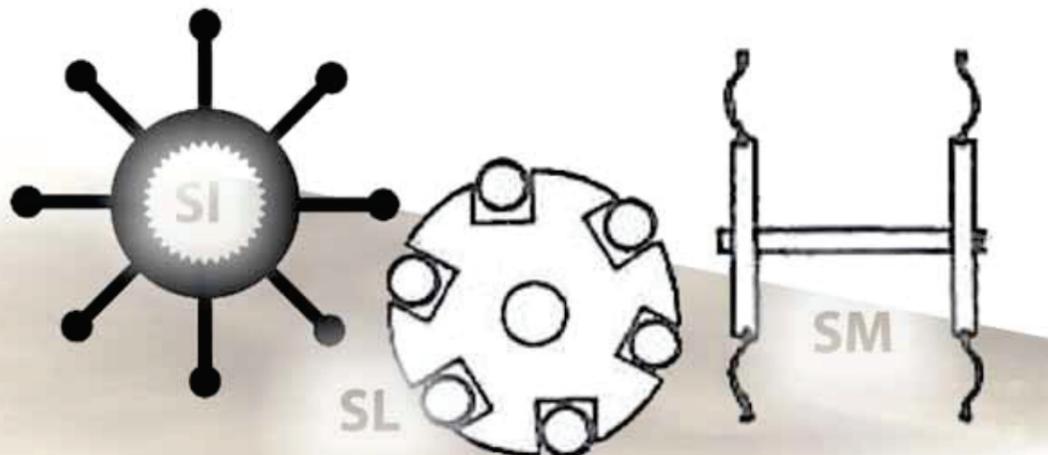
- 性能：
- シンプルな渦巻きポンプ
 - メンテナンスに最適
 - 一定圧力特性なし
 - 連続使用には適さない
- 用途：
- 数回、機器を使用するお客様に適したポンプ。
注入率が高い使用に対応できる安定性はありません。

隔膜ポンプ SM

- 性能：
- 空運転しても安全
 - メンテナンスに最適で有益
 - 排気なし
 - 圧縮エア接続8気圧
 - エア消費 1 Nm3
- 用途：
- 衛生と信頼できる動作が最重要視される事例に。
排気なし = 温度上昇なし、発泡なし、汚染なし。

回転式偏心ポンプ Inox SL

- 性能：
- 全体がステンレススチール製のポンプ
 - 0~4気圧の安定した圧力特性
- 用途：
- 日常的に機器を使用するお客様に適したポンプ。
冷水注入可能。



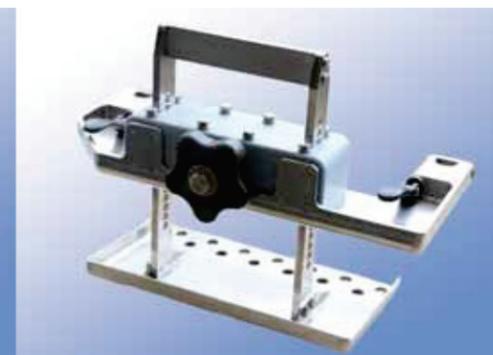
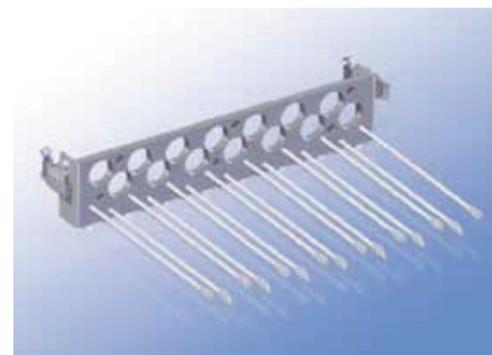


食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



ピュコマット P10/280 SI/SL ピュコマット P14/280 SI/SL/SM

ピュコマット P10/14 280は、ピュコマット シリーズで試用およびテストされた機能をすべて備えています。駆動装置やギアボックスはすべて注入レベルよりも上に配置されているため、高いレベルの安全性が確保され、腐食からも保護されます。この構造により、サービスやメンテナンスも簡単になります。コンベヤの下にはさまざまなポンプシステムに使用できるスペースが用意されています。ポンプやバルブ、ニードルを正確に組み合わせて制御することにより、最小5%から必要な注入レベルに達するまで注入率を調整できます。このピュコマットは非常にコンパクトで、必要最小限の設置スペースで効果的に動作します。



経済的で丈夫な商業用機器...

