

fleisch

magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nock, Friesenheim

Abschwarten und Entvliesen: Auf die Ausbeute kommt es an

Industrie-Entschwarter-Typen von Nock bieten 29 m/min Schnittgeschwindigkeit, Schnittbreiten von 500 bis 700 mm und lange Zu- und Abfuhrbänder (optional mit offenen Kunststoff-Gliederbändern). Der Typ Cortex CB 604 eignet sich aufgrund seines kompakten Gehäuses besonders als abgehängte Version zur Integration in Zerlegelinien, ist aber wahlweise auch mit seitlich offenem Untergestell lieferbar, welches die Schwartenabfuhr nach allen Seiten ermöglicht. Diesen Vorteil bietet auch die Cortex CB 501, welche mit 150 mm maximaler Durchlasshöhe aufwartet und damit zum Entschwarten von hohen Produkten wie luftgetrocknetem oder geräuchertem Schinken besonders geeignet ist. Betriebe mit engem Budget finden industriegerechte Leistungsmerkmale in der Baureihe Cortex CB 595 - CB 695 - CB 795.

Dank ihrer besonderen Messerhalterkonstruktion gewährleisten alle Band-Entschwartungsmaschinen von Nock einwandfreie Ergebnisse auch bei fettarmem Abschwarten ohne störungsanfällige pneumatische „Anschnittautomatik“. Die tunnelartig ausgebildete Easy Flow-Sicherheitsabdeckhaube hält die Produkte wirkungsvoll von seitlichen Maschinenelementen fern und sorgt so für zuverlässigen Durchlauf und weniger Ablagerungen während des Betriebs.

Ihre in industriellen Zerlegebetrieben weltweit bewährte Robustheit und Servicefreundlichkeit verdanken die Nock Entschwarter den im Maschinengehäuse verborgenen Power Plates; 15 mm dicken Basisplatten, in welchen alle mechanisch stark beanspruchten Teile gelagert sind.



Nock Entvliester V 5744.

Auch mittlere und kleine Betriebe profitieren von der für die industrielle Produktion konzipierten, stabilen Konstruktion der Nock Entschwarter. Es finden sich platzsparende Maschinen mit kürzeren Transportbändern und der Eignung auch zum offenen Bearbeiten runder Produkte wie Eisbein oder Hinterschinken.

Beim Entvliesen zählen höchste Ausbeute und schnelles, leichtes Arbeiten. Die Hochleistungs-Entvliesmaschinen Nock Vliesex

V 4744 Turbo und V 5744 Turbo zeichnen sich durch einen rundum barrierefreien Arbeitstisch und die äußerst wirkungsvolle Air Jet Druckluftreinigungseinheit aus. Ihre robuste Konstruktion mit Power Plates bewährt sich seit vielen Jahren im härtesten industriellen Mehrschichtenbetrieb. Bestseller sind die ebenfalls industriebewährten, jedoch preisgünstigeren Typen Vliesex V 460N und V 560N, die mit 37 m/min ebenfalls flott zu Werke gehen.

Vervollständigt wird das Programm durch offene Entschwarter für runde Produkte und durch Kombimaschinen zum Entschwarten und Entvliesen. ■

Translation

FleischMagazin 4/2011

NOCK, Friesenheim

Derinding and membrane skinning: It depends on the yield

The industrial derinding machines made by NOCK offer a 29 m/min cutting speed, the cutting widths vary from 500 to 700 mm and are equipped with long infeed and output belts. (optional with plastic modular belts). The Cortex CB 604 is because of its compact casing suitable as a suspended version for integration in a processing line, can however be delivered with an underframe which is open on all sides. This advantage is also offered by the CB 501, which has a 150 mm throughput and is ideally suitable to process high products such as smoked hams. Operations plants on a tight budget will find industry suited performance features in the CB 595 CB695 and CB 795 product range.

Due to their special blade holder construction all of the NOCK conveyor belt derinders guarantee immaculate results also with low fat derinding and without the interference prone pneumatic pre-cut automatic. The tunnel-like Easy Flow Safety Cover reliably keeps the product from the mountings of machine elements and provides a reliable passage and less build-up of surpluses during operation.

The worldwide proven robustness and service friendliness of the NOCK derinders is attributed to the concealed Power Plates, all mechanically strained parts are mounted on these 15 mm thick base plates.

Middle and small sized processing plants also profit from the industry designed NOCK derinders. Space saving machines with shorter conveyor belts and an adequacy for open top processing of round pieces such as pork knuckles and cooked hams find room in the smallest area.

High yield, fast and quick operation are the main features when derinding any product. The high performance membrane skinner NOCK Vliesex V 4744 Turbo and the V 5744 Turbo portray themselves with an all round barrier-free working table and an extreme effective Air Jet compressed air system. Their robust construction with the Power Plates have proven themselves for many years in the hardest industrial several shift operation. Best sellers are the also industry suited, but cheaper models Vliesex V 460 N and V 560N, which operate at a brisk 37 m/min.

The programme is completed by open top derinders and combination machines to derind and remove membranes.