

FLEISCHEREI TECHNIK

MEAT TECHNOLOGY

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche / Equipment and technology for the meat business



Nock Maschinenbau Increased yield

Nock Maschinenbau offers a wide range of automatic derinding machines with cutting widths ranging from 430 to 700mm. The models Cortex CB 496 and CB 435 with shorter conveyor belts and their ability to derinde round products in an open operation mode, are compact and offered at favourable prices. The new open derinding machine Cortex C 660/C860 with 600 and 800mm cutting width respectively are available equipped with a handling table. www.nock-gmbh.com

Nock Maschinenbau Gesteigerte Ausbeute

Nock Maschinenbau offeriert ein breites Programm an automatischen Entschwartungsmaschinen mit Schnittbreiten von 430 bis 700 mm. Kompakt und preisgünstig sind die Typen Cortex CB 496 und CB 435 mit 430 mm Schnittbreite, kürzeren Transportbändern und der Eignung zum Entschwarten runder Produkte im offenen Betrieb. Die neuen offenen Entschwartertypen Cortex C 660/C860 mit 600 bzw. 800 mm Schnittbreite gibt es mit Wechseltischen zum Entschwarten verschiedener Produkte. Die für alle Industrie-Entschwartungstypen als Option erhältliche Messerhalter-Technologie Active Skin Gripper® bietet auch bei sehr dünnem Abschwarten gute Ergebnisse. www.nock-gmbh.com