- 異なる数のニードルを持つ最小自動ユニット - 1列にニードル10本または2列に14本
- 経済効率がよく、中小規模の企業に最適
- ニードルとバルブの制御を1か所で行うことにより、繰り返し注入の精度を維持
- 手動によるフィード率の調整
- ポンプ、バルブ、ニードルの正確な制御により、注入量を調整
- 5%から必要な最大レベルまで
- ナイロン製フィルタ付きプラスチック製連結管
- 取り外し可能なプラスチック製コンベヤベルト

型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P10/280 SI	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	×
P10/280 SL	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	×
P14/280 SI	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	×
P14/280 SL	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	×
P14/280 SM	160 kg	1200 mm	450 mm	1800 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	280 mm	180l/分8気圧



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術

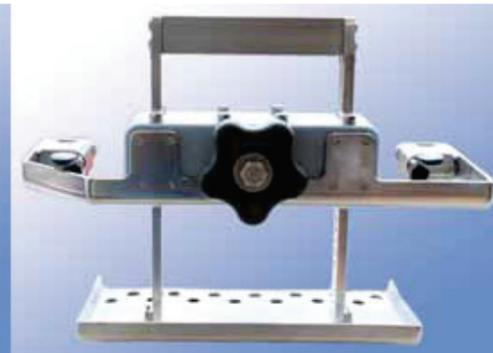


ピュコマット P15/300 SME ピュコマット P15/300 SM

現在の経済情勢を念頭に、必要最小限のハードウェアだが、贅沢なコンポーネントを使用し、中小規模の企業が必要としている機能をすべて備えたマシンを開発しました。

P15/300は全体がステンレススチール製の安価で高品質の注入器です。注入率は常に一定なので、生産性が高まります。また、運用やメンテナンスは非常に簡単です。この機械に使われている電子制御コンポーネントは少ないため、誤動作や故障の主な原因は排除されています。

P15/320は安価ながら高速で信頼性の高い生産を実現する高品質の注入器です。



小型ながら機能に優れ手頃な装置...

- 電空式で、膜ポンプ技術を空運転しても安全
- 正確な量を注入するための高精度圧力コントローラと圧力貯蔵タンク
- 操作が容易で、可動性のある現代的な設計
- 安全ガード
- コンベヤベルト速度は2段階 - フィード率：17または23 mm
- 2列に15本のニードル



型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト 搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P15/300 SME	125 kg	1400 mm	540 mm	1600 mm	17/23 mm	0.93 kW	180 mm	300 mm	×
P15/300 SM	125 kg	1400 mm	540 mm	1600 mm	17/23 mm	0.75 kW	180 mm	300 mm	200l/分8気圧



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



ピュコマット P16/320 SI ピュコマット P16/320 SL ピュコマット P16/320 SM

ピュコマット P16/320は、実績のあるピュコマット コンセプトに基づいて、技術的にさらに進歩しています。

モーターや、ポンプ、ギアボックスなどの駆動装置はすべて湿潤ゾーンよりも上に配置されているため、高いレベルの安全性が確保され、腐食からも保護されます。この構造により、必要なあらゆるサービスやメンテナンスの提供が簡単になります。

対称に配置され個別にばねのついたニードルと独立したバルブコントロールを組み合わせることにより、理想的な注入を実現します。機器に投入する肉の大小に関係なく、肉の中にあるニードルだけが注入を行います。



信頼性が高く、堅牢で正確なピュコマット...

- 駆動系とポンプユニットは湿潤ゾーンよりも上に配置
- 広いベルト幅320 mm / クリアランス 220 mm
- 食品業界の中小規模企業向き
- 2列に16本のニードル
- コンベヤベルトのフィード率は、常に同じ刻印となるように配置

型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P16/320 SI	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	×
P16/320 SL	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	×
P16/320 SM	220 kg	1440 mm	620 mm	1850 mm	17/23 mm	1.5 kW	220 mm	320 mm	180l/分8気圧



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



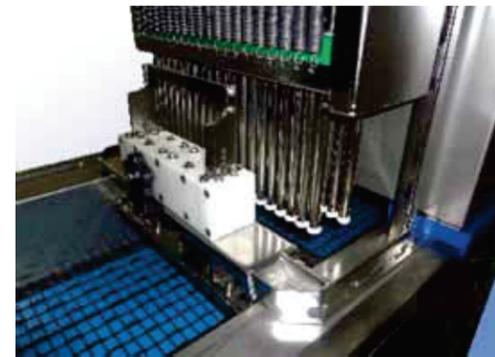
ピュコマット P40/500 SI ピュコマット P40/500 SI ピュコマット P40/500 SM Touch

