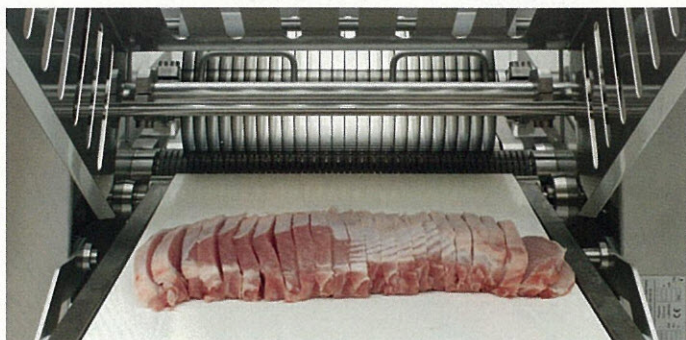


FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

Schneiden, Slicen & Zerkleinern
Cutting, Slicing & Chopping



Nock Rundmesser-Schneidemaschine

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB 495 Slicer von Nock sind im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen. Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und schonend, ohne Quetschen oder Pressen der Produkte. Die Beschickung erfolgt kontinuierlich über ein Zufuhrband. Mit 18 m/Min Bandgeschwindigkeit lassen sich ho-

he Durchsätze erzielen. Die Rundmesser-Schneidemaschinen sind mit Arbeitsbreiten von 300 mm, 400 mm und 600 mm lieferbar; für besondere Anwendungen auch mit 900 mm. Messerdurchmesser von 200 mm oder 300 mm erlauben maximale Durchlasshöhen von 70 bzw. 120 mm. Je nach Produkt beträgt der kleinste Messerabstand 6 bis 8 mm. Die 15 mm dicken Basisplatten der Maschine machen diese robust, servicefreundlich und langlebig. www.nock-gmbh.com

Nock Round-blade slicing machines

The Cortex CB 495 Slicer round blade slicing machines by Nock are used when larger quantities of meat or other unfrozen and boneless products have to be carefully and cost-effectively cut into slices or strips. Cutting takes place simultaneously and gently in a vertical direction, without squashing or pressing the products. Continuous supplying takes place via a feed conveyor. With a conveyor speed of 18 m/min high throughput rates can be achieved.

The round blade slicing machines are available with working widths of 300mm, 400mm and 600mm; for special application even also up to 900mm. Diameters of 200mm or 300mm allow maximum clearance heights of 70 and

120mm respectively. Depending on the product, the smallest blade spacing is 6-8mm. The 15mm thick base plates in the interior of the machines ensure that the slicers are robust, easy to service and durable. www.nock-gmbh.com

