

Fleischwirtschaft

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

4 / 2011

Schwerpunkt Schneidtechnik

Nock


Fleischwaren schonend schneiden

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Typ Cortex CB 495 Slicer der Nock Maschinenbau GmbH aus Friesenheim sind seit 2001 in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen, wie zum Beispiel Schnitzel, Schweinebauch, Geflügelfleisch, oder Fischfilets. Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und sehr schonend, ohne Quetschen oder Pressen des Produktes. Anfrosten der Produkte ist erlaubt, aber für gute Schneideergebnisse nicht erforderlich. Die



Anfrosten der Fleischwaren ist nicht erforderlich.

Beschickung erfolgt kontinuierlich über ein Zufuhrband. Mit 18 m/min Bandgeschwindigkeit werden Durchsätze erzielt, welche mit anderen Schneidemaschinen unerreicht sind. Die Rundmesser-Schneidemaschinen sind in diversen Arbeitsbreiten erhältlich. Die Messerdurchmesser von 200 mm oder 300 mm erlauben maximale Durchlasshöhen von 70 bzw. 120 mm. Je nach Produkt beträgt der kleinste Messerabstand 6–8 mm. Die hygienische Konstruktion erlaubt eine einfache Reinigung. Zu- und Abfuhrband können sekundenschnell ohne Werkzeug aus der Maschine genommen werden.

 www.nock-gmbh.com