精度と信頼性に優れた産業用マルチニードル注入器ピュコマット P40/500では、常に有益な加工製品を生産することができます。試行とテストで立証されたピュコマットのコンセプトはお客様にあらゆる技術的、経済的利益をお届けします。ピュコマット P40/500Iには、ポンプとすべての導管がコンベヤベルトの下に配置されているという優れた特徴があります。筐体は上部ゾーンとは完全に分離され、密封されています。この設計により、さまざまなポンプシステムを使用できるようになります。ユニット全体が取り外し可能なスライド式台車の上に構築されているので、メンテナンスの手間もかかりません。

ピュコマット P40/500 SEは、プログラム制御可能なマルチニードル注入器で、最新の技術標準に基づいて作られています。

コントロールパネルは一目で理解できるようになっているため、最高の安全基準を満たしながら、安定した生産を実現できます。

この装置は2基の隔膜ポンプを搭載しているため、ノンリターンシステムである、自給式である、空運転しても安全であるという利点があります。



信頼性が高く、正確...

- プログラムにより制御された産業用装置
- クリアランス、ニードル数、フィード値が異なる
- 獣鳥肉や魚肉の処理用
- あらゆる商品の設定を保存可能
- ノンリターンシステムであるため、衛生的で、安全な操作が可能

型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P40/500 SI	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	×
P40/500 SL	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	×
P40/500 SM Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	17/24/40 mm	3.7 kW	220/150/70 mm	500 mm	6~10気圧



ピュコマット P132/500 SE

精度と信頼性に優れた産業用マルチニードル注入器ピュコマット P132/500では、常に有益な加工製品を生産することができます。試行とテストで立証されたピュコマットのコンセプトはお客様にあらゆる技術的、経済的利益をお届けします。コンベヤの動作は、どのような調整を行ってもニードルが一定のパターンになるように設計されています。ピュコマット P132/500には、ポンプとすべての導管がコンベヤベルトの下に配置されているという優れた特徴があります。筐体は上部ゾーンとは完全に分離され、密封されています。この設計により、さまざまなポンプシステムを使用できるようになります。ユニット全体が取り外し可能なスライド式台車の上に構築されているので、メンテナンスの手間もかかりません。



実現しうる最高の精度をもたらす最新技術...

- ニードルの圧縮圧力と弾力は正確な調節が可能
- 個別に調整可能な11個の塩水バルブを使って、塩水の注入を穿通時に行うか、多少遅らせるかを制御可能
- すべてのニードルがばねを搭載
- 数回の手順で簡単にすばやくクリーニング
- ツールを使わずにコンベヤベルトを取り外しできるため、クリーニングも簡単

型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト 搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
P132/ 500 SE99	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	19/38 mm	3.7 kW	150/110/70 mm	500 mm	6~10気圧



食品製造技術

POKOMAT

POKOMAT

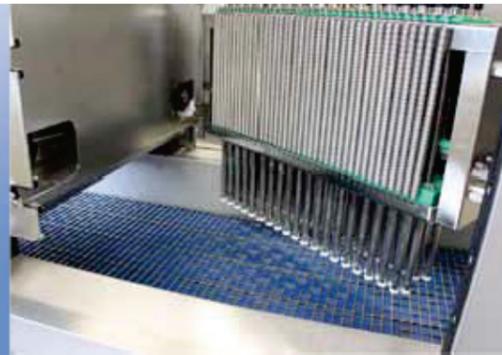
食品製造技術



ピュコマット P78/750 SM Touch

ピュコマット P78/750 SEV

ピュコマット P78/750は注入保存処理業界の標準です。このマシンは、伝統に裏打ちされた手法と発展を続ける新しい技術を組み合わせた新しいマシンシステムです。ヨーゼフ・コッホ株式会社の開発したすべてのマシンと同じく、P78/750も使いやすく、クリーニングも簡単です。ポンプユニットは格納式のブラケットに取り付けられています。また、コンベヤベルトは手動で取り外し可能です。サポートフレームでは分離型の搬送バンドを2か所で折り曲げられるので、注入エリアを完全にクリーニングできます。P78/750 SEVは万能の注入保存処理装置で、最高品質の加工製品の効率的な生産を実現します。



2つの心臓部を持つ大型機...

- プログラムにより制御された産業用装置
- 獣鳥肉や魚肉の処理用
- ツールを使わずにコンベヤベルトを取り外しできるため、クリーニングも簡単
- 隔膜ポンプシステムを空運転しても安全
- ノンリターンシステムであるため、衛生的で、安全な操作が可能



型式	重量	長さ	幅	高さ	ベルト搬送距離	電力	クリアランス	ベルト幅	空気圧
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気圧
P78/750 SEV	915 kg	2200 mm	1250 mm	2150 mm	17/24/40 mm	4.0 kW	50~245 mm	750 mm	6~10気圧



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



回転フィルタ



ピュコマットは、すばやく、簡単にクリーニングできる回転フィルタを開発しました。これは3つのコンポーネントから構成されるシステムです。注入口には回転式のスロットフィルタがあります。その後、溶液はホールフィルタをとおり、吸い込みスロットフィルタに到達します。フィルタはすべてステンレススチール製です。回転フィルタは、P40以降のピュコマット マシンのさまざまな処理ステージ/位置で使用できます。



中断は大きな損害ですから...

- 中断のない連続的な運用を保証する実用的な回転式フィルタシステム
- ステンレススチール製スプリッタ壁掛け式フィルタ。最高の業界要件にも対応
- ピュコマット P40以降の機器に対応した回転式フィルタシステム
- 可能な限り最高の生産性を提供する三重のフィルタシステム
- 簡単かつすばやくクリーニング処理を配慮した開発



型式	重量	長さ	幅	高さ	電圧	容量	空気圧
フィルタ	95 kg	1280 mm	530 mm	555 mm	400V / 50 Hz / 3Ph	220 リットル	×



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



テンダーライザー M400-4/320

ヨーゼフ・コッホ株式会社は、ピュコマット シリーズの最新作を発表します。新しいスティーカーは、ピュコマットの信頼性が高く定着した技術をベースにしています。これは切り分けた肉を自動的に柔らかくしたいという食肉業界の需要に対する効果的で使いやすい解決策です。この機械は、操作やメンテナンスがしやすいうえに非常に効率的です。



肉を柔らかくするのが今の流行...

- 396本の研ぎ澄まされた頑強なステンレススチール製ナイフ
- 2本の交換しやすいナイフ支柱
- 空気圧による調整可能な押さえホルダーとストリップングユニット10個
- 非常に慎重な生産処理
- 洗練された取り付けシステム
- 速度と頻度の制御可能
- 3個のポリウレタン製車輪で移動可能



型式	重量	長さ	幅	高さ	電圧	クリアランス	ブレード長	バンド幅
M400-4/320	220 kg	1720 mm	650 mm	1420 mm	200~400V/1Ph/50Hz/8気圧	150 mm	150 mm	320 mm



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



テンダーライザー M626/500 Touch



ヨーゼフ・コッホ株式会社は、ピュコマット シリーズの最新作を発表します。新しいステーキカーは、ピュコマットの信頼性が高く定着した技術をベースにしています。これは切り分けた肉を自動的に柔らかくしたいという食肉業界の需要に対する使いやすく効果的な解決策です。この機械は、操作やメンテナンスがしやすいうえに非常に効率的です。



中規模企業のための効率的で管理しやすい機械...

- 626本の研ぎ澄まされた頑強なステンレススチール製ナイフ
- 空気圧による調整可能な押さえホルダーとストリップングユニット16個
- ナイフの保管と交換用のホルダー
- 非常に慎重な生産処理
- ツールを使わずに取り外しできるポリウレタン製のバンドコンベヤ



型式	重量	長さ	幅	高さ	電圧	クリアランス	ブレード長	バンド幅
M626/500 Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	200~400V/1Ph/50Hz/8気圧	150 mm	150 mm	500 mm



食品製造技術 POKOMAT POKOMAT 食品製造技術



テnderライザー M939/500 Touch



ヨーゼフ・コッホ株式会社は、ピュコマット シリーズの最新作を発表します。新しいスティーカーは、ピュコマットの信頼性が高く定着した技術をベースにしています。これは切り分けた肉を自動的に柔らかくしたいという食肉業界の需要に対する使いやすく効果的な解決策です。この機械は、操作やメンテナンスがしやすいうえに非常に効率的です。



業界向けの効率的で管理しやすい機械...

- 939本の研ぎ澄まされた頑強なステンレススチール製ナイフ
- 空気圧による調整可能な押さえホルダーとストリップングユニット 24個
- 材質：ステンレススチールと食品処理用に認定された特殊プラスチックを使用
- 洗練された取り付けシステム
- ツールを使わずに取り外しできるポリウレタン製のバンドコンベヤ



型式	重量	長さ	幅	高さ	電圧	クリアランス	ブレード長	バンド幅
M939/500 Touch	600 kg	1930 mm	850 mm	1940 mm	200~400V/1Ph/50Hz/8気圧	150 mm	150 mm	500 mm



ヨーゼフ・コッホ株式会社

食品製造技術

ウェルクシュトラッセ6、CH-6102マルタース
電話 : +41 (0)414 999 000 FAX : +41 (0)414 999 008
info@josefkoch.ch, www.josefkoch.